

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

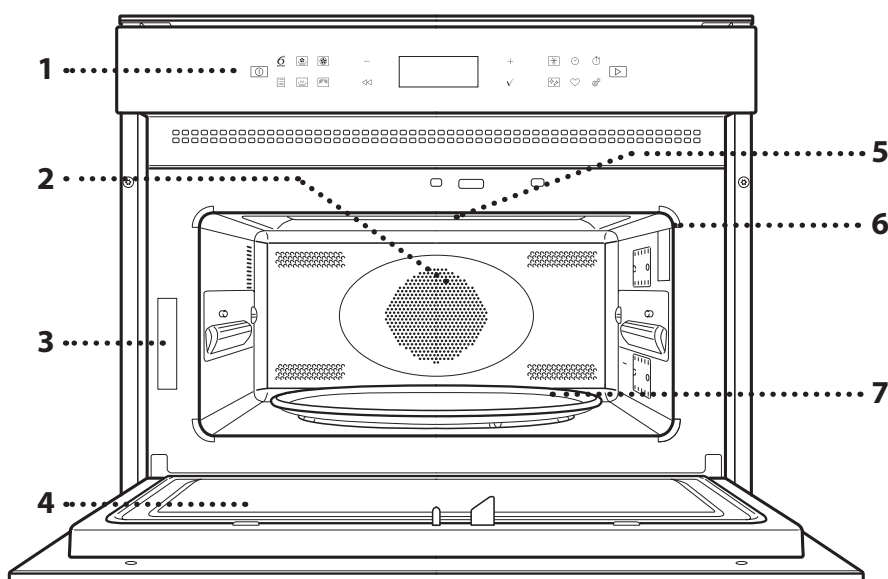


Du kan ladda ner handböckerna Säkerhetsinstruktioner och Användning och skötsel genom att besöka vår hemsida docs.whirlpool.eu och följa instruktionerna på baksidan av detta häfte.



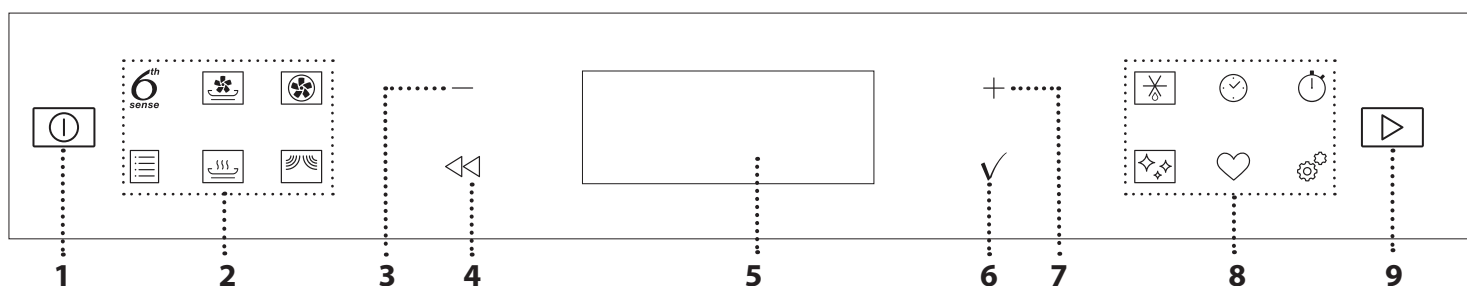
Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder produkten.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



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

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

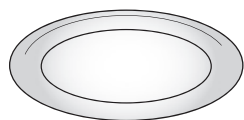
För att få snabb åtkomst till funktioner, inställningar och favoriter.

9. START

För att starta en funktion med angivna inställningar eller basinställningarna.

TILLBEHÖR

ROTERTANDE GLASPLATTA

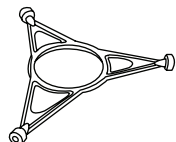


Placerad på dess stöd kan den roterande glasplattan användas med alla tillagningsmetoder.

Den roterande glasplattan ska alltid användas som underlag till

andra behållare eller tillbehör, med undantag för den rektangulära bakplåten.

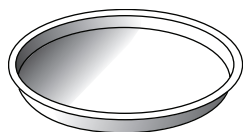
DEN ROTERTANDE GLASPLATTANS STÖD



Använd endast stödet till den roterande glasplattan.

Ställ inte andra tillbehör på stödet.

CRISPPANNA

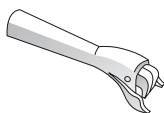


Bara för användning med den avsedda funktionen.

Crisppannan måste alltid placeras mitt på glastallriken och kan förvärmas när den är tom, med

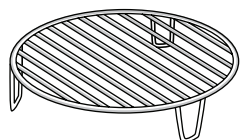
hjälp av specialfunktionen endast för detta ändamål. Lägg maten direkt i crisppannan.

HANDTAG FÖR CRISPPANNAN



Används för att ta ut den heta crisppannan ur ugnen.

UGNSGALLER



Med ugnsgallret kan du placera maten närmare grillen, för perfekt bryning av rätten och för optimal varmluftscirkulation.

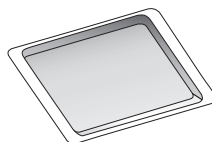
Crisppannan ska stå på bakgallret

vid vissa "Crisp Fry"-funktioner.

Placera gallret på den roterande glasplattan och se till att det inte kommer i kontakt med andra ytor.

Antalet och typ av tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt.

REKTANGULÄR BAKPLÅT

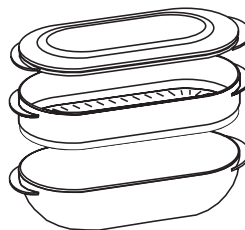


Använd endast bakplåten med funktioner som tillåter tillagning med varmluft den får aldrig användas i kombination med mikrovågsugnar.

Sätt in plattan horisontellt, låt den vila på gallret i ugnsutrymmet.

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

ÅNGKOKARE



För att ånga livsmedel såsom fisk eller grönsaker, placera dessa i korgen (2) och häll kranvatten (100 ml) i botten på ångkokaren (3) för att uppnå rätt mängd ånga.

För att koka livsmedel såsom pasta, ris, potatis eller

andra spannmål, placera dessa direkt på botten av ångkokaren (korgen behövs inte) och tillsätt lämplig mängd dricksvatten för mängden mat som tillagas.

För bästa resultat, täck ångkokaren med locket (1) som ingår.

Placera alltid ångkokaren på den roterande glasplattan och använd den bara med lämpliga tillagningsfunktioner, eller med mikrovågsugnsfunktionerna.

Ångkokaren kan även användas med Smart Clean-funktionen.

Andra tillbehör som inte medföljer kan köpas separat. Vänd dig till vår kundservice.

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

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

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

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

FUNKTIONER

6th
sense

6th SENSE

Med den här funktionen väljs automatiskt optimal temperatur och tillagningsmetod för alla typer av mat.

• 6th SENSE - ÅTERUPPVÄRMNING

För att värma färdiglagad mat som antingen är fryst eller har rumstemperatur. Ugnen beräknar automatiskt de inställningar som krävs för att uppnå bästa möjliga resultat på kortast möjliga tid. Lägg maten på en mikrovågssäker och värmetålig tallrik eller fat. Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt aluminiumfolie. För bästa resultat låt maten stå i cirka 1-2 minuter efter att den har värmts upp, speciellt om den har varit fryst. Öppna inte luckan medan funktionen är igång.

• 6th SENSE - ÅNGA

För att tillaga mat med ånga, så som grönsaker eller fisk, ska du använda den medföljande ångkokningsattsatsen. Under förberedelsefasen genereras ånga automatiskt, vilket innebär att vattnet som hålls ner längst ner i ångkokaren börjar koka. Tiderna för denna fas kan variera. Ugnen fortsätter sedan att laga maten med ånga, enligt den inställda tiden. Ställ in 1-2 minuter för mjuka grönsaker såsom broccoli och purjolök eller 4-5 minuter för hårdare grönsaker såsom morötter och potatis. Öppna inte luckan medan funktionen är igång.

Nödvändiga tillbehör: Ångkokningsattsats

• 6th SENSE - TILLAGNING

Tillaga flera olika maträtter på bästa sätt, både snabbt och enkelt. Följ anvisningarna i lämplig tillagningstabell för att använda funktionen på bästa sätt.



CRISP FRY

Denna unika och hälsosamma funktion ger dig både kvaliteten hos crispfunktionen och fördelarna med varmluftscirkulation. Resultatet blir goda och krispiga maträtter som inte kräver lika mycket olja som när du steker maten som vanligt. Ibland behövs ingen olja alls. Du kan steka en mängd olika förinställda maträtter, färska som frysta. För att uppnå bästa resultat följer du följande tabell för ta reda på vilka tillbehör som passar bäst med olika typer av mat (färska eller fryst).

MAT	VIKT (g) PORTIONER
FÄRSK	
Kyckling-panerad	
Tillsätt lite olja för tillagning. Fördela jämnt i crisppannan. Ställ pannan på gallret.	100 - 500
Aubergine	
Hacka sönder, salta och låt vila i 30 min. Tvätta, torka och väg. Pensla med olivolja (5%). Fördela jämnt i crisppannan. Ställ pannan på gallret. Vänd när du uppmanas till det.	200 - 600

MAT

Zucchini

Skiva, väg och pensla med olivolja (5%). Fördela jämnt i crisppannan. Ställ pannan på gallret.

VIKT (g)
PORTIONER

200 - 500

FRYST

Kycklingbitar

Fördela jämnt i crisppannan. Ställ pannan på gallret.

200 - 600

Panerad ost

Fördela jämnt i crisppannan. Ställ pannan på gallret.

100 - 400

Lökringar

Fördela jämnt i crisppannan. Ställ pannan på gallret.

100 - 500

Fish & chips

Fördela jämnt i crisppannan.

1 - 3

Blandad fisk

Fördela jämnt i crisppannan.

100 - 500

Panerade fiskpinnar

Fördela jämnt i crisppannan. Vänd när du uppmanas till det.

100 - 500

Pommes frites

Fördela jämnt i crisppannan. Vänd när du uppmanas till det.

200 - 500



VARMLUFT

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

MAT	TEMP (°C)	TIDSLÄNGD (min.)
Sufflé	175	30 - 35
Cheese cupcake	170 *	25 - 30
Kakor	175 *	12 - 18

* Förvärmning krävs

Rekommenderade tillbehör: Rektangulär bakplåt/galler



TRAD. TILLAGNING

• GRILL

För att griljera, grilla och gratinera. Vi rekommenderar att du vänder maten under tillagningen.

MAT	GRILLNIVÅ	TIDSLÄNGD (min.)
Rostat bröd	3	5 - 6
Räkor	2	18 - 22

Rekommenderade tillbehör: Ugnsgaller

• GRILL + MIKRO

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

MAT	EFFEKT (W)	GRILLNIVÅ	TIDSLÄNGD (min.)
Potatisgratäng	650	2	20 - 22
Potatis med skal	650	3	10-12

Rekommenderade tillbehör: Ugnsgaller

TURBOGRILL

För perfekt resultat, kombinera grill- och varmluftsfunktionerna. Vi rekommenderar att du vänder maten under tillagningen.

MAT	GRILLNIVÅ	TIDSLÄNGD (min.)
Kycklingspett	3	25 - 35

Rekommenderade tillbehör: Ugns-galler

TURBOGRILL+ MV

För snabb matlagning och bryning/griljering, kombinera mikrovågs-, grill- och varmluftsfunktionerna.

MAT	EFFEKT (W)	GRILLNIVÅ	TIDSLÄNGD (min.)
Cannelloni (frost)	650	3	20 - 25
Fläskkotletter	350	3	30 - 40

Rekommenderade tillbehör: Ugns-galler

VARMLUFT + MIKRO

För att laga ugnsrätter på kort tid. Vi rekommenderar att du använder korgen för optimera luftcirkulationen.

MAT	EFFEKT (W)	TEMP (°C)	TIDSLÄNGD (min.)
Stekar	350	170	35 - 40
Kött-paj	160	180	25 - 35

Rekommenderade tillbehör: Ugns-galler

SPECIAL

» SNABB FÖRVÄRMNING

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

När förvärmningen är klar väljer ugnen automatiskt funktionen "Varmluft".

» VARMHÅLLNING

För att hålla nylagad mat varm och krispig, inklusive kött, stekt mat eller kakor.

» 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.

CRISP

För perfekt griljering och bryning, både på matens ovan- och undersida. Denna funktion får endast användas med den speciella crisppannan.

MAT	TIDSLÄNGD (min.)
Bakverk med jäsmedel	7-10
Hamburgare	8 - 10 *

* Vänd maten efter halva tiden.

Nödvändiga tillbehör: Crisppanna, handtag för crisppannan



MIKROVÅGSUGN

För att snabbt laga och värma mat eller dryck.

EFFEKT (W)	REKOMMENDERAS FÖR
900	Snabb uppvärmning av drycker eller andra livsmedel med hög vattenhalt.
750	Tillaga grönsaker.
650	Tillaga kött och fisk.
500	Tillaga köttsoser eller soser som innehåller ost eller ägg. Slutberedning av kött-pajer eller ugnsbakad pasta.
350	Långsam, varsam tillagning. Perfekt för att smälta smör eller choklad.
160	Upptining av djupfrysta livsmedel eller uppmjukning av smör och ost.
90	Mjukgöra glass.

ÅTGÄRD	MAT	EFFEKT (W)	TIDSLÄNGD (min.)
Uppvärmning	2 koppar	900	1 - 2
Uppvärmning	Potatismos (1 kg)	900	10-12
Upptining	Köttfärs (500 g)	160	15 - 16
Tillagning	Sockerkaka	750	7-8
Tillagning	Vaniljkräm	500	16 - 17
Tillagning	Köttfärslimpa	750	20 - 22




JET DEFROST

För snabb upptining av olika slags mat genom att helt enkelt ange dess vikt. För bästa resultat lägg alltid maten direkt på glasplattan.

UPPTINING AV BRÖD OCH SKORPOR

Med den här unika Whirlpool-funktionen tinar du snabbt upp fryst bröd. Kombinationen av upptinings- och crisptechniken gör att brödet smakar som nybakat. Använd funktionen för att snabbt tina upp och värma frysta småfranska, pain riche och giffjar. Crisppannan måste användas med den här funktionen.

MAT	VIKT
UPPTINING AV BRÖD OCH SKORPOR 	50-800 g
KÖTT	100 g-2,0 kg
FÅGEL	100 g-3,0 kg
FISK	100 g-2,0 kg
GRÖNSAKER	100 g-2,0 kg
BRÖD	100 g-2,0 kg



KLOCKA

Används för att redigera tidsvärden för funktioner.



TIMER

Används för att hålla koll på tiden utan att behöva aktivera någon funktion.

**SMART CLEAN**

Effekten av ångan som släpps ut under detta specialrengöringsprogram tillåter enkel borttagning av smuts och matrester. Håll en kopp med dricksvatten i den medföljande ångkokarbotten (3) eller i en mikrovågsugssäker form, och aktivera funktionen.

Nödvändiga tillbehör: Ångkokningsatts

**FAVORIT**

För att komma åt listan över tio favoritfunktioner.

**INSTÄLLNINGAR**

Används för att justera ugninställningarna.

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. STÄLLA IN KLOCKAN

När du har valt språket 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.

3. VÄRM UGNEN

En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt. Innan du börjar laga mat rekommenderar vi 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. Använd gärna funktionen "Snabb förvärmn.". Följ instruktionerna för att ställa in funktionen på rätt sätt.

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. Tryck på + eller - för att välja en funktion i menyn. Bekräfta genom att trycka på .




Observera: När du valt en funktion kommer displayen att rekommendera den mest lämpliga nivån för varje funktion.

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.

EFFEKT / 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).

TIDSLÄNGD



När ikonen  blinkar på displayen, använd + eller - för att ställa in önskad tillagningstid och tryck sedan på  för att bekräfta.

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.


Om du använder funktioner som inte är kopplade till mikrovågsugnen behöver du inte ställa in tillagningstiden för att hantera tillagningen manuellt: Tryck på  eller  för att bekräfta och starta funktionen.

Det går inte att programmera en fördröjd start i det här läget.


AVSLUTNINGSTID (FÖRDRÖJD START)



Om du använder funktioner som inte aktiverar mikrovågsugnen, som "Grill" eller "Turbogrill", kan du fördröja starten efter att ha ställt in tillagningstiden genom att programmera dess avslutningstid. Avslutningstiden är detsamma som tidslängden i

mikrovågsugnsfunktionerna.

Displayen visar avslutningstiden och ikonen  blinkar.

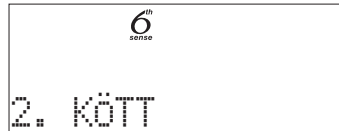


Tryck på + eller - för att ställa in avslutningstiden och tryck sedan på  för att bekräfta och aktivera funktionen. Sätt in maten i ugnen och stäng luckan: Funktionen startar automatiskt efter den tid som har beräknats för att tillagningen ska vara klar vid inställd tid.

Observera: När en fördröjd start programmeras avaktiveras ugnens förvärmningsfas: Ugnen uppnår temperaturen som du vill ha gradvis, vilket innebär att tillagningstiderna kan bli något längre än beräknat. 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.

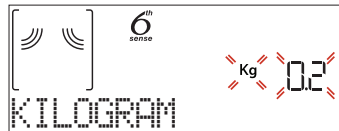
6th SENSE


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



Ange vid behov typ av livsmedel för att uppnå bästa resultat.

VIKT / PORTIONER

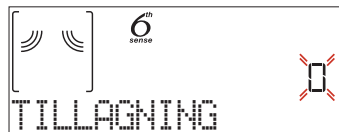




Följ anvisningarna på displayen för att ställa in funktionen på rätt sätt. Tryck på + eller - för att ange det värde som krävs, och tryck sedan på  för att bekräfta.

Vissa 6th Sense-funktioner behöver ingen mängdangivelse: tack vare en smart fuktsensor kan ugnen automatiskt anpassa tillagningstiden efter mängden mat.


TILLAGNING


Det går att justera tillagningsnivån med 6th Sense-funktionerna.





Vid uppmaning trycker du på + eller - för att ange önskad nivå mellan Lätt/Låg (-1) och Extra/Hög (+1). Tryck på  eller  för att bekräfta och starta funktionen.


3. AKTIVERA FUNKTIONEN

Om du vill använda standardvärdena eller har valt önskade inställningar kan du aktivera funktionen genom att trycka på .


Varje gång du trycker på  utökas tillagningstiden med 30 sekunder (i steg om fem minuter för funktioner som inte aktiverar mikrovågsugnen).

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

Observera: Du kan stoppa funktionen när som helst genom att trycka på knappen .

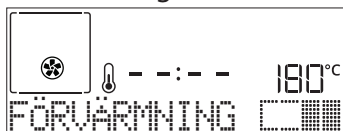
Om ugnen är varm och en specifik maxtemperatur krävs för funktionen visas ett meddelande på displayen. Tryck på  för att återgå till tidigare skärm och välja en annan funktion, eller vänta på att ugnen svalnat av helt.

JET START

När ugnen är avstängd, tryck på  för att aktivera tillagning med mikrovågsugnen inställd på full effekt (900 W) under 30 sekunder.

4. FÖRVÄRMNING

Varmluft behövs under förvärmningen: 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 kan ställas in.

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 tillagningresultatet. 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. PAUSA TILLAGNING/LÄGG TILL, VÄND PÅ ELLER TITTA TILL MAT

PAUS

När du öppnar luckan pausas tillagningen och uppvärmningselementen avaktiveras.

Stäng luckan och tryck på  för att återuppta tillagningen.


Observera: Om du använder 6th Sense-funktionerna ska luckan endast öppnas vid uppmaning.

LÄGG TILL, VÄND PÅ ELLER RÖR OM I MATEN

Om man använder 6th Sense - tillagning ska maten ibland ställas in först efter förvärmningen. Du kan även behöva lägga till ingredienser under tillagningen. Du kan även uppmanas att vända på eller röra om i maten.



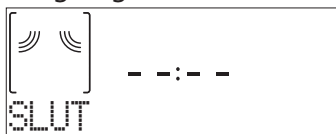
När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen.


Öppna luckan, utför åtgärden som visas på displayen och stäng luckan igen. Tryck sedan på  för att återuppta tillagningen.

Observera: Om du inte vänder på eller rör om i maten efter två minuter efter uppmaningen fortsätter tillagningen. Fasen "TILLSÄTT MATEN" pågår i två minuter: Om inga åtgärder vidtas avbryts funktionen.

6. TILLAGNINGENS SLUT

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



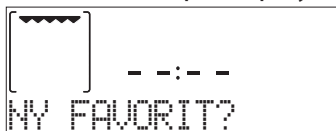
Tryck på  för att fortsätta att laga i manuellt läge och lägga till tid stegvis, 30 sekunder (med mikrovågsugn) eller 5 minuter (utan mikrovågsugn). Du kan även trycka på + för att lägga till en ny tidslängd och förlänga tillagningen. Tillagningsparametrarna bibehålls i båda alternativen.



Om du trycker på  återupptas tillagningen igen.



. FAVORIT

För att göra ugnen enklare att använda kan man spara upp till 9 av de egna favoritfunktionerna.


När tillagningen är klar uppmanas du att spara funktionen med ett nummer mellan 1 och 9 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.

. SMART CLEAN


Ta ur alla tillbehör (förutom glasplattan) från mikrovågsugnen innan du aktiverar funktionen.

Tryck på  för att öppna Smart Clean-funktionen.






Tryck på  för att aktivera funktionen: Stegvisa åtgärder visas innan du kan påbörja rengöringen. Tryck på  när du är klar.

Vid uppmaning häller du en kopp med dricksvatten i den medföljande ångkokarbotten eller i en mikrovågsugnssäker form. Stäng luckan.




Efter den sista bekräftelsen trycker du på  för att påbörja rengöringsprogrammet.

När rengöringen är slutförd tar du bort formen och torkar av med en mjuk trasa. Torka även av ugnsutrymmet med en fuktig mikrofibertrasa.

. 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.

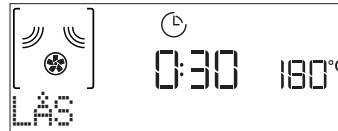
När timern har aktiverats kan du fortfarande välja och aktivera en funktion. Tryck på  för att sätta på ugnen och välj sedan önskad funktion.


När funktionen har startat fortsätter timern att räkna ner tiden utan någon inverkan på själva funktionen.

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  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 .

TILLAGNINGSTABELL

MATKLASS / RECEPT	TILLBEHÖR	MÄNGD	TILLAGNINGSPÅS	TILLAGNINGSPÅS	
GRYTOR OCH PASTALÅDOR	Lasagne	+	4-10 portioner	Tillaga enligt ditt favoritrecept. Håll béchamelsås ovanpå och strö över ost för perfekt gratinering	
	Fryst lasagne		500 g - 1,2 kg	Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt aluminiumfolie	
RIS, PASTA & SPANNMÅL	Ris		100–400 g *	Ställ in rekommenderad koktid för ris. Tillsätt saltat vatten och ris i botten på ångkokaren och täck med lock. Använd 2-3 mått vatten för varje mått ris	
	Pasta		1-4 portioner*	Ställ in rekommenderad koktid för pastan. Tillsätt pastan när ugnen uppmärnar dig att göra det och tillaga med lock. Använd ca 750 ml vatten per 100 g pasta	
	Quinoa		100–400 g	Tillsätt saltat vatten och gryt i botten på ångkokaren och täck med lock. Använd 2 mått vatten för varje mått quinoa	
	Dinkel		100–400 g	Tillsätt saltat vatten och gryt i botten på ångkokaren och täck med lock. Använd 3-4 mått vatten för varje mått dinkel	
	Korn		100–400 g	Tillsätt saltat vatten och gryt i botten på ångkokaren och täck med lock. Använd 3-4 mått vatten för varje mått korn	
	Couscous		100–400 g	Tillsätt saltat vatten och gryt i botten på ångkokaren och täck med lock. Använd 2 mått vatten för varje mått couscous	
	Havregrynsgröt		1-2 portioner*	Tillsätt saltat vatten och havregryn i en behållare med höga kanter, blanda och sätt i ugnen	
KÖTT	Nötkött	Rostbiff	+	800 g–1,5 kg	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
		Stek		2-6 stycken	Pensla med olja och rosmarin. Massera med salt och svartpeppar. Fördela jämnt på ugnsgallret
		Hamburgare - frysta		100–500 g	Smörj crisppannan lätt innan förvärmningen
	Fläskkött	Fläskstek	+	800 g–1,5 kg	Pensla med olja eller smält smör. Massera med salt och peppar. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning
		Revben		700 g–1,2 kg	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak. Massera med salt och peppar. Fördela jämnt i crisppannan med benet nedåt
		Bacon		50–150 g	Fördela jämnt i crisppannan
	Kyckling	Grillad kyckling		800 g - 2,5 kg	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak. Massera med salt och peppar. Sätt in i ugnen med bröstsidan upp
		Delar		400 g–1,2 kg	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak. Fördela jämnt i crisppannan med skinnet nedåt
		Ång.filéer		300–800 g *	Fördela jämnt i ångkokarens tråg
		Panerade filéer	+	100–500 g	Pensla med olja. Fördela jämnt i crisppannan
	Köttretter	Varmkorv		4-8 stycken*	Lägg varmkorven i botten på ångkokaren och täck med vatten. Värm utan lock
		Köttfärslimpa		4-8 portioner	Tillaga enligt ditt favoritrecept, lägg i en brödform och tryck till för att undvika luftfickor
		Korv		200–800 g	Smörj crisppannan lätt innan förvärmningen. Stick hål på korvarna med en gaffel så att de inte spricker

* Föreslagen mängd. Öppna inte ugnsluckan under tillagning.

TILLBEHÖR	Mikro/ugnssäker behållare	Ångkokare (komplett)	Ångkokare (botten+lock)	Ångkokare (botten)	Ugnsgaller	Rektangulär bakplåt	Crisppanna

	MATKLASS / RECEPT	TILLBEHÖR	MÄNGD	TILLAGNINGSPERIOD	TILLAGNINGSPERIOD
FISK	Ångkokt	Hel fisk		600 g–1,2 kg	Pensla med olja. Krydda med pressad citron, vitlök och persilja
		Fiskfiléer		300–800 g *	Fördela jämnt i ångkokarens tråg
		Fiskbitar		300–800 g *	Fördela jämnt i ångkokarens tråg
		Musslor		400 g–1,0 kg	Krydda med olja, peppar, citron, vitlök och persilja före tillagningen. Blanda ordentligt
		Räkor		100–600 g	Fördela jämnt i ångkokarens tråg
	Ugnsbakning	Hel fisk	+	600 g–1,2 kg	Pensla med olja. Krydda med pressad citron, vitlök och persilja
		Fryst gratäng		600 g–1,2 kg	Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt aluminiumfolie
	Friterad	Fish & chips - fryst		1-3 portioner	Fördela jämnt i crisppannan och alternera fiskfiléer och potatis
		Blandad fisk - fryst		100–500 g	Fördela jämnt i crisppannan
		Panerad fisk - fryst		100–500 g	Fördela jämnt i crisppannan
Fiskbitar			300–800 g	Smörj crisppannan lätt innan förvärmningen. Krydda fiskbitarna genom att täcka dem med olja och sesamfrön	
Ugnsbakning	Potatis i bitar	+	300 g–1,2 kg	Skär i bitar, krydda med olja och salt och smaksätt med örter innan de sätts i ugnen	
	Klyftpotatis		300–800 g	Skär i klyftor, krydda med olja och salt och smaksätt med örter innan de sätts i ugnen	
	Grönsaker - fyllda		600 g–2,2 kg	Gröp ur grönsaken och fyll den med en blandning av grönsakens eget innanmäte, finhackat kött och riven ost. Krydda med vitlök, salt och örter efter tycke och smak	
	Veg. burgare - frysta		2-6 stycken	Smörj crisppannan lätt	
	Potatis	+	4-10 portioner	Skiva och lägg i en stor behållare. Salta och peppra och håll över grädde. Strö över ost	
GRÖNSAKER	Gratäng	Broccoli		600 g–1,5 kg	Skär i bitar och lägg i en stor behållare. Salta och peppra och håll över grädde. Strö över ost
		Blomkål	+	600 g–1,5 kg	Skär i bitar och lägg i en stor behållare. Salta och peppra och håll över grädde. Strö över ost
		Fryst gratäng		400 g–800 g	Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt aluminiumfolie
	Ångkokt	Grönsaker - frysta		300–800 g *	Fördela jämnt i ångkokarens tråg
		Potatis		300 g–1 kg *	Skär grönsakerna i bitar. Fördela jämnt i botten på ångkokaren
Friterad	Broccoli		200–500 g *	Skär grönsakerna i bitar. Fördela jämnt i ångkokarens tråg	
	Morötter		200–500 g *	Skär grönsakerna i bitar. Fördela jämnt i ångkokarens tråg	
	Blomkål		200–500 g *	Skär grönsakerna i bitar. Fördela jämnt i ångkokarens tråg	
	Potatis - fryst		200–500 g	Fördela jämnt i crisppannan	
	Aubergine	+	200–600 g	Skär upp och låt dra i 30 minuter i kallt saltat vatten. Skölj, torka och väg. Blanda med olja, ca 10 g per 200 g aubergine. Fördela jämnt i crisppannan	
Zucchini	+	200–500 g	Skiva, väg och bland med olja ca. 10 g per 200 torr zucchini. Krydda med salt och svartpeppar. Fördela jämnt på crisppannan		

* Föreslagen mängd. Öppna inte ugnsluckan under tillagning.

TILLBEHÖR	Mikro/ugns säker behållare	Ångkokare (komplett)	Ångkokare (botten+lock)	Ångkokare (botten)	Ugns galler	Rektangulär bakplåt	Crisppanna

	MATKLASS / RECEPT	TILLBEHÖR	MÄNGD	TILLAGNINGSPÅSLÅG
EFTERRÄTTER & BAKVERK	Chokladkakor		1 sats	Gör en smet på 250 g mjöl, 150 g smör, 100 g socker, 1 ägg, 25 g kakaopulver, samt salt och bakpulver. Tillsätt vaniljessens. Låt svalna. Bred ut smeten till 5 mm tjocklek, forma efter behag och fördela jämnt i crisppannan
	Fruktpaj		1 sats	Gör en deg på 180 g mjöl, 125 g smör och 1 ägg. Klä crisppannan med degen och fyll med 700–800 g skivad färsk frukt blandad med socker och kanel
	Frost fruktpaj		300–800 g	Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt aluminiumfolie
	Fruktkompott		300–800 ml *	Skala och kärna ur frukten. Skär i bitar och lägg i ångkokarens tråg
	Bakade äpplen		4-8 stycken	Ta ur kärnhusen och fyll äpplena med marsipan eller kanel, socker och smör
	Varm choklad		2-8 portioner	Tillaga enligt ditt favoritrecept i ett fristående kärl. Smaksätt med vanilj eller kanel. Tillsätt majsstärkelse för att göra den tjockare
	Brownies		1 sats	Tillaga enligt ditt favoritrecept. Sprid ut smeten på bakplåten täckt med bakplåtspapper
KAKOR & BRÖD	Fruktpaj	+	800 g–1,5 kg	Fyll en pajform med degen och strössla ströbröd i botten för att suga upp fruktsaften. Fyll med hackad färsk frukt blandad med socker och kanel
	Muffins		1 sats	Gör en smet för 16-18 stycken enligt ditt favoritrecept och fördela den i pappersformar. Fördela jämnt på bakplåten
	Sockerkaka i form	+	1 sats	Gör en sockerkakssmet utan fett på 500-900 g. Häll i en smord och bröad bakplåt
	Frallor - frysta		1 sats	Ta ur förpackningen. Fördela jämnt på bakplåten
	Formbakad limpa		1-2 stycken	Gör degen enligt ditt favoritrecept för ett lätt bröd. Placera i en brödform före jästning. Använd ugnens särskilda jäsningsfunktion
	Scones		1 sats	Forma till en stor eller flera mindre bitar och lägg på den smorda crisppannan
PIZZA & PAJ	Pizza		2-6 portioner	Gör en pizzadeg på 150 ml vatten, 15 g jäst, 200-225 g mjöl, olja och salt. Låt den jäsa med ugnens särskilda jäsningsfunktion. Rulla ut degen på en lätt smord bakplåt. Tillsätt garnering såsom tomater, mozzarella och skinka
	Tunn pizza - fryst		250–500 g *	Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt aluminiumfolie
	Pan pizza - fryst		300–800 g *	Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt aluminiumfolie
	Pizza - kall		200–500 g	Ta ur förpackningen. Fördela jämnt i crisppannan
	Quiche lorraine		1 sats	Klä crisppannan med degen och nagga med en gaffel. Gör en quiche lorraine-blandning för 8 portioner
	Quiche lorraine-frost		200–800 g	Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt aluminiumfolie
	Pajer	+	1 sats	Fyll en pajform för 8-10 portioner med degen och nagga med en gaffel. Fyll degen enligt ditt favoritrecept
Grönsakspaj		800 g–1,5 kg	Gör en blandning av hackade grönsaker. Ha på några stänk olja och tillaga i stekpanna i 15-20 minuter. Låt svalna. Tillsätt färsk ost och krydda med salt, balsamvinäger och kryddor. Rulla in i en deg och vik ytterkanterna	
ÄGG & TILLTUGG	Popcorn	-	90–100 g*	Lägg alltid påsen direkt på glasplattan. Poppa endast en påse åt gången
	Kycklingvingar - frysta		300–600 g*	Fördela jämnt i crisppannan
	Chicken nuggets-frysta	+	200–600 g	Fördela jämnt i crisppannan
	Panerad ost-frost		100–400 g	Pensla osten med lite olja innan tillagning. Fördela jämnt i crisppannan
	Lökringar - frysta	+	100 - 500g	Fördela jämnt i crisppannan
	Äggröra		2-10 stycken	Tillaga enligt ditt favoritrecept i ett fristående kärl
	Stekta ägg		1-6 stycken	Smörj crisppannan lätt innan förvärmningen
	Omelette		1 sats	Smörj crisppannan lätt innan förvärmningen

* Föreslagen mängd. Öppna inte ugnsluckan under tillagning.

TILLBEHÖR	Mikro/ugns säker behållare	Ångkokare (komplett)	Ångkokare (botten+lock)	Ångkokare (botten)	Ugns galler	Rektangulär bakplåt	Crisppanna

RENGÖRING

Se till att apparaten har svalnat innan du utför underhåll eller rengöring.

Använd aldrig ångtvätt för att rengöra den. Använd inte stålull, slipsvampar eller slipande/frätande rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada apparatens ytor.

INRE OCH YTTRE YTOR

- Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr duk.
- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.
- Med jämna mellanrum, eller vid spill, ta bort den roterande glasplattan och sitt stöd för att rengöra ugnens botten för att ta bort alla matrester.
- Aktivera "Smart Clean"-funktionen för optimal rengöring av de inre ytorna.
- Grillen behöver inte rengöras eftersom den intensiva hettan bränner bort all smuts. Använd denna funktion på en regelbunden basis.

TILLBEHÖR

Alla tillbehör kan maskindiskas med undantag av crisppannan. Crisppannan ska rengöras med vatten och ett mildt diskmedel. För envist smuts, gnugga försiktigt med en trasa. Låt alltid crisppannan svalna innan du rengör den.


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.
Ugnen avger ljud, även när den är avstängd.	Kylfläkten är på.	Öppna luckan eller vänta tills kylningsprocessen är klar.
Displayen visar bokstaven "F" följt av ett nummer.	Programvarufel.	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".
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.

PRODUKTBLAD

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

HUR DU FÅR TAG PÅ HANDBOKEN ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL

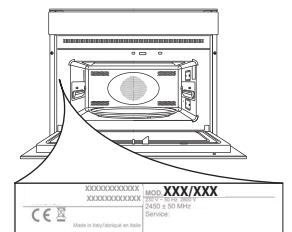
>  [www](http://www.whirlpool.eu) Ladda ner handboken Användning och skötsel från vår webbplats docs.whirlpool.eu (du kan använda denna QR-kod) och ange produktens handelskod.



> Du kan även kontakta vår kundservice.

KONTAKTA VÅR KUNDSERVICE

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



400011158688-1