

DAGLIG INFORMATION BOK



TACK FÖR ATT DU KÖPTE EN WHIRLPOOL-PRODUKT

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

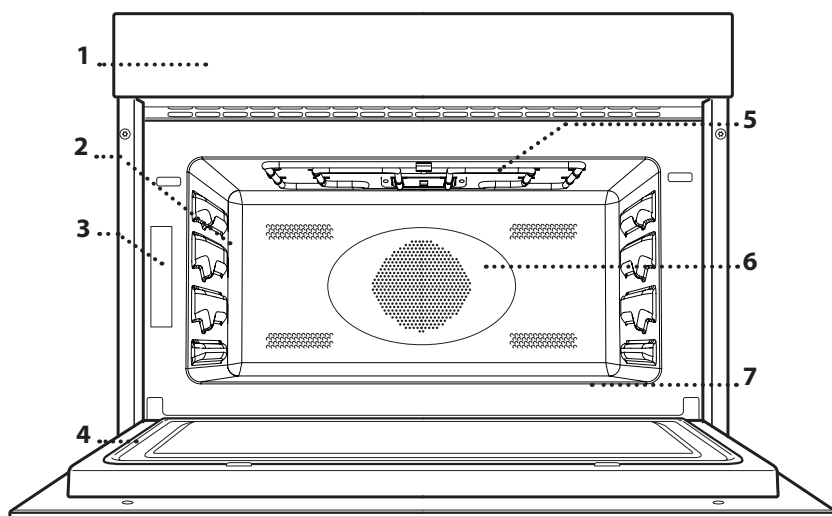


Du kan ladda ner handböckerna Säkerhetsinstruktioner och Användning och skötsel genom att besöka vår hemsida docs.whirlpool.eu och följa instruktionerna på baksidan av detta häfte.



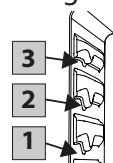
Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder produkten.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel

2. Ugnstegar



Nivåerna som gallret och andra tillbehör kan placeras på är numrerade, där 1 är den lägsta och 3 den högsta nivån.

3. Identifieringsskylt (ska inte tas bort)

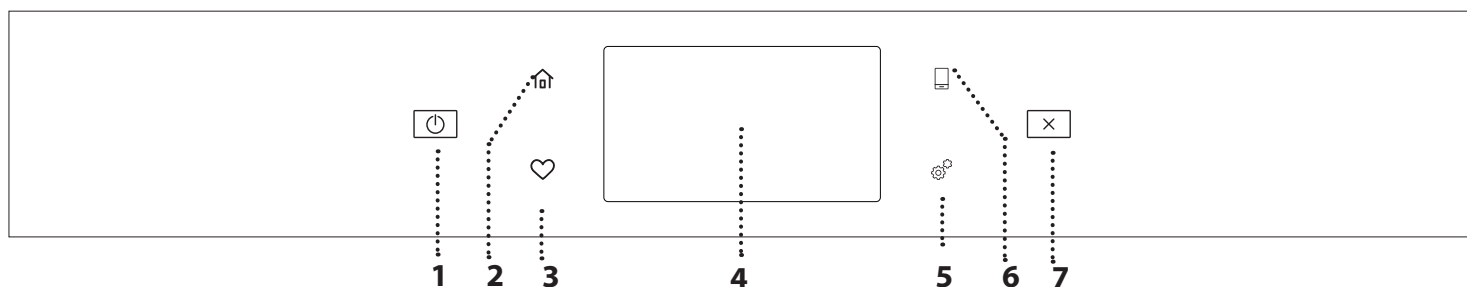
4. Lucka

5. Grillhäll

6. Fläkt och runt värmeelement (dolt)

7. Nedre värmeelement (dolt)

BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN



1. PÅ / AV

För att sätta på och stänga av ugnen.

2. HEM

För snabb återkomst till huvudmenyn.

3. FAVORIT

För att visa en lista över dina favoritfunktioner.

4. DISPLAY

5. VERKTYG

För att välja mellan olika alternativ och även ändra inställningarna hos och preferenserna för ugnen.

6. FJÄRRSTYRNING

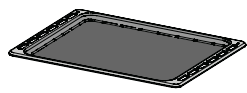
För att aktivera användning av 6th Sense Live-appen.

7. AVBRYT

För att stoppa alla ugnsfunktioner, förutom Klocka, Kökstimer och Reglagelås.

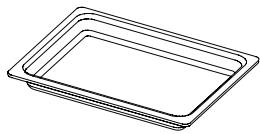
TILLBEHÖR

BAKPLÅT



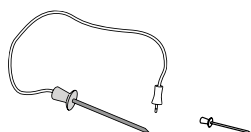
Användbar som stödyta för ugnshållare. Plåten kan också användas som stödyta för mat som inte ligger i en form. Detta tillbehör kan inte användas i mikrovågsugn.

GLASTALLRIK



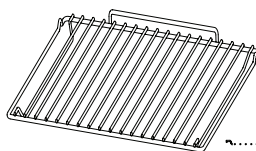
Glaset egenskaper gör att denna långpanna kan användas till alla slags tillagningar. Den samlar upp steksky när den placeras under gallret.

INSTICKSTERMOMETER



För att mäta kärntemperaturen på maten under tillagningen.

GALLERHYLLA



Gallret passar till alla slags tillagningar förutom funktionen Mikrovågsugn. Du kan lägga maten direkt på gallret eller använda det som underlag till

bakplåtar och bakformar eller andra värme- och mikrovågsbeständiga kärl.

Sätt in gallret genom att hålla det en aning lutat uppåt och lägg ned den bakre kanten (pekande uppåt) på önskad nivå. Låt det sedan glida vågrätt längs skenorna så långt in som möjligt.

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

Innan du köper andra tillbehör som finns på marknaden, se till att de är värmebeständiga och lämpliga för ångkokning.

Säkerställ att det finns ett mellanrum på minst 30 mm mellan toppen av behållaren och väggarna i ugnsutrymmet så att ångan tillåts flöda tillräckligt.

FUNKTIONER

MIKROVÅG

För att snabbt laga och värma mat eller dryck.

W	U
850	Snabb uppvärmning av drycker eller andra livsmedel med hög vattenhalt.
750	Tillagning av grönsaker.
650	Tillagning av kött och fisk.
500	Tillagning av köttsåser och såser som innehåller ost eller ägg. Slutberedning av köttpaj eller ugnsbakad pasta.
350	Perfekt för att smälta smör eller choklad.
160	Upptining av frysta livsmedel eller uppmjukning av smör och ost.
90	Mjukgöra glass.
0	Äggklocka

	U	W	
Uppvärmning	2 koppar	850	3
Uppvärmning	Potatismos (1 kg)	850	10-12
Upptining	Köttfärs (500 g)	160	13 - 14
Tillagning	Sockerkaka	750	7-8
Tillagning	Äggryta	750	10 - 11
Tillagning	Köttfärslimpa	750	15 - 16

Tillbehör som krävs: Glastallrik

SNABB FÖRVÄRMNING

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

ÖVER/UNDERVÄRMESFUNKTIONER

ÖVER/UNDERVÄRME

För perfekt griljering och bryning, både på matens ovan- och undersida.

U	W	°C		U
Småtårter	Ja	160 - 180	30 - 40	2
Småkakor	Ja	150 - 160	20 - 30	2
Pizza	Ja	230	20 - 30	1

ÖVER/UNDERVÄRME + MV

Använd över/undervärmeugnen och mikrovågsugn samtidigt vid tillagning av gratänger.

U	W	°C	W		U
Bröd	-	200 - 220	90	25 - 35	1
Rostbiff (1-1,5 kg)	-	160	160 - 350	35 - 45	1
Lasagne	Ja	170 - 200	160 - 350	20 - 40	1
Fryst mat	-	160 - 180	350	20 - 30	1

GRILLFUNKTIONER

• GRILLHÅLL

För att griljera, grilla och gratinera.

Varuslag	Grillhåll	Varuslag	Varuslag	Varuslag
Rostat bröd	3	7 - 10	3	2
Räkor	2	20 - 30	2	2

• GRILL + MW

Tillaga gratänger snabbt.

Varuslag	Grillhåll	Grillhåll	Varuslag	Varuslag
Potatisgratäng	350	2	20 - 40	2
Bakad potatis	350	3	10 - 20	2

TURBOGRILL-FUNKTIONER

• TURBOGRILL

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

Varuslag	Grillhåll	Varuslag	Varuslag	Varuslag
Kycklingspett	3	25 - 35	2	2
Rostad potatis	3	30 - 50	2	2

• TURBOGRILL+ MV

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

Varuslag	Grillhåll	Grillhåll	Varuslag	Varuslag
Cannelloni (frost)	350	3	20 - 25	2
Fläskkotletter	350	3	30 - 40	2
Grillad kyckling	350	2	40 - 60	2

VARMLUFT-FUNKTIONER

• VARMLUFT

Använd konstant varmlufts-cirkulation när du bakar eller grillar kött.

Varuslag	Varmluft	Varmluft	Varuslag	Varuslag
Maränger	Ja	100 - 120	40 - 50	2
Kakor	Ja	170 - 180	10 - 20	2
Limpa bröd	Ja	180 - 200	30 - 35	1
Rulltårter	Ja	210 - 220	10 - 12	2
Smördegskakor	Ja	180 - 190	15 - 20	2
Stekar (800 g–1,5 kg)	Ja	160 - 170	70 - 80	1

Anmärkning: Varmlufts-funktionen har ingen fabriksinställning till förvärmning. Om du vill lägga till förvärmning, tryck bara på det övre högra hörnet på displayen. Titta på det dedikerade avsnittet för detaljer.

• VARMLUFT + MIKRO

Använd mikrovågsugnen och varmlufts-cirkulationen för snabb bakning och griljering av kött.

Varuslag	Varmluft	Varmluft	Varuslag	Varuslag
Stekar	160	170	40 - 60	2
Köttspj	160	180	25 - 35	1
Inbakad fisk	160	170 - 190	20 - 35	1

FUNKTIONER KONVEKTIONSBAKA

• KONVEKTIONSBAKA

Perfekt för tillagning av kött, kakor och pajer med flytande fyllning.

Varuslag	Varmluft	Varmluft	Varuslag	Varuslag
Fyllda pajer	-	160 - 200	35 - 55	1
Quiche lorraine	-	170 - 190	30 - 45	1

• KONVEKTIONSBAKNING + MW

För snabb matlagning av maträtter med flytande fyllning, kombinera mikrovågs- och varmlufts-funktionerna, samt över- och undervärme.

Varuslag	Varmluft	Varmluft	Varuslag	Varuslag
Fyllda pajer	350	160 - 200	25 - 45	2
Sockerkaka	90	160 - 180	30 - 35	1

SPECIALFUNKTIONER

• VARMHÅLLNING

För att hålla nylagade rätter varma och knapriga.

• JÄSNING

För optimal jäsnings av söta bakverk och matbröd.

• SMART RENGÖRING

För att göra det lättare att rengöra ugnsutrymmet. Regelbunden användning förhindrar att avlagringar som kan skada ytan bildas.

6TH SENSE-FUNKTIONER

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

• 6TH SENSE UPPTINING]

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

Varuslag	Varuslag
KÖTT	100 g – 2,0 kg
FÄGEL	100 g–3,0 kg
FISK	100 g – 2,0 kg
GRÖNSAKER	100 g – 2,0 kg
BRÖD	100 g – 2,0 kg



Tryck i annat fall på "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 olika Android- eller iOS-versioner i appbutikerna.

Trådlös router: 2,4Ghz WiFi b/g/n.

1. Ladda ned 6th Sense Live-appen

Första steget för att ansluta din produkt är att ladda ned appen på din mobila enhet. The 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 det 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. Dess unika kod (numret som följer ordet SERVICE på typskylten som finns 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.

Vid behov kan du även ansluta produkten manuellt med "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 "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 "STÄLL IN" för att bekräfta.

4. VÄRM UPP UGNEN


En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt. Innan du använder ugnen för matlagning rekommenderar vi därför att du värmer upp ugnen tom, för att på så sätt få bort eventuella lukter. Ta bort eventuell skyddskartong eller plastfilm från ugnen och avlägsna eventuella tillbehör från dess insida.

Värm upp ugnen till 200 °C, helst med funktionen "Snabb förvärmning".

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

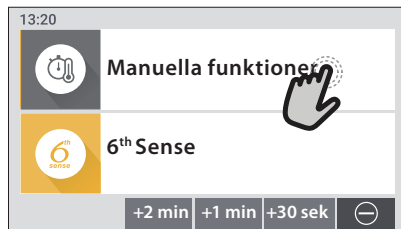
DAGLIG ANVÄNDNING

1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

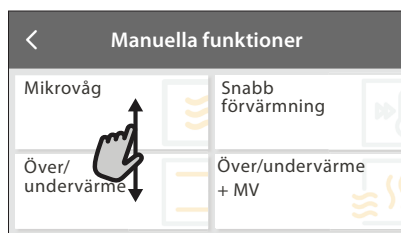
- Tryck på  eller rör var som helst på skärmen för att starta ugnen.

Displayen tillåter dig att välja mellan manuella och My Menu-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

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



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



TIDSLÄNGD

Du behöver inte ställa in tillagningstiden om du vill hantera tillagningen manuellt. I tidinställt läge är ugnen igång så länge som du ställt in den att vara. I slutet av tillagningstiden stänger ugnen av sig automatiskt.

- Tryck på "Ställ tillagningstid" för att ställa in tidslängden.



- Tryck på relevanta siffror 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 utval av rätter genom att välja bland dem som visas i listan. Produkten väljer de flesta tillagningsinställningarna automatiskt för att uppnå bäst resultat.

- Välj en tillagningstyp från listan.
- Välj en funktion.

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

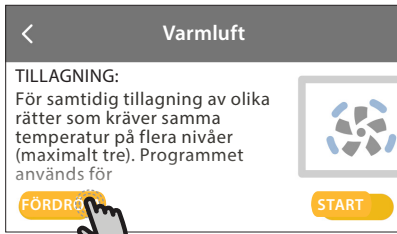
Vissa av 6th Sense-funktionerna kräver att du använder instickstermometern. Koppla in den före du väljer funktionen. För de bästa resultaten med instickstermometern, följ förslagen i den relevanta sektionen.

- Följ anvisningarna på skärmen som leder dig igenom tillagningsprocessen.

4. STÄLL IN FÖRDRÖJNING START-/STOPPTID


Du kan fördröja tillagningen 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 önskad fördröjning, tryck "FÖRDRÖJD 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.

Tryck på  för att aktivera funktionen direkt och avbryta programmerad fördröjningstid.

5. STARTA FUNKTIONEN


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

Ett startskydd medföljer i mikrovågsfunktioner. Luckan måste öppnas och stängas innan funktionen startas.

- Öppna luckan.
- Sätt in maten i ugnen och stäng luckan.
- Tryck på "START".

Du kan när som helst ändra värdena som har ställts in under tillagningen genom att trycka på värdet som du vill ändra.

Om ugnen är varm och en specifik maxtemperatur krävs för funktionen visas ett meddelande på displayen

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

6. FÖRVARMNING

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

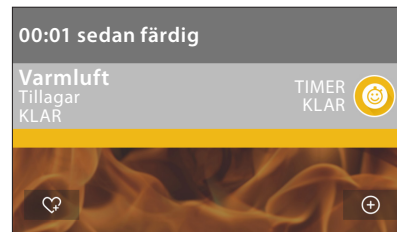
Vissa av My Menu-funktionerna kräver att maten rörs om under tillagningen. När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen.



- Öppna luckan.
- Utför åtgärden som anges på displayen.
- Stäng luckan och tryck på "KLAR" för att återuppta tillagningen.

8. TILLAGNINGSTIDENS SLUT

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

Vissa funktioner, då tillagningen väl är avslutad, kan du spara som favoriter och använda snabbt i framtiden behållandes samma inställningar eller förlänga tillagningstiden.




- Tryck på  för att spara den som en favorit.
- Tryck på  för att förlänga tillagningen.

9. FAVORITER

Favorit-funktionen lagrar ugnens inställningar för dina favoritrecept.

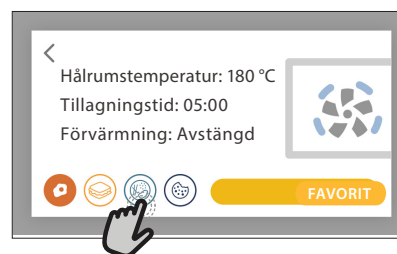
Ugnen detekterar automatiskt funktionerna som du använder mest. Efter ett visst antal tillämpningar uppmanas du att lägga till funktionen till dina favoriter.

GÖR SÅ HÄR FÖR ATT SPARA EN FUNKTION

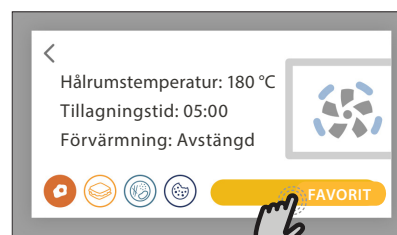
När en funktion har avslutats kan du trycka på  för att spara den som en favorit. Detta gör så att snabbt kan använda den i framtiden och behålla samma inställningar.


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.

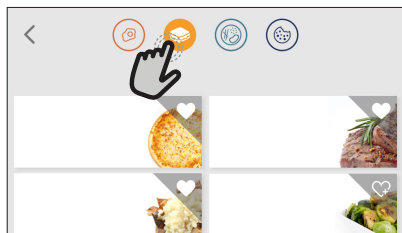



- Tryck på "FAVORIT" för att spara funktionen.



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



Om du trycker på  kan du även visa din historik över de senast använda funktionerna.


- Skrolla på listan som kommer upp.
- 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 kommer visa de nya attributen.
- Tryck på "SPARA" för att bekräfta dina ändringar.

På skärmen med Favoriter kan du även radera funktioner som du har sparat:


- Tryck på  relevant funktion.
- Tryck på "TA UT".

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

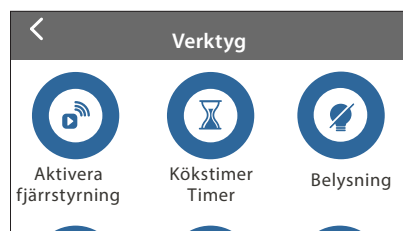
- Tryck på .
- Välj  "Preferenser".
- Välj "Klockslag och datum".
- Tryck på "Dina tidpunkter för måltid".
- Skrolla genom listan och tryck på det önskade klockslaget.
- Tryck på relevant måltid för att ändra den.

Varje tidslucka kan endast kombineras 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.

KÖKSTIMER

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 .
- 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.


UGNSLAMPA

För att tända eller släcka ugnslampan.

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.



Då en tillagningsfunktion väl har blivit startad kommer den att avslutas om insticksdelen tas bort. Koppla alltid ur och ta bort insticksdelen från ugnen när du tar ut maten.

ANVÄNDNING AV INSTICKSTERMOMETERN

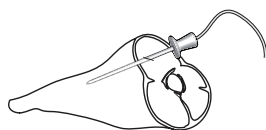
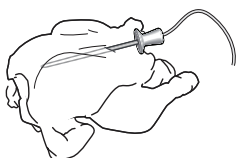
Med termometern kan du mäta kärntemperaturen hos maten under tillagningen.

Sätt in termometern djupt in i köttet, undvik ben eller feta områden.

Fågel: Sätt in spetsen i mitten av bröstet och undvik ihåliga områden.

Stycken eller lår: För in spetsen i den tjockaste delen.

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



SJÄLVRENGÖRING

Effekten av ångan som släpps ut under detta specialrengöringsprogram tillåter enkel borttagning av smuts och matrester. Håll 200 ml kranvatten på ugnens botten och aktivera funktionen när ugnen är kall.

Observera: Vi avråder från att öppna ugnsluckan under rengöringscykeln för att undvika att vattenångan försvinner ut eftersom det kan försämra det slutliga rengöringsresultatet.

Ett avsett meddelande börjar blinka på displayen när cykeln är klar. Låt ugnen svalna och torka sedan av insidan med en trasa eller en svamp.

LJUD AV

Tryck på ikonen för att tysta eller sätta 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.



PREFERENSER



















För att ändra flera ugnsinställningar.

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.

	Matklass / recept	Nivå och tillbehör	Föreslagen mängd	Tillagningsinformation
TILLAGAD PASTA	Lasagne	1 	4 - 8 portioner	Tillaga enligt ditt favoritrecept. Häll béchamelsås ovanpå och strö över ost för perfekt gratinering
	Fryst lasagne	1 	600 g-1,2 kg	Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt aluminiumfolie
KÖTT	Rostbiff	1 	1-1,5 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
	Kalvstek	1 	1-1,5 kg	Pensla med olja eller smält smör. Massera med salt och peppar. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning
	Fläskstek	1 	1-1,5 kg	
	Lammlägg	1 	1,5 - 2 kg	Pensla med olja eller smält smör. Massera med salt, peppar och hackad vitlök. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning
	Grillad kyckling	1 	1-1,5 kg	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak. Massera med salt och peppar. Sätt in i ugnen med bröstsidan upp
	Kyckling i bit	2 	800 g - 1,2 kg	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak. Fördela jämnt på gallret med skinnet nedåt
	Grillade filéer	2 	800 g-1,2 kg	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak
	Ångade filéer	1 	500 g-1 kg	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak. Massera med salt och peppar. Tillsätt citronsaft eller buljong
	Köttfärslimpa	1 	4 - 8 portioner	Tillaga enligt ditt favoritrecept, lägg i en brödform och tryck till för att undvika luftfickor
	Korvar och Frankfurtere	3 	4-12 st	Stick hål på korvarna med en gaffel så att de inte spricker
	Shepherd's Pie	1 	4 - 8 portioner	Fräs 1 hackad lök och 2 fint tärnade morötter tillsammans. Tillsätt 1 msk mjöl, 300 ml köttbuljong och tillaga tills det är förtjockat. Tillsätt 1 msk tomatpuré och några droppar Worcestershiresås. Rör i 450 g tillagad kött- eller lammfärs och krydda med salt och peppar. Täck köttetgrytan med 4 portioner potatismos
	FISK	Hel, ugnsbakad	2 	800 g-1,5 kg
Hel, ångkokt		1 	800 g-1,5 kg	
Grillade biffar		3 	4 - 8 st	Krydda fiskbitarna genom att täcka dem med olja och sesamfrön
Filé ångad		1 	400 g-1 kg	Fördela jämnt i behållaren. Tillaga med lock
Fryst gratäng		1 	600 g-1,2 kg	Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt aluminiumfolie

TILLBEHÖR

Gallerhylla



Ugn- och mikrosäker behållare på gallret



Glastallrik



Ugn- och mikrosäker behållare på långpanna av glas
































Bakplåt



Instickstermometer



	Matklass / recept	Nivå och tillbehör	Föreslagen mängd	Tillagningsinformation
GRÖNSAKER	Rostad potatis		1 - 1,5 kg	Skär i bitar, krydda med olja och salt och smaksätt med örter innan de sätts i ugnen
	Fyllda grönsaker		4 - 8 portioner	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
	Bakad potatis		4 - 8 st	Pensla med olja eller smält smör. Skär ett kors i potatisen och lägg den med korset nedåt i ugnen. Vänd på potatisen vid uppmaning och håll på gräddfil och krydda efter behov
	Potatisgratäng		4 - 8 portioner	Skiva och lägg i en stor behållare. Salta och peppra och håll över grädde. Strö över ost
	Tomatgratäng		4 - 8 portioner	Skiva och lägg i en stor behållare. Krydda med salt, peppar och täck med en blandning av ströbröd och olja. Strö över ost
	Grönsaksgratäng		4 - 8 portioner	Skär upp grönsakerna och varva med varandra i en stor behållare. Salta och peppra och håll över grädde. Strö över ost
	Frost vegetarisk gratäng		600 g-1,2 kg	Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt aluminiumfolie
	Potatis i bitar		500 g-1 kg	Skär grönsakerna i bitar. Fördela jämnt i behållaren
	Rötter och knölar		200 - 800 g	Skär grönsakerna i bitar. Fördela jämnt i behållaren
	Frysta grönsaker		200 - 800 g	Fördela jämnt i behållaren. Rör om när ugnen uppmanar dig att göra det
	Potatis stekt		500 g-1 kg	Fördela jämnt i långpannan av glas
	Andra grönsaker		200 g - 800 g	Skär grönsakerna i bitar. Fördela jämnt i behållaren
SALTA PAJER	Quiche lorraine		1 sats	Klä bakformen med degen och nagga med en gaffel. Gör en quiche lorraine-blandning för 8 portioner
	Frost Quiche Lorraine		200 g - 1 kg	Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt aluminiumfolie
BRÖD	Brödbullar (frost)		1 sats	Ta ur förpackningen. Fördela jämnt på bakplåten
	Smörgåslimpa i form		1- 3 bitar	Gör degen enligt ditt favoritrecept för ett lätt bröd. Placera i en brödform före jäsning. Använd ugnens särskilda jäsningsfunktion
	Brödbullar förbakade		1 sats	Ta ur förpackningen. Fördela jämnt på bakplåten
	Scones		1 sats	Forma till en stor scone eller till mindre bitar på en smord bakplåt
PIZZA	Tunn pizza		1 sats	Gör en pizzadeg på 225 ml vatten, 15 g jäst, 400 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
	Tjock pizza		1 sats	Gör en pizzadeg på 250 ml vatten, 20 g jäst, 450 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
	Pizza - frost		250 - 800 g	Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt aluminiumfolie
	Pizza - kall		250 - 800 g	
TÅRTOR OCH BAKVERK	Sockerkaka i form		1 sats	Gör en sockerkakssmet utan fett på 500-900 g. Häll i en smord och bröad bakform
	Maräng		1 sats	Gör en sats på 2 äggvitor, 80 g socker och 100 g kokosflingor. Krydda med vanilj och mandelarom. Forma till 20-24 stycken på en smord bakplåt
	Tårta i form		1 sats	Täck pajen med degen, gör några hål med en gaffel och bred ut sylten på den. Kavla ut överbliven deg och skär den i remsor. Lägg dem sedan i korsmönster på pajen
	Fruktfylld paj		1 sats	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. Kavla ut en bit deg för att göra ett lock, vik ned kanterna och pensla med ägg
	Fruktkrummor		1 sats	Smula ihop 200 g mjöl, 100 g spcker och 150 g smör. Lägg 1 kg skivade äpplen i en form som du blandat med socker och kanel och 1 kg rabarber eller frysta bär som du blandat med socker och 1 msk majsstärkelse. Strö sedan smuldegen över
	Holländsk äppelkaka		1 sats	Fyll en pajform med degen och strösla ströbröd i botten för att suga upp fruktsaften. Fyll med skivade äpplen som du blandat med socker, russin, hackade mandlar och kanel. Kavla ut överbliven deg och skär den i remsor. Lägg dem sedan i korsmönster på pajen
POPCORN			100 g	Lägg alltid påsen direkt på långpannan av glas. Poppa endast en påse åt gången

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, men 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 ska jag göra om min router använder grannens WiFi?

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?

Enheten kan ha anslutit till routern, men kan inte nå 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.

Carrier-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 ansluter andra enheter än 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.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

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

Använd inte ångtvätt.

Ha på dig skyddshandskar.

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

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.






- Aktivera Smart Clean-funktionen för optimal rengöring av de inre ytorna.
- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.

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.

Långpannan av glas kan diskas i maskin.

FELSÖKNING


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.
Displayen visar bokstaven "F" följt av ett nummer. Ugnen värms inte upp.	Programvarufel. När DEMO-läget är aktiverat är alla kommandon aktiva och samtliga menyer tillgängliga, men ugnen värms inte upp.	Kontakta närmaste kundservice och ange numret efter bokstaven "F". Använd DEMO via INSTÄLLNINGAR och välj Av.
Funktionen startar inte. Funktionen är inte tillgänglig i demo-läge.	Demoläge körs.	Tryck på  , tryck på  "Info" och välj sedan "Spara Demoläge" för att gå ur.
Ikonen  visas på displayen.	WiFi-routern är av. Routerinställningarna har ändrats. Den trådlösa anslutningen når inte produkten. Ugnen kan inte upprätta en stabil anslutning till hemnätverket. Anslutningen stöds inte.	Kontrollera att WiFi-routern är ansluten till internet. Kontrollera att WiFi-signalen nära produkten är stark. Försök starta om routern Se avsnittet "WiFi FAQs". Om inställningarna i ditt trådlösa hemnätverk har ändrats ansluter du till nätverket: Tryck på  , tryck på  "WiFi" och välj sedan "Koppla till nätverk".
Anslutningen stöds inte.	Fjärrstyrning är inte tillåten i ditt land.	Kontrollera om ditt land tillåter fjärrstyrning av elektroniska produkter innan köpet.

PRODUKTBLAD

 [www](http://www.whirlpool.eu) Produktbladet med energidata för denna apparat kan laddas ned från Bauknecht:s webbsida docs.whirlpool.eu

GÖR SÅ HÄR FÖR ATT ERHÅLLA HANDBOKEN

ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL

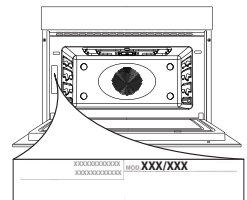
>  [www](http://www.whirlpool.eu) Ladda ner handboken Användning och skötsel från vår webbsida docs.whirlpool.eu (du kan använda denna QR-kod) genom att ange produktkoden.



> Du kan även kontakta vår kundservice.

KONTAKTA VÅR KUNDSERVICE

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



400011348472

Tryckt i Italien