INBYGGD UGN

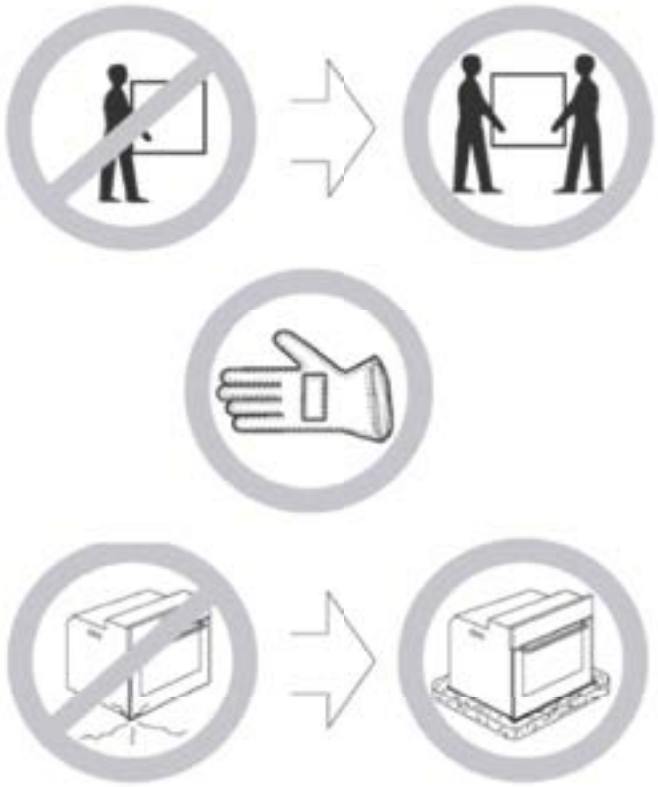
SV **Manual för användning och underhåll**

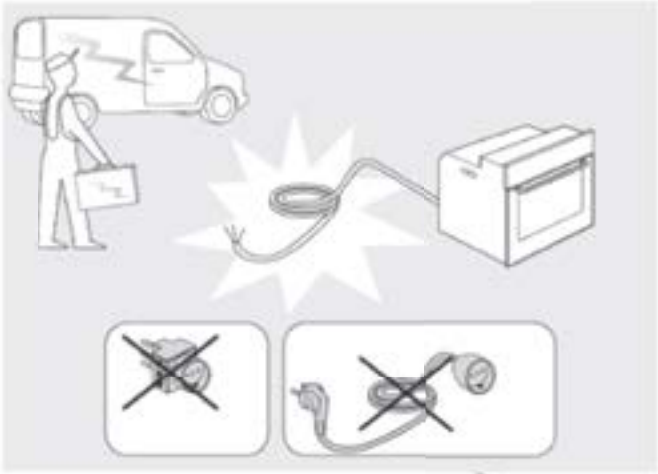
Whirlpool

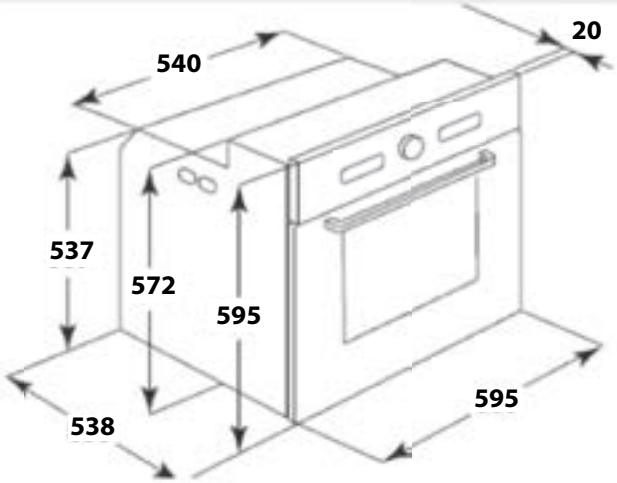
SENSING THE DIFFERENCE

INSTALLATIONSANVISNINGAR

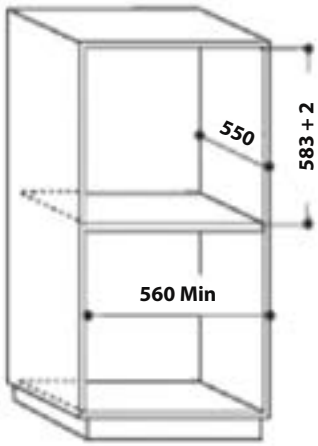
1

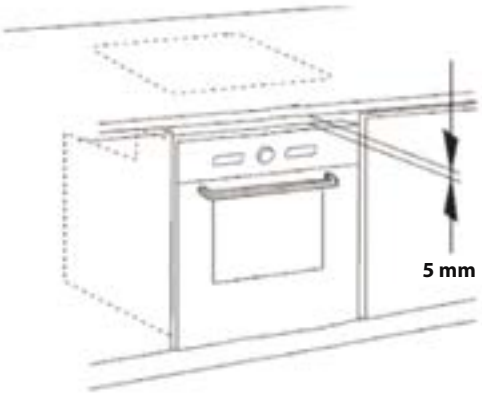




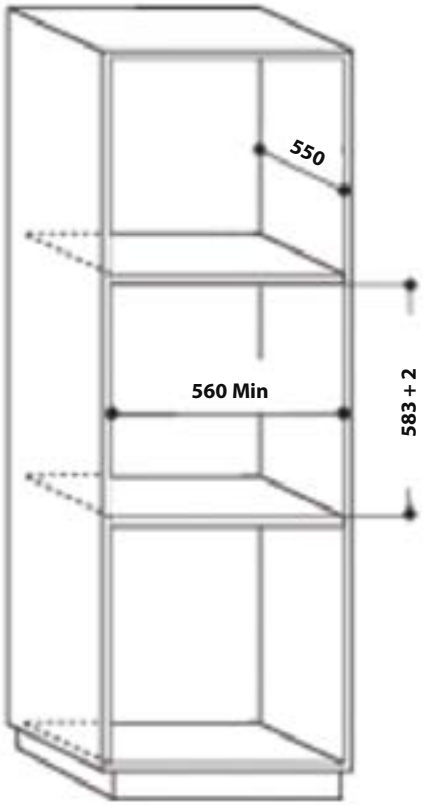


2

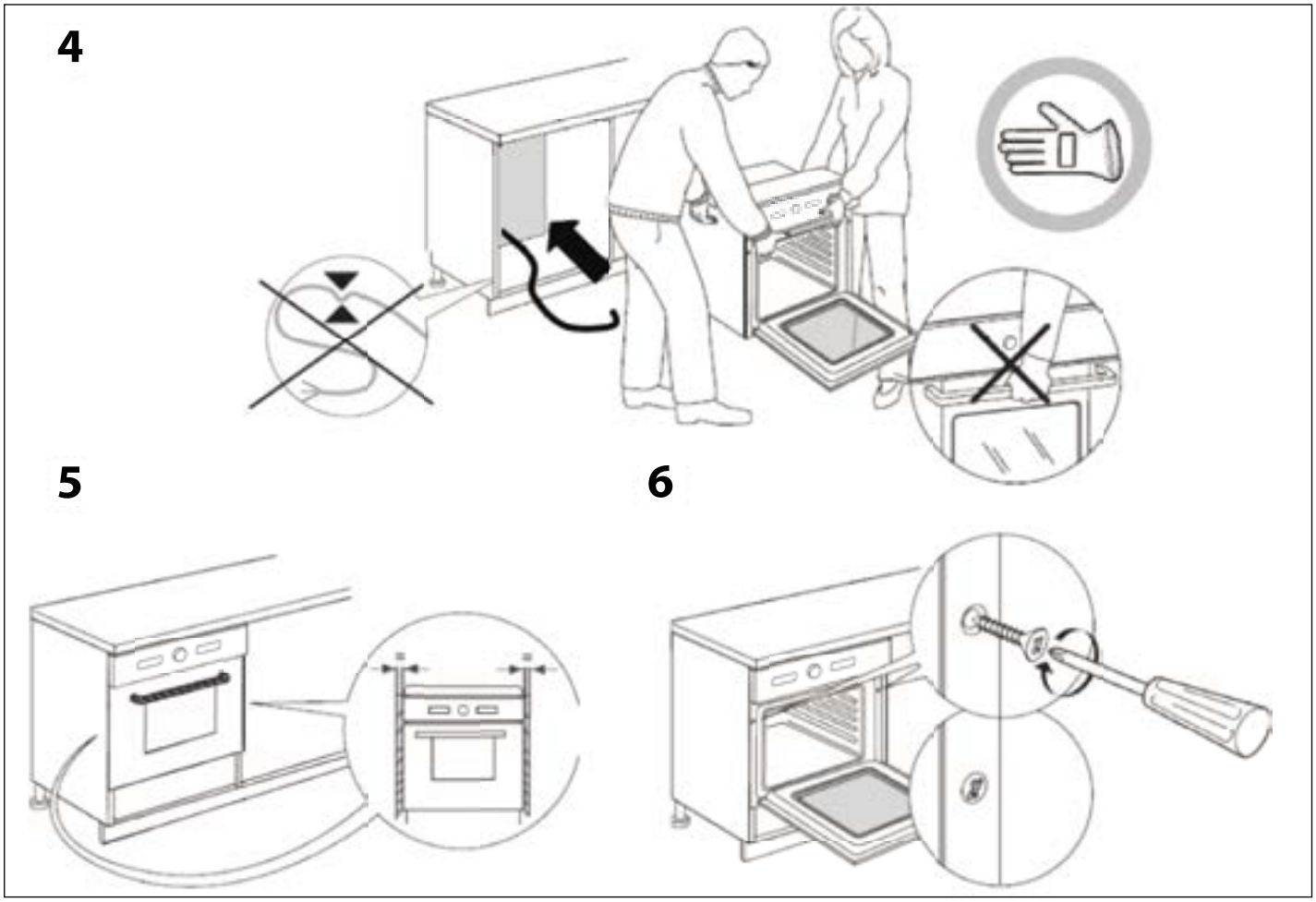




3



INSTALLATIONSANVISNINGAR



INNEHÅLLSFÖRTECKNING

INSTALLATIONSANVISNINGAR I

VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION 2
FÖRSÄKRAN FÖR EKODESIGN 5
MILJÖSKYDDSRÅD 5

INSTALLATION 6
FÖRBEREDNING AV INBYGGNADSUTRYMMET 6
ELEKTRISK ANSLUTNING 6
ALLMÄNNA FÖRESKRIFTER 6

APPARATEN 7
TILLBEHÖR 7
SÄTTA IN GALLER OCH ANDRA TILLBEHÖR I UGNEN 8
BORTTAGNING AV SIDOSTEGAR 8
MONTERING AV RÖRLIGA UGNSFALSAR (I FÖREKOMMANDE FALL) 8

BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN 9
VRED OCH TOUCHKNAPPAR 9
VÄNSTER DISPLAY 9
HÖGER DISPLAY 9
STÄLLA KLOCKAN 10
INSTÄLLNINGAR 10
PÅ/AV 10
VÄLJA EN FUNKTION 10
SNABBSTART 11
STÄLLA IN TEMPERATUREN 11
STÄLLA IN GRILLNIVÅN 11
UPPVÄRMNINGSFAS 11
STÄLLA IN TILLAGNINGSTIDEN 12
ICKE TIDSINSTÄLLT TILLAGNINGSPROGRAM 12
TIDSINSTÄLLT TILLAGNINGSPROGRAM 12
STÄLLA IN TILLAGNINGENS SLUTTID MED STARTFÖRDRÖJNING 12
FUNKTIONER MED 6TH SENSE 13
SPECIALFUNKTIONER 13
SNABBUPPVÄRMNING 13
AUTOMATISK UGNSRENGÖRING 14
PYROLYSRENGÖRING 14
SMARTCLEAN™ RENGÖRING 14
KÖTTERMOMETER 15
UGNSBELYSNING 16
KNAPPLÅS 16

FUNKTIONSBESKRIVNINGSTABELL 17

TILLAGNINGSTABELL 19

TESTADE RECEPT 22

REKOMMENDERAD ANVÄNDNING OCH RÅD 23

RENGÖRING 24

UNDERHÅLL 25
TA AV UGNSLUCKAN 25
FLYTTA DET ÖVRE VÄRMEELEMENTET 25
BYTE AV LAMPA 25

FELSÖKNING 26

KUNDSERVICE 26

KASSERING AV HUSHÅLLSAPPARATER 26

Dessa instruktioner finns även tillgängliga på webbsidan www.whirlpool.eu

VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

DIN OCH ANDRAS SÄKERHET ÄR MYCKET VIKTIG

I denna bruksanvisning och på själva apparaten ges viktiga säkerhetsvarningar som ska läsas och alltid följas.

Detta är en säkerhetsrelaterad varningssymbol som varnar om eventuella risker för användaren och andra i närheten. Alla säkerhetsvarningar är markerade med denna symbol och följande text:

FARA **Anger en farlig situation som, om den inte undviks, kommer att orsaka allvarliga personskador.**

VARNING **Anger en farlig situation som, om den inte undviks, kan orsaka allvarliga personskador.**

Alla säkerhetsvarningar ger specifika detaljer om den potentiella risk som föreligger och anger hur du kan undvika skador på personer och föremål och elektriska stötar på grund av felaktig användning av apparaten. Följ följande instruktioner noggrant:

- Använd skyddshandskar vid uppackning och installation.
- Apparaten ska alltid vara frånkopplad från elnätet innan någon form av installation påbörjas.
- Installation och underhåll ska utföras av behörig fackman i enlighet med tillverkarens anvisningar och i enlighet med lokala säkerhetsbestämmelser. Reparera eller byt inte ut delar på apparaten om detta inte direkt anges i bruksanvisningen.
- Byte av elsladd måste utföras av en kvalificerad elektriker. Vänd dig till en auktoriserad serviceverkstad.
- Enligt lag är det obligatoriskt att ansluta denna apparat till jord.
- När apparaten har monterats i utrymmet måste elsladden vara tillräckligt lång för att apparaten ska kunna anslutas till ett eluttag.
- För att installationen ska uppfylla gällande säkerhetskrav måste en allpolig strömbrytare med minst 3 mm kontaktavstånd användas.
- Använd inte grenuttag om ugnen är utrustad med en stickkontakt.
- Använd inte förlängningssladdar.
- Dra inte i apparatens elsladd.

- När installationen är klar ska inte användaren kunna få åtkomst till de elektriska komponenterna.
- Använd inte apparaten om induktionsplattans yta är sprucken. Stäng av den för att undvika risken för elektrisk stöt (gäller endast för modeller med induktionsfunktion).
- Vidrör aldrig apparaten med våta kroppsdelar och var inte barfota när du använder den.
- Apparaten är endast avsedd för användning i hushållet för att laga mat. Det är inte tillåtet att använda apparaten för andra ändamål (t. ex värma upp rum). Tillverkaren avsäger sig allt ansvar för felaktig användning eller felaktig inställning av kontrollerna.
- Under användning blir apparaten och dess åtkomliga delar heta.
- Var noga med att inte vidröra värmeelementen.
- Småbarn (0-3 år) och barn (3-8 år) ska hållas under uppsikt när de vistas i närheten av apparaten.
- Barn från och med 8 års ålder och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap, får bara lov att använda apparaten om de övervakas eller om de har fått instruktioner om hur apparaten används på ett säkert sätt och förutsatt att de förstår vilka faror det innebär. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan övervakning.
- Vidrör inte värmeelementen eller de inre panelerna under och efter användning av apparaten eftersom du kan bränna dig. Undvik att apparaten kommer i kontakt med trasor eller andra brännbara material tills alla komponenter har svalnat helt.
- När du är klar med matlagningen, öppna apparatens lucka försiktigt för att gradvis släppa ut den varma luften eller ångan innan du öppnar helt. Med stängd lucka kommer varm luft ut från öppningen som finns över apparatens kontrollpanel. Täpp aldrig till ventilationsöppningarna.
- Använd grytlappar för att ta ut kokkärl och tillbehör och var noga med att inte vidröra värmeelementen.
- Lägg aldrig lättantändligt material inuti apparaten eller i närheten av den. Om apparaten skulle slås på av misstag kan materialet fatta eld.
- Värm och tillaga inte mat i stängda behållare i apparaten.
- Det tryck som utvecklas i behållaren kan få den att explodera och skada apparaten.
- Använd inte kokkärl av syntetmaterial.
- Överhettad fett och olja kan lätt fatta eld. Var vaksam när du lagar mat med mycket fett och olja.

- Lämna aldrig apparaten utan uppsyn då du torkar mat.
- Om alkoholhaltiga drycker används vid matlagningen (t.ex. rom, konjak, vin), tänk på att alkohol avdunstar vid höga temperaturer. Därför finns det risk för att dessa alkoholångor fattar eld när de kommer i kontakt med det elektriska värmeelementet.
- Använd inte ångtvätt för rengöring.
- Rör inte vid ugnen under pyrolysrengöringen. Håll barn på avstånd från ugnen under pyrolysrengöringen. Större mängder matrester i ugnen ska torkas bort innan pyrolysrengöringen startar (endast ugnar med pyrolysfunktion).
- Under och efter pyrolysrengöringen ska djur hållas på avstånd från apparatens installationsområde (endast ugnar med pyrolysfunktion).
- Använd endast termometern som rekommenderas för den här ugnen.
- Använd inga starka, slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas. De kan repa ytan, vilket kan leda till att glaset splittras.
- Kontrollera att apparaten är avstängd innan du byter ut lampan för att undvika elektrisk stöt.
- Använd inte aluminiumfolie för att täcka över kokkärlet (endast för ugnar med tillhörande kokkärl).

FÖRSÄKRAN FÖR EKODESIGN

Denna apparat uppfyller kraven i de europeiska ekodesignförordningarna nr 65/2014 och nr 66/2014 i enlighet med den europeiska standarden EN 60350-1.

MILJÖSKYDDSRÅD

Kassering av förpackningsmaterial

Förpackningsmaterialet kan återvinnas till 100%, vilket framgår av återvinningssymbolen (♲). Förpackningsmaterialets olika delar ska därför bortskaffas på ett ansvarsfullt sätt och i enlighet med den lokala lagstiftningen om avfallshantering.

Tips för att spara energi

- Värm bara upp ugnen om detta specificeras i tillagningstabellen eller i ditt recept.
- Använd mörka eller svartlackerade ugnsformar och bakplåtar eftersom dessa absorberar värme mycket bättre.
- Stäng av ugnen 10-15 minuter innan den inställda tillagningstiden löper ut. Om en maträtt kräver långkok kommer den att fortsätta tillagas även när ugnen är avstängd.

Kassering av apparaten

- Denna apparat är märkt i enlighet med EG-direktivet 2012/19/EG om elektriskt och elektroniskt avfall (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE).
- Genom att säkerställa att produkten hanteras på rätt sätt bidrar du till att förebygga eventuella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa, som annars kan orsakas av olämplig avfallshantering av denna produkt.
- Symbolen på apparaten och på de dokument som medföljer apparaten visar att denna apparat inte får hanteras som hushållsavfall, utan ska lämnas in till en lämplig miljöstation för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.

INSTALLATION

När ugnen har packats upp, kontrollera att den inte har skadats under transporten och att ugnsluckan stänger ordentligt.

Kontakta din återförsäljare eller närmaste kundservice om du upptäcker något problem. För att förhindra eventuella skador rekommenderar vi att du inte tar ut ugnen från polystyrenskummet förrän du skall installera den.

Läs alla säkerhetsföreskrifter på sidorna 2, 3, 4 innan apparaten installeras.

Följ installationsanvisningarna på sidan I och II när apparaten installeras.

FÖRBEREDNING AV INBYGGNADSUTRYMMET

- De köksskåp som står intill ugnen måste vara värmetåliga (minst 90 °C).
- Utför alla utskärningar på inbyggnadsmöbeln och avlägsna sågspån och damm noggrant innan du sätter in ugnen.
- Apparatens undersida ska inte längre vara tillgänglig efter installation.
- För att apparaten ska fungera korrekt får inte minimiutrymmet mellan arbetsbänken och ugnens övre kant täckas över.

ELEKTRISK ANSLUTNING

Försäkra dig om att spänningen som anges på apparatens typskylt överensstämmer med nätspänningen. Typskylten sitter på ugnens främre kant (syns när ugnsluckan är öppen).

- Eventuellt byte av elsladd (av typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) får endast utföras av behörig elektriker.

Vänd dig till en auktoriserad serviceverkstad.

Ugnen är programmerad för att arbeta med en strömförbrukning som överstiger 2,5 kW (anges med "16 A" i inställningarna, som på sida 10), vilket är förenligt med hushållsel över 3 kW.

Om strömförsörjningen i hushållet är lägre måste inställningen sänkas ("13 A" i inställningarna).

ALLMÄNNA FÖRESKRIFTER

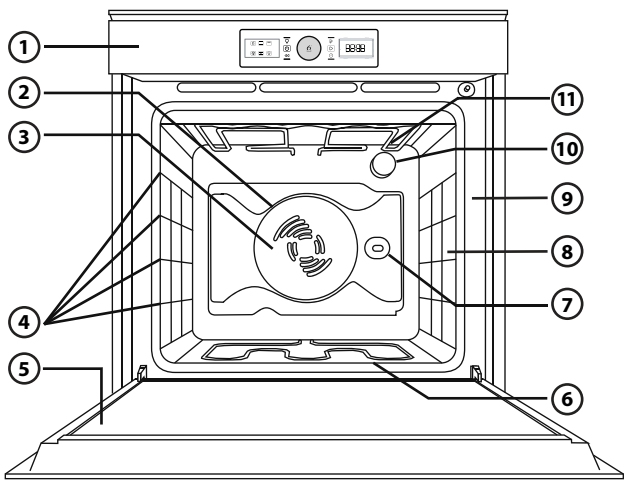
Före användning:

- Ta bort pappskydd, plastfilmer och etiketter från tillbehören.
- Ta ut alla tillbehör ur ugnen. Ställ in värmen på 200 °C och låt ugnen vara på i cirka en timme så att lukt och ånga från isoleringsmaterial och skyddsfett elimineras.

Under användning:

- Lägg aldrig något tungt föremål på ugnsluckan, eftersom detta kan skada den.
- Luta dig inte på ugnsluckan och häng inte saker på dess handtag.
- Täck inte ugnens inre paneler med aluminiumfolie.
- Häll inte vatten i en het ugn: emaljen kan skadas.
- Dra inte kokkärlen på ugnens botten eftersom detta kan skada emaljen.
- Försäkra dig om att elsladdar till andra hushållsapparater inte vidrör heta delar och att de inte kan fastna i ugnsluckan.
- Undvik att utsätta ugnen för "väder och vind".

APPARATEN



1. Kontrollpanel
2. Fläkt
3. Runt värmeelement *(dolt)*
4. Sidostegar *(antalet ugnsfalsar anges på ugnsutrymmets framsida)*
5. Lucka
6. Nedre värmeelement *(dolt)*
7. Roterande grillspett *(på vissa modeller)*
8. Köttermometerns införingspunkt *(på vissa modeller)*
9. Typskylt *(får inte tas bort)*
10. Lampa
11. Övre värmeelement/grillelement

OBS!
- *Under tillagning kan kylfläkten slås på och av för att minska energiförbrukningen.*
- *I slutet av tillagningen, när ugnen stängts av, kan det hända att kylfläkten fortsätter att vara igång en stund.*
- *När ugnsluckan öppnas under tillagning stängs värmeelementen av.*

TILLBEHÖR

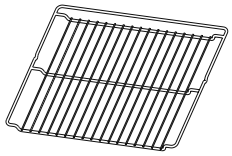


Fig. A

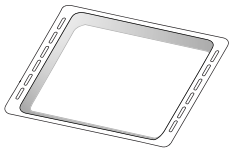


Fig. B

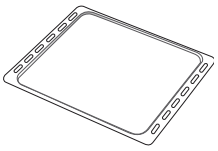


Fig. C

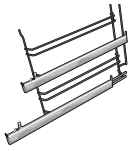


Fig. D

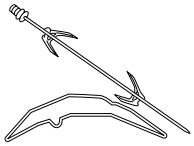


Fig. E

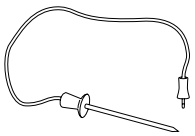


Fig. F

A. Galler:
- för att grilla
- för stöd till kokkärl, formar osv.

B. Långpanna:
- för att fånga upp droppande fett
- för att laga kött, fisk osv.

C. Bakplåt:
- för bakverk och bröd
- för kött, fisk osv.

D. Rörliga ugnsfalsar (bara på vissa modeller):
- för att underlätta hanteringen av galler och plåtar.

E. Roterande grillspett (bara på vissa modeller):
- för att grilla större bitar kött och kyckling.

F. Köttermometer (bara på vissa modeller):
- för att mäta matens kärntemperatur.

Antalet tillbehör kan variera beroende på köpt modell.

TILLBEHÖR SOM INTE MEDFÖLJER

Andra tillbehör kan köpas separat. Vänd dig till vår kundservice.

SÄTTA IN GALLER OCH ANDRA TILLBEHÖR I UGNEN

1. För in gallret vågrätt med den höjda sidan "A" uppåt *(fig. 1)*.

2. Andra tillbehör, så som långpannan och bakplåtarna sätts in på samma sätt som gallret *(fig. 2)*.

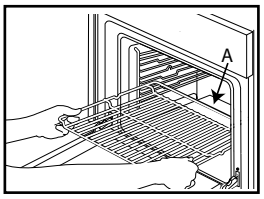


Fig. 1

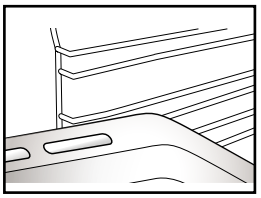


Fig. 2

BORTTAGNING AV SIDOSTEGAR

Innan den automatiska ugnsrengöringen startas (se avsnitt 11) ska alla tillbehör tas bort från ugnsutrymmet.

Se bilderna (fig. 1, 2, 3) för hur du tar bort sidostöden (i förekommande fall) och deras fästmuttrar.

OBS! *Vid försummelse att följa dessa instruktioner kan tillbehören få bestående skador.*

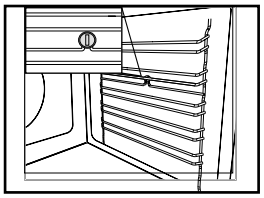


Fig. 1

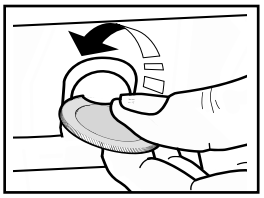


Fig. 2

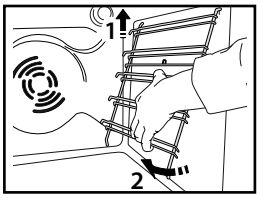


Fig. 3

MONTERING AV RÖRLIGA UGNSFALSAR (I FÖREKOMMANDE FALL)

Helt eller delvis utdragbara rörliga ugnsfalsar underlättar hanteringen av galler och plåtar.

1. Avlägsna sidostegarna *(fig. 1) (med helt utdragna ugnsfalsar måste fästskruvarna först tas bort)*.
2. Ta bort plastskydden från de rörliga ugnsfalsarna *(fig. 2)*.
3. Häng upp ugnsfalsens övre del på stegen. Försäkra dig om att den teleskopiska löparen kan röra sig fritt till ugnens framsida. Tryck sedan den rörliga ugnsfalsens undre del stadigt mot stegen tills den spärras på plats med ett klick *(fig. 3)*.
4. Montera tillbaka stegarna i ugnen *(fig. 4)*.
5. Placera tillbehören på löparen *(fig. 5, 6)*.

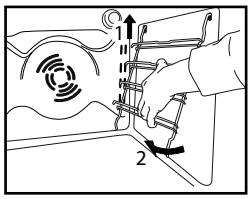


Fig. 1

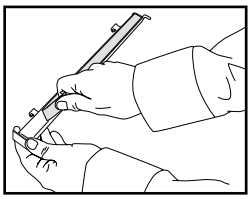


Fig. 2

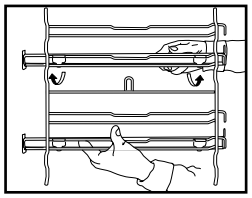


Fig. 3

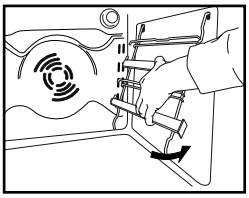


Fig. 4

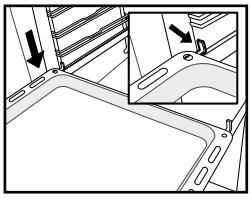


Fig. 5

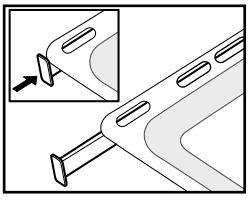
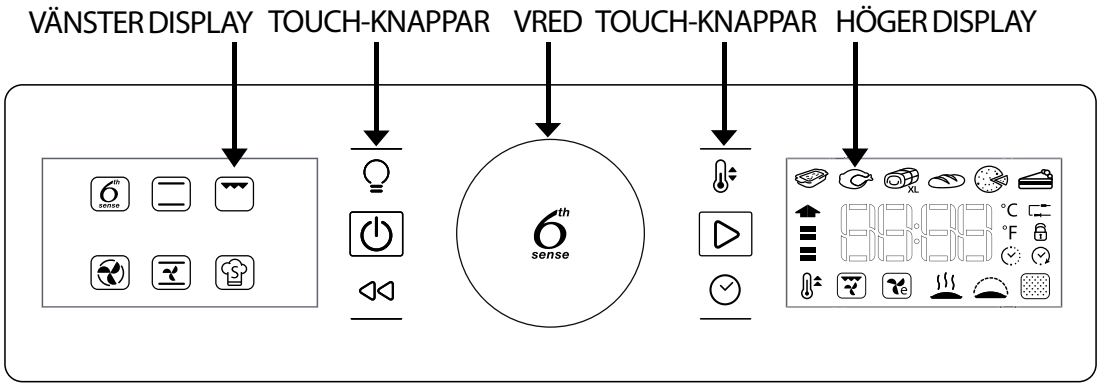
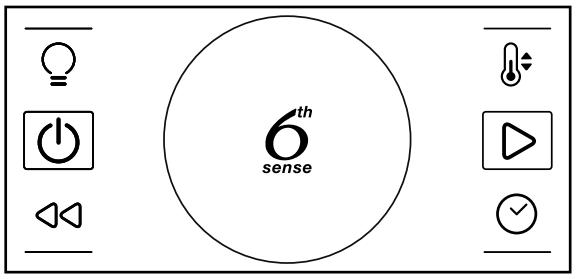


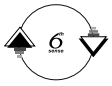
Fig. 6

BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN



VRED OCH TOUCHKNAPPAR





VRIDREGLAGE
Vrid på reglaget för att rulla funktionerna och ställa in alla tillagningsparametrar.

KNAPPEN 6TH SENSE
Tryck på knappen för att välja, ställa in, få åtkomst till och bekräfta funktioner eller parametrar och för att starta tillagningsprogrammet.

BELYSNING
för att tända och släcka lampan.

TEMP
för att ställa in temperaturen.

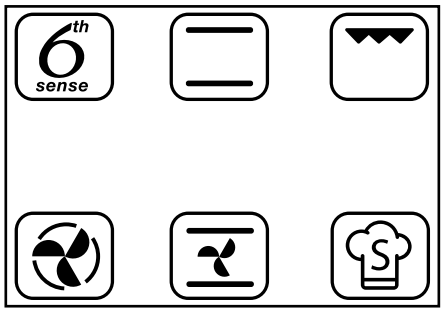
PÅ/AV
för att sätta på/stänga av ugnen.

START
för att starta tillagningsfunktioner.

TILLBAKA
för att gå tillbaka till föregående skärm.

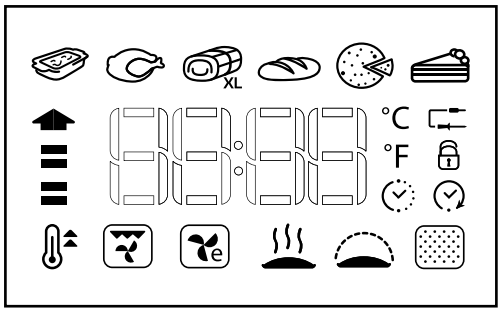
TID
för att ställa klockan, tillagningstiden och förlänga tillagningsprogrammets tid.

VÄNSTER DISPLAY



På denna display visas de huvudsakliga tillagningsfunktionerna.
Funktionen som kan väljas visas med starkare ljus.
Symbolerna anger funktionen. För en fullständig beskrivning, se tabellen på sida 17.

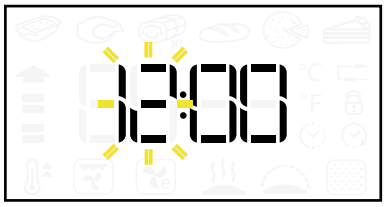
HÖGER DISPLAY



På denna display visas klockan, instrumenten för 6th Sense och Specialfunktioner, detaljerna för alla funktioner och används för att ställa in alla tillagningsparametrar.
OBS! *Bilden som visas kan variera beroende på köpt modell.*

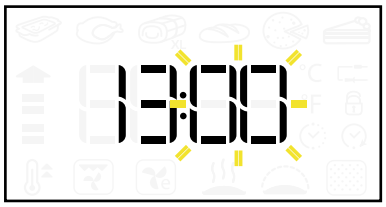
1.1 STÄLLA KLOCKAN

När ugnen sätts PÅ för första gången ska klockan ställas.



Vrid på för att ställa timmen.

Tryck på för att bekräfta.



Vrid på för att ställa minuterna.

Tryck på för att bekräfta.

OBS! *För att ändra tiden i efterhand när ugnen är avstängd, håll knappen intryckt i minst 1 sekund och upprepa ovan nämnda steg. Efter ett strömavbrott måste man ställa klockan igen.*

1.2 INSTÄLLNINGAR

Om nödvändigt kan temperaturens måttenhet och effektinställningen ändras i stället för standardenheterna (C° och 16A).

Håll knappen intryckt i minst 5 sekunder när ugnen är avstängd (se avsnitt 1.3).

Vrid på för att välja °C eller °F.

Tryck på för att bekräfta.

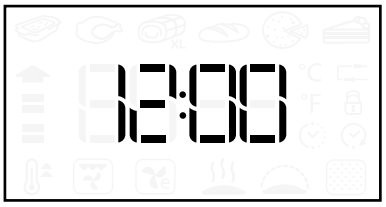
Vrid på för att välja strömvärde (16A eller 13A).

Tryck på för att bekräfta.

OBS! *Efter att ha bekräftat inställningarna kan det vara nödvändigt att ställa klockan igen.*

1.3 PÅ/AV

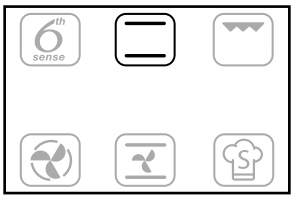
När apparaten är avstängd visas bara 24-timmarsklockan.



Tryck på för att sätta på ugnen (håll intryckt i ½ sekund).

När ugnen är på är båda displayerna aktiva.

Vredet och alla touchknappar är fullt funktionella.



OBS! *När man trycker på avslutas ett aktivt tillagningsprogram och apparaten stängs av.*

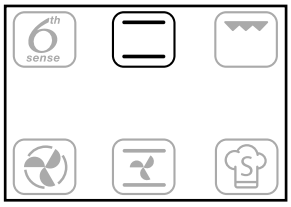
2 VÄLJA EN FUNKTION

För att välja tillagningsprogram och andra funktioner.

För en beskrivning, se tabellen på sida 17 och sida 18.

Tryck på för att sätta på ugnen.

Vrid på för att välja huvudfunktionen: Funktionen som kan väljas visas med starkare ljus.



Tryck på för att bekräfta valet.

OBS! *Välj 6th Sense eller Specialfunktioner för att få åtkomst till respektive instrument på höger display (se gällande avsnitt (7, 8) på sida 13).*

Följ anvisningarna i avsnittet "Snabbstart" (*avsnitt 3*) för att starta tillagningsfunktionen omedelbart eller för att använda lägesinställningsguiden som i avsnitten 4, 5 och 6.

3 SNABBSTART

För att hoppa över lägesinställningsguiden och genast starta ett tillagningsprogram.

Tryck på ▷ för att snabbstarta en funktion.

Ugnen startar ett icke tidsinställt tillagningsprogram (se avsnitt 5.1) genom att använda en standardtemperatur och displayen räknar uppåt för att ange tidsförloppet.

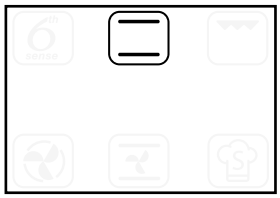
Tryck på ▷ för att genast starta tillagningsprogrammet genom att använda de senaste inställningarna.

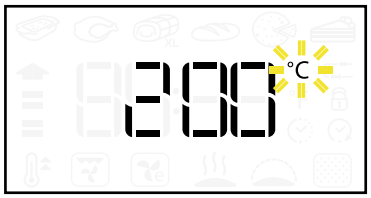
4 STÄLLA IN TEMPERATUREN

För att justera temperaturen för alla befintliga tillagningsprogram förutom Grill, Turbogrill, Varmhållning och Jäsning.

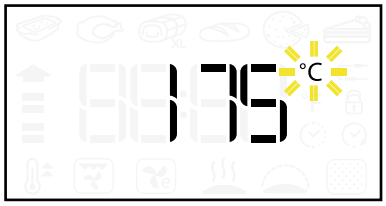
Tryck på för att bekräfta önskad funktion.

Ikonen C°/F° blinkar.





Vrid på för att ställa in önskad temperatur.



Tryck på för att bekräfta och gå till tidsinställningen (se avsnitt 5) eller tryck på ▷ för Snabbstart.

OBS! *Vrid på för att justera temperaturen under ett tillagningsprogram.*

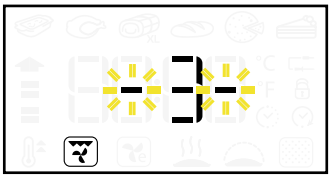
4.1 STÄLLA IN GRILLNIVÅN

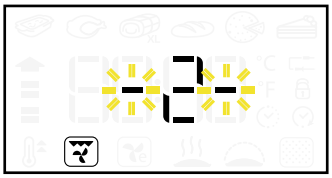
För att ställa in effektnivån för tillagningsfunktionerna Grill och Turbogrill.

Det finns 3 definierade effektnivåer för grill:

-1- (låg), -2- (medel), -3- (hög).

Höger display visar standardvärdet mellan två blinkande "- -".





Vrid på för att ställa in önskad nivå.

Tryck på för att bekräfta och gå till tidsinställningen (avsnitt 5) eller tryck på ▷ för Snabbstart.

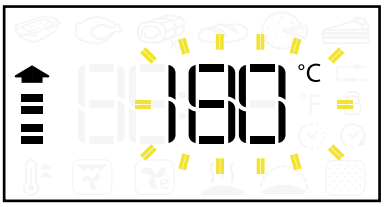
OBS! *Vrid på för att justera grillnivån under ett tillagningsprogram.*

4.2 UPPVÄRMNINGSFAS

Vissa funktioner (över- och undervärme, varmluft, över- och undervärme & fläkt, snabbuppvärmning) har en uppvärmningsfas som startar automatiskt och som gör att den önskade temperaturen kan uppnås snabbt.

En blinkande pil bredvid måltemperaturen anger uppvärmningsfasen.

När ugnen når måltemperaturen avges en summer.



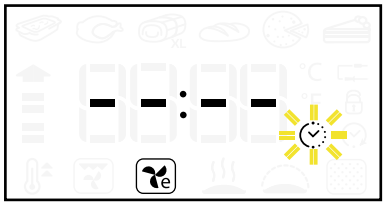
Lägg maten i ugnen och stäng ugnsluckan. Ugnen startar automatiskt det valda tillagningsprogrammet.

OBS! *Om du ställer in maten innan uppvärmningsfasen är färdig kan tillagningsprestandan försämras.*

5 STÄLLA IN TILLAGNINGSTIDEN

För att ställa in funktionens tillagningstid efter att temperaturen har ställts in.

Ikonen blinkar.



Tryck på eller för att starta ett *icke tidsinställt* tillagningsprogram *(5.1)*.

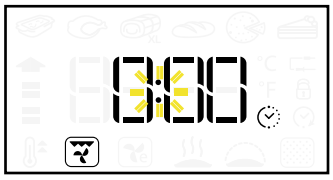
Vrid på för att ställa tillagningstiden.

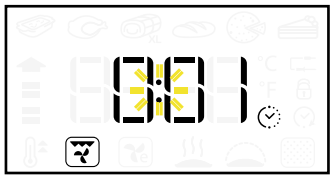
Tryck på för att bekräfta tillagningstiden (5.2) och gå till inställning av sluttiden eller tryck på för Snabbstart.

OBS! *Tryck på för att justera tiden under ett tillagningsprogram.*

5.1 ICKE TIDSINSTÄLLT TILLAGNINGSPROGRAM

Under ett icke tidsinställt tillagningsprogram visar höger display tiden som räknas uppåt minut efter minut och ":" blinkar.



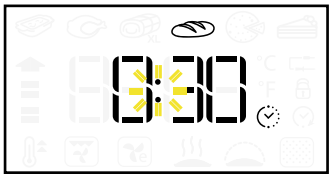


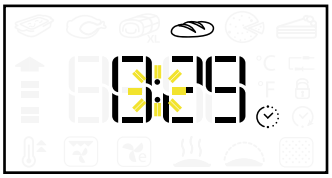
Tryck på för att avsluta tillagningsprogrammet när som helst och stänga av ugnen.

OBS! *Tryck på för att gå från icke tidsinställt till tidsinställt program och ställa in en sluttid.*

5.2 TIDSINSTÄLLT TILLAGNINGSPROGRAM

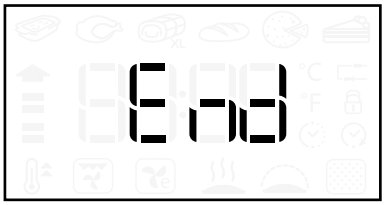
Under ett tidsinställt tillagningsprogram visar höger display tiden som räknas ned minut efter minut och ":" blinkar.





Tryck på för att avsluta tillagningsprogrammet när som helst.

När tillagningstiden har löpt ut visar höger display "End" och en summer avges.



OBS! *Tiden inbegriper inte uppvärmningsfasen.*

6 STÄLLA IN TILLAGNINGENS SLUTTID MED STARTFÖRDRÖJNING

För att ställa in önskad sluttid för en tillagningsfunktion.

Höger display visar tillagningsprogrammets sluttid och ikonen blinkar.

Vrid på för att ställa in önskad sluttid.

Tryck på för att bekräfta sluttiden.

OBS! *Tiden som anges på displayen inbegriper den inställda tillagningstiden. Under fördröjningen kan du alltid göra följande:*

Vrid på för att förlänga sluttiden.

Tryck på för att justera temperaturnivån.

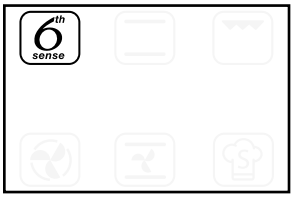
Tryck på för att justera tillagningstiden.

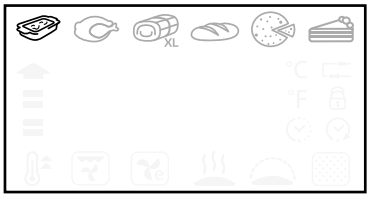
Om funktionen förutser en uppvärmningsfas kommer den att hoppas över när en fördröjningstid har ställts in.

7 FUNKTIONER MED 6TH SENSE

För att välja mellan 6 olika specifika tillagningsprogram med förinställda värden. För en fullständig lista och en beskrivning av funktionerna, se tabellen på sida 17.

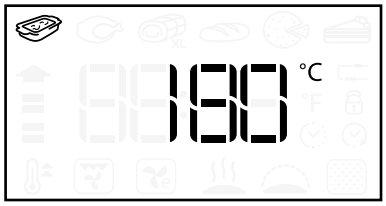
Vrid på för att välja 6th Sense-funktionen.





Tryck på för att bekräfta.

Vrid på för att välja önskad 6th Sense-funktion.



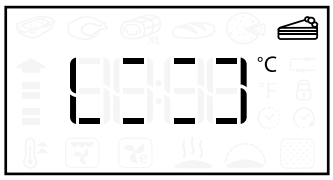
Tryck på för att bekräfta och gå till inställning av tillagningstid/sluttid eller tryck på ▷ för Snabbstart.

OBS! *För samtliga 6th Sense-funktioner behöver inte ugnen värmas upp. Se tabellen på sida 19 för rekommenderade tillagningstemperaturer och tider.*

6TH SENSE TEMPERATURÅTERSTÄLLNING

Om temperaturen inuti ugnen under ett tillagningsprogram 6th Sense sjunker på grund av att luckan öppnats kommer 6th Sense temperaturåterställningsfunktion att automatiskt återställa ursprunglig temperatur.

Under 6th Sense temperaturåterställning visar displayen en "orm" som går runt och runt tills måltemperaturen har uppnåtts.

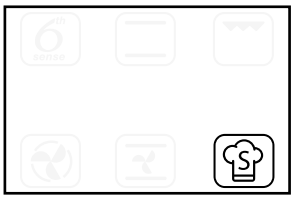


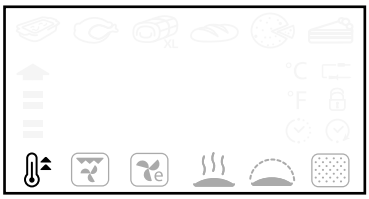
OBS! *För att garantera tillagningsprestandan under ett tidsinställt program kommer tillagningstiden att utökas med den tid som luckan varit öppen.*

8 SPECIALFUNKTIONER

För att välja mellan olika specifika tillagningsprogram. För en fullständig lista och en beskrivning av funktionerna, se tabellen på sida 18.

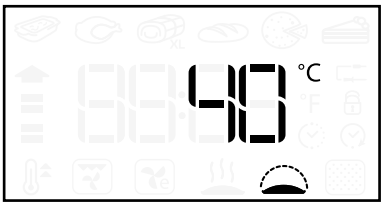
Vrid på för att välja specialfunktionen.





Tryck på för att bekräfta.

Vrid på för att välja önskad specialfunktion.



Tryck på för att bekräfta och ställa in värden eller tryck på ▷ för Snabbstart.

8.1 SNABBUPPVÄRMNING

För att snabbt värma upp ugnen. Se en fullständig beskrivning på sida 18.

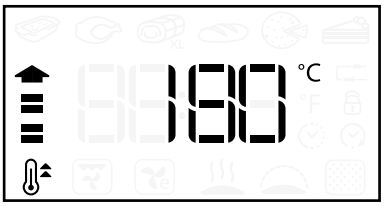
Gå till specialfunktionerna .

Vrid på för att välja .

Tryck på för att bekräfta.

Vrid på för att välja önskad temperatur.

Tryck på ▷ för att starta snabbuppvärmningen eller tryck på för att ställa in tiden för följande tillagningsprogram.



När ugnen når måltemperaturen avges en summer.

Lägg maten i ugnen och stäng ugnsluckan. Ugnen startar automatiskt ett tillagningsprogram och bibehåller den uppnådda temperaturen.

Lägg inte maten i ugnen förrän snabbuppvärmningen är färdig.

9 AUTOMATISK UGNSRENGÖRING (BARA PÅ VISSA MODELLER)

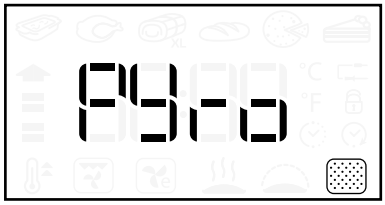
Den automatiska rengöringsfunktionen, i förekommande fall, kan variera beroende på köpt modell.

PYROLYSRENGÖRING (I FÖREKOMMANDE FALL)

För en beskrivning av denna funktion, se även funktionstabellen på sida 18och kapitlet "Rengöring" på sida 24.

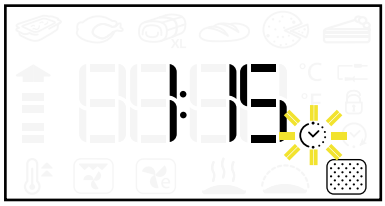
Gå till specialfunktionerna .

Vrid på för att välja .



Tryck på för att bekräfta.

Vrid på för att välja önskad förinställd tillagningstid.



Tryck på för att starta pyrolysrengöringen eller tryck på för att gå till inställning av sluttiden (*avsnitt 6*).

Vrid på för att ställa in önskad sluttid.

Tryck på för att starta den automatiska ugnsrengöringen.

OBS! *Under pyrolysrengöringen är luckan automatiskt låst.*

När ikonen försvinner kan ugnen användas på normalt sätt igen.

VARNING

- **Rör inte vid ugnen under pyrolysrengöringen.**
- **Håll barn på avstånd från ugnen under pyrolysrengöringen.**
- **Håll djur på avstånd under och efter pyrolysrengöringen.**

SMARTCLEAN™ RENGÖRING (I FÖREKOMMANDE FALL)

För en beskrivning av denna funktion, se även funktionstabellen på sida 18.

Lägg 200 ml vatten på ugnens botten när ugnen är kall och stäng sedan ugnsluckan.

Gå till specialfunktionerna .

Vrid på för att välja .

Tryck på för att bekräfta.

Tryck på för att genast starta SMARTCLEAN™ eller tryck på för att ställa in sluttiden/fördröjd start (*se avsnitt 6*).

Ta bort allt vatten som är kvar i ugnen när programmet är färdigt och rengör med en svamp fuktad med hett vatten (om du väntar mer än 15 minuter går det inte att rengöra lika bra).

Avlägsna hårt sittande smuts genom att upprepa rengöringen SMARTCLEAN™ och tillsätt ett par droppar neutralt diskmedel när du avlägsnar smuts.

OBS! *Mindre eller större mängd vatten kan försämra rengöringsprogrammets funktion.*

Rengöringsprogrammets tid kan inte ställas in.

KÖTTERMOMETER (BARA PÅ VISSA MODELLER)

Med den medföljande köttermometern kan man mäta matens exakta inre temperatur under tillagningen.

Köttermometern kan bara användas i vissa tillagningsfunktioner (över- och undervärme, varmluft, över- och undervärme & fläkt, Turbogrill, 6th Sense Kött och 6th Sense Maxicooking).

Det är viktigt att köttermometern placeras korrekt för ett optimalt resultat. För in köttermometern helt i den tjockaste delen av köttstycket, undvik ben och fett (fig. 1).

För kyckling skall köttermometern föras in från sidan till mitten av bröstet, se till att spetsen inte hamnar i tomrummet (fig. 2).

Om köttets tjocklek är oregelbunden bör du kontrollera att köttet är färdigkokt innan du tar ut det ur ugnen. Anslut änden på termometern i hålet i ugnens högra innerpanel.

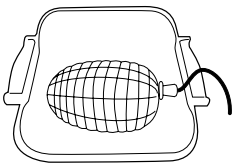


Fig. 1

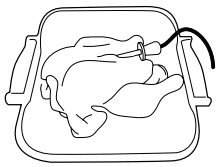


Fig. 2

VIKTIGT: Se upp för ugnsväggarna och maten när du sätter in köttermometern: de kan vara heta.

När köttermometern ansluts till ugnsutrymmet avges en summer och displayen visar ikonen och måltemperaturen.

Om köttemperaturen ansluts medan en funktion väljs växlar displayen till köttermometerns standardmåltemperatur.

Tryck på för att starta inställningen.

Vrid på för att ställa in köttermometerns måltemperatur.

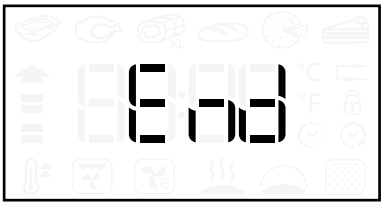
Tryck på för att bekräfta.

Vrid på för att ställa in önskad ugnstemperatur.

Tryck på eller ▷ för att bekräfta och starta tillagningsprogrammet.

Under tillagningsprogrammet visar displayen köttermometerns måltemperatur.

När köttet uppnår den inställda måltemperaturen stoppar tillagningsprogrammet och displayen visar "End".



För att starta om tillagningsprogrammet från "End", vrid på för att justera köttermometerns måltemperatur enligt beskrivningen ovan.

Tryck på eller ▷ för att bekräfta och starta om tillagningsprogrammet.

OBS! *Under ett tillagningsprogram med köttermometer kan man vrida på för att ändra köttermometerns måltemperatur.*

Tryck på för att justera ugnstemperaturen.

Se tabellen på sida 19 för information om idealtemperaturen för olika slags mat.

Köttermometern kan sättas in när som helst, även under ett tillagningsprogram. I så fall är det nödvändigt att ställa in tillagningsfunktionens parametrar igen.

Om köttermometern inte är kompatibel med en funktion stänger ugnen av tillagningsprogrammet och avger en varningssignal. Koppla i så fall bort köttermometern eller tryck på för att ställa in en annan funktion.

Fördröjd start och föruppvärmning är inte kompatibla med köttermometern.

9 UGNSBELYSNING

Tryck på för att tända och släcka ugnsbelysningens lampa.

Under funktionen Eco Varmluft släcks lampan efter 1 minut.

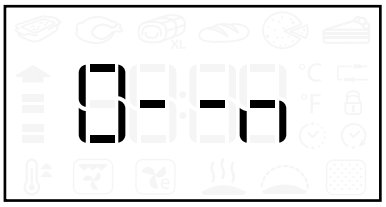
Under pyrolysrengöringen går det inte att tända ugnsbelysningen.

Under ett tillagningsprogram med köttermometer (i förekommande fall) är den alltid tänd.

10 KNAPPLÅS

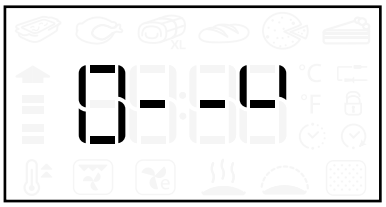
För att låsa kontrollpanelens knappar.

Håll intryckt i minst 5 sekunder.



För att inaktivera.

Håll intryckt i minst 5 sekunder.



Av säkerhetsskäl går det alltid att stänga av ugnen under ett tillagningsprogram genom att trycka på knappen ON/OFF.

FUNKTIONSBESKRIVNINGSTABELL			
Traditionella funktioner		ÖVER- OCH UNDERVÄRME	För att laga alla slags maträtter på en enda ugnsfals. Använd den 2:a ugnsfalsen. Denna funktion har en automatisk uppvärmningsfas. Vänta tills uppvärmningen är färdig innan du lägger in maten.
		GRILL	För att grilla revbensspjäll, grillspett och korv, gratinera grönsaker eller rosta bröd. Placera maten på den 4:e ugnsfalsen. Placera en långpanna under gallret när du grillar kött för att fånga upp köttsaften. Placera den på den 3:e ugnsfalsen och fyll den med en halvliter vatten. Du behöver inte värma upp ugnen. Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen.
		VARMLUFT	Används för att laga flera maträtter som kräver samma temperatur (t.ex. fisk, grönsaker, tårtor) på två olika ugnsfalsar samtidigt. Funktionen gör det möjligt att tillaga maten utan risken att de drar åt sig lukt från varandra. Vid tillagning på en enda nivå, använd den 2:a ugnsfalsen. Vid tillagning på två nivåer, använd den 1:a och 3:e ugnsfalsen. Denna funktion har en automatisk uppvärmningsfas. Vänta tills uppvärmningen är färdig innan du lägger in maten.
		ÖVER- OCH UNDERVÄRME & FLÄKT	För att tillaga kött och pajer med flytande fyllning (söt eller salt) på en enda ugnsfals. Denna funktion använder icke-kontinuerlig, svag fläktluft som förhindrar att maten blir torr. Använd den 2:a ugnsfalsen. Denna funktion har en automatisk uppvärmningsfas. Vänta tills uppvärmningen är färdig innan du lägger in maten.
6th Sense-funktioner	6th sense	6th Sense GRYTOR	Funktionen väljer automatiskt det bästa tillagningssättet och den bästa temperaturen för att laga maträtter gjorda av pasta (lasagne, cannelloni osv.). Det går att ändra temperatur inom ett visst intervall för en perfekt anpassning till olika recept och din egen smak. Använd den 2:a ugnsfalsen. Du behöver inte värma upp ugnen.
		6th Sense KÖTT	Funktionen väljer automatiskt det bästa tillagningssättet och den bästa temperaturen för att steka all slags kött (kyckling, nöt, kalv, fläsk, lamm osv.). Det går att ändra temperatur inom ett visst intervall för en perfekt anpassning till olika recept och din egen smak. Denna funktion använder icke-kontinuerlig, svag fläktluft som förhindrar att maten blir torr. Använd den 2:a ugnsfalsen. Du behöver inte värma upp ugnen.
		XL 6th Sense MAXI COOKING	Funktionen väljer automatiskt det bästa tillagningssättet och den bästa temperaturen för att tillaga stora köttstycken (över 2,5 kg). Vänd gärna köttet under tillagningstiden för att få jämnare stekyta. Ös köttet då och då för att undvika att det blir torrt. Använd den 1:a eller 2:a ugnsfalsen beroende på köttstyckets storlek. Du behöver inte värma upp ugnen.
		6th Sense BRÖD	Funktionen väljer automatiskt det bästa tillagningssättet och den bästa temperaturen för att baka olika slags bröd (baguette, småfranskor, limpor osv.). Det går att ändra temperatur inom ett visst intervall för en perfekt anpassning till olika recept och din egen smak. Använd den 2:a ugnsfalsen. Du behöver inte värma upp ugnen.
		6th Sense PIZZA	Funktionen väljer automatiskt det bästa tillagningssättet och den bästa temperaturen för att baka olika slags pizza (tunn pizza, tjock pizza, focaccia osv.). Det går att ändra temperatur inom ett visst intervall för en perfekt anpassning till olika recept och din egen smak. Använd den 2:a ugnsfalsen. Du behöver inte värma upp ugnen.
		6th Sense BAKVERK	Funktionen väljer automatiskt det bästa tillagningssättet och den bästa temperaturen för att baka olika slags bakverk (småkakor, sockerkakor, fruktpaj.). Det går att ändra temperatur inom ett visst intervall för en perfekt anpassning till olika recept och din egen smak. Använd den 2:a eller 3:e ugnsfalsen. Du behöver inte värma upp ugnen.

Specialfunktioner		SNABBUPPVÄRMNING	Används för att snabbt värma upp ugnen. Efter uppvärmingsfasen går ugnen automatiskt över till över- och undervärme. Vänta tills uppvärmningen är färdig innan du lägger in maten.
		TURBOGRILL	För att grilla större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Placera köttet på de mittersta ugnsfalsarna. Placera en långpanna under för att samla upp köttsaften. Placera den på den 1:a eller 2:a ugnsfalsen och fyll den med en halvliter vatten. Du behöver inte värma upp ugnen. Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen. Med denna funktion kan du använda det roterande grillspettet, om du har detta tillbehör.
		ECO VARMLUFT	Används för att tillaga fyllda stekar och köttbitar på en ugnsfals. Denna funktion använder icke-kontinuerlig, svag fläktluft som förhindrar att maten blir torr. När ECO-funktionen är aktiverad släcks ugnslampan under tillagningen och kan tändas tillfälligt med bekräftelseknappen. För att använda EKO-cykeln för att reducera strömförbrukningen ska man inte öppna ugnsluckan förrän tillagningen är färdig. Det är lämpligt att använda den 3:e ugnsfalsen. Vi rekommenderar att använda den 3:e nivån. Ugnen behöver inte förvärmas.
		VARMHÅLLNING	För att hålla nytillagade rätter varma och knapriga (kött, friterade rätter eller pajer). Placera maten på den mittersta ugnsfalsen. Funktionen kan inte aktiveras om temperaturen i ugnen överstiger 65 °C.
		JÄSNING	För optimal jäsning av söt eller salt deg. Placera degen på den 2:a ugnsfalsen. Ugnen behöver inte förvärmas. För att garantera bra resultat ska funktionen inte aktiveras om ugnen fortfarande är varm efter en tillagning.
		AUTOMATISK PYROLYSRENGÖRING (i förekommande fall)	För att bränna bort stänk från matlagningen med hjälp av ett program med mycket hög temperatur (cirka 500 °C). Det går att välja mellan två olika automatiska rengöringsprogram: ett komplett rengöringsprogram (PYRO), och ett kortare rengöringsprogram (ECO). Vi rekommenderar att använda det kompletta programmet endast då ugnen är mycket smutsig, och att använda det kortare programmet regelbundet.
		SMARTCLEAN™ UGNSRENGÖRING (i förekommande fall)	För att avlägsna matfläckar genom skonsam uppvärmning. Rengöringen underlättas genom en kombinerad verkan av den särskilda emaljbeläggningen och vattenånga som frigörs under uppvärmningen. Lägg 200 ml vatten på ugnens botten och aktivera funktionen när ugnen är kall.

TILLAGNINGSTABELL

Recept	Funktion	Förvärmning	Ugnsfals (nedifrån)	Temp. (°C)	Tid (min)	Tillbehör och anmärkningar
Sockerkakor		-	2	160 - 180	30 - 90	Tårtform på galler
		Ja	1 - 3	160 - 180	30 - 90	Ugnsfals 3: Tårtform på galler Ugnsfals 1: Tårtform på galler
Fyllda tårtor (cheesecake, äppelstrudel, äppelpaj)		-	2	160 - 200	30 - 85	Långpanna/bakplåt eller kakform på galler
		Ja	1 - 3	160 - 200	35 - 90	Ugnsfals 3: Tårtform på galler Ugnsfals 1: Tårtform på galler
Småkakor		-	2/3	160 - 180	15 - 45	Långpanna/bakplåt
		Ja	1 - 3	160 - 170	20 - 45	Ugnsfals 3: Galler Ugnsfals 1: Långpanna/ bakplåt
Petit-chouer		-	2 / 3	180 - 200	30 - 40	Långpanna/bakplåt
		Ja	1 - 3	180 - 190	35 - 45	Ugnsfals 3: Ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: Långpanna/ bakplåt
Maränger		Ja	2	90	110 - 150	Långpanna/bakplåt
		Ja	1 - 3	90	130 - 150	Ugnsfals 3: Ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: Långpanna/ bakplåt
Pizza (tjock Panpizza, tunn pizza, focaccia)		-	2	220 - 250	15 - 30	Långpanna/bakplåt
		Ja	1 - 3	220 - 240	20 - 40	Ugnsfals 3: Bakplåt eller ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: Långpanna/ bakplåt
Bröd (limpa) 0,5/1 kg		-	2	180 - 220	50 - 70	Långpanna/bakplåt eller galler
Bröd (småfranska)		-	2	180 - 220	30 - 50	Långpanna/bakplåt eller galler
Bröd		Ja	1 - 3	180 - 200	30 - 60	Ugnsfals 3: Bakplåt eller ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: Långpanna/ bakplåt eller ugnsfast form på galler
Fryst pizza		Ja	2	250	10 - 15	Långpanna/bakplåt eller galler
		Ja	1 - 3	250	10 - 20	Ugnsfals 3: Ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: Långpanna/ bakplåt

Kött- och grönsakspajer (quiche lorraine)		Ja	2	180 - 200	35 - 45	Tårtform på galler
		Ja	2 - 3	180 - 190	45 - 60	Ugnsfals 3: Tårtform på galler
						Ugnsfals 2: Tårtform på galler
Vol-au-vents/ smördegsrätter		Ja	2	190 - 200	20 - 30	Långpanna/bakplåt
		Ja	1 - 3	180 - 190	20 - 40	Ugnsfals 3: Ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: Långpanna/ bakplåt
Lasagne/pajer		-	2	190 - 200	40 - 65	Långpanna eller ugnsfast form på galler
Tillagad pasta/ cannelloni		-	2	190 - 200	25 - 45	Långpanna eller ugnsfast form på galler
Lamm/kalv/nöt/ fläsk 1 kg		-	2	190 - 200	70 - 100	Långpanna eller ugnsfast form på galler
Lammlägg/ fläsklägg		-	2	200 - 230	60 - 90	Långpanna eller ugnsfast form på galler (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)
Kyckling, kanin, anka 1 kg		-	2	210 - 230	50 - 100	Långpanna eller ugnsfast form på galler
Kalkon/gås 3 kg		-	1 / 2	170 - 200	90 - 150	Långpanna eller ugnsfast form på galler
Fläskstek med svål 2 kg	XL	-	2	170	140 - 180	Ugnsfals 2: Långpanna
Ugnsbakad fisk/ inbakad fisk (hel fisk eller filé)		Ja	2	180 - 200	40 - 60	Långpanna eller ugnsfast form på galler
Fyllda grönsaker (tomater, squash, aubergine)		Ja	2	170 - 190	30 - 60	Ugnsfast form på galler
Rostat bröd		-	4	3 (hög)	2 - 5	Galler
Fiskfiléer/Stekar		-	4	2 (medel)	20 - 35	Ugnsfals 4: Galler (vänd efter halva tiden)
						Ugnsfals 3: Långpanna med vatten
Korv/grillspett/ revbensspjäll/ hamburgare		-	4	2 -3 (medel – hög)	15 - 40	Ugnsfals 4: Galler (vänd efter halva tiden)
						Ugnsfals 3: Långpanna med vatten
Grillad kyckling 1-1,3 kg		-	2	2 (medel)	50 - 65	Ugnsfals 2: Galler (vänd maten efter två tredjedelar av tiden)
						Ugnsfals 1: Långpanna med vatten

Grillad kyckling 1-1,3 kg		-	2	3 (hög)	60 - 80	Ugnsfals 2: Roterande grillspett (på vissa modeller) Ugnsfals 1: Långpanna med vatten
Rostbiff blodig 1 kg		-	2	2 (medel)	35 - 50	Ugnsfast form på galler (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)
Ugnsbakad potatis		-	2	2 (medel)	35 - 50	Långpanna/bakplåt (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)
Grönsaksgratäng		-	2	3 (hög)	10 - 15	Ugnsfast form på galler
Lasagne och kött		Ja	1 - 3	200	50 - 100*	Ugnsfals 3: Ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: Långpanna eller ugnsfast form på galler
Kött och potatis		Ja	1 - 3	200	45 - 100*	Ugnsfals 3: Ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: Långpanna eller ugnsfast form på galler
Fisk och grönsaker		Ja	1 - 3	180	30 - 50*	Ugnsfals 3: Ugnsfast form på galler Ugnsfals 1: Långpanna eller ugnsfast form på galler
Komplett måltid: Lasagne (ugnsfals 4) Kött (ugnsfals 2) Tårta (ugnsfals 1)		Ja	1 - 2 - 4	190	40 - 120*	Ugnsfals 4: Ugnsfast form på galler Ugnsfals 2: Bakplåt Ugnsfals 1: Långpanna/ bakplåt eller kakform på galler
Fyllda kötträtter	e	-	3	200	80 - 120*	Långpanna eller ugnsfast form på galler
Köttbitar (kanin, kyckling, lamm)	e	-	3	200	50 - 100*	Långpanna eller ugnsfast form på galler

* Tillagningstiderna är ungefärliga. Maten kan tas ur ugnen vid olika tidpunkter beroende på hur du vill ha maten tillagad.

Recept för köttermometer*	
Köttbitar	**Slutlig kärntemperatur för kött (°C)**
Rostbiff, blodig	48
Rostbiff medelstekt	60
Rostbiff, välstekt	68
Grillad kalkon	75
Grillad kyckling	83
Grillat fläskkött	75
Grillat kalvkött	68

* endast vissa modeller

TESTADE RECEPT (I ENLIGHET MED IEC 60350-1:2011-12)						
Recept	**Funktion**	**Förvärmning**	**Ugnsfals (nedifrån)**	**Temp. (°C)**	**Tid (min)**	**Tillbehör* och anmärkningar**
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Mördegskakor	**	-	3	150	30 - 40	Långpanna/bakplåt
		Ja	3	150	20 - 30	Långpanna/bakplåt
		Ja	1 - 3	150	30 - 45	Ugnsfals 3: Bakplåt Ugnsfals 1: Långpanna/ bakplåt
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Småtårtor	**	-	3	170	20 - 30	Långpanna/bakplåt
		Ja	3	160	20 - 30	Långpanna/bakplåt
		Ja	1 - 3	160	25 - 35	Ugnsfals 3: Bakplåt Ugnsfals 1: Långpanna/ bakplåt
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Sockerkaka utan fett	**	-	2	170	30 - 40	Tårtform på galler
		Ja	2	160	25 - 35	Tårtform på galler
		Ja	1 - 3	160	35 - 45	Ugnsfals 3: Tårtform på galler Ugnsfals 1: Tårtform på galler
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
2 Äppelpaj	**	-	2	185	60 - 80	Tårtform på galler
		Ja	2	175	60 - 80	Tårtform på galler
		Ja	1 - 3	175	70 - 90	Ugnsfals 3: Tårtform på galler Ugnsfals 1: Tårtform på galler
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Rostat bröd		-	4	3 (hög)	3 - 5	Galler
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hamburgare		-	4	3 (hög)	20 - 30	Ugnsfals 4: galler (vänd efter halva tiden) Ugnsfals 3: Långpanna med vatten

* Om tillbehören inte medföljer kan de köpas separat av vår kundservice.

** 6th Sense BAKVERK-funktionen av och undervärme, utan varmluft. Ingen uppvärmning behövs.

Angivelserna i tabellen gäller utan användning av de rörliga ugnsfalsarna. Utför testerna utan dessa.

Värm upp den tomma ugnen (enligt IEC 60350-1:2011-12 § 7.2): testa funktionerna ÖVER- OCH UNDERVÄRME , VARMLUFT , SNABBUPPVÄRMNING .

Energieffektivitetsklass (enligt EN 60350-1:2013-07): Använd den avsedda tabellen för att utföra testet.

REKOMMENDERAD ANVÄNDNING OCH RÅD

Hur du läser tillagningstabellen

Tabellen visar den bästa funktionen som ska användas för en specifik maträtt, som tillagas på en eller flera ugnsfalsar samtidigt. Tillagningstiden startar från när du sätter in maten i ugnen men inbegriper inte uppvärmningen (där sådan krävs). Temperaturer och tider är endast vägledande och beror på mängden mat och på vilka tillbehör som används. Använd i början de lägsta rekommenderade värdena och ändra sedan till högre värden om maten inte är helt färdig. Använd de medföljande tillbehören och helst tårtformar och ugnsfasta formar i mörk metall. Det går även att använda formar och tillbehör i pyrex-glas eller keramik, men koktiderna blir en aning längre. För bästa möjliga resultat, följ noggrant råden som finns i tillagningstabellen, speciellt vad gäller val av (medföljande) tillbehör och på vilken ugnsfals de skall placeras.

Tillagning av olika sorters mat samtidigt

Med funktionen "VARMLUFT" kan du tillaga flera olika maträtter som kräver samma temperatur (till exempel fisk eller grönsaker) genom att ställa dem på olika ugnsfalsar. Ta ut den maträtt som kräver kortare tillagningstid och lämna kvar maträtter som kräver längre tid.

Bakverk

- Baka bakverk med över- och undervärme på en enda ugnsfals. Använd tårtformar i mörk metall och placera dem alltid på det medföljande gallret. För tillagning på flera nivåer, välj varmluftsfunktion och placera kakformarna på avstånd från varandra på gallren för att hjälpa optimal cirkulation av varmluften.
- För att kontrollera om ett bakverk är klart, för in en trästicka i mitten av kakan. Om stickan kommer ut ren är kakan färdig.
- Om du använder teflonformar skall du inte smörja kanterna eftersom kakan då kanske inte jäser jämnt på sidorna.
- Om kakan "sjunker" under bakningen, använd en lägre temperatur nästa gång. Reducera eventuellt vätskemängden och blanda smeten försiktigare.
- För efterrätter med flytande fyllning (cheesecake eller fruktpaj), använd funktionen "ÖVER- OCH UNDERVÄRME". Om bakverkets botten är kladdig, byt till lägre ugnsfals och lägg kaksmulor på formens botten innan du tillsätter smeten.

Kött

- Använd alla slags ugnsfasta formar eller pyrexformar som passar till storleken på köttstycket som skall tillagas. När du steker kött är det bra om du häller lite buljong i botten på kokkärlet och öser köttet under tillagningen för att ge det smak. Då steken är klar, låt den vila i ugnen i ytterligare 10-15 minuter, eller slå in den i aluminiumfolie.
- För att grilla kött, välj bitar som är lika tjocka överallt för ett jämnt tillagningsresultat . Köttbitar som är mycket tjocka kräver längre tillagningstid.

För att undvika att köttet bränns på ytan, placera gallret på en lägre ugnsfals så att köttet hålls längre bort från grillen. Vänd på köttet när 2/3 av tiden har gått.

För att samla upp köttsaften rekommenderar vi att placera en långpanna med en halvliter vatten under gallret där köttet ligger. Fyll på om nödvändigt.

Roterande grillspett (bara på vissa modeller)

Används för att grilla större bitar kött och kyckling. Sätt köttet på grillspettet (för kyckling, bind fast det) och se till att det sitter fast ordentligt innan du sätter in grillspettet på avsedd plats i ugnens bakre vägg och placerar det på hållaren.

För att undvika matos och för att fånga upp köttsaften rekommenderar vi att placera en långpanna med en halvliter vatten på den nedersta ugnsfalsen. Grillspettet har ett plastvred som ska tas bort innan du börjar tillagningen. Sätt tillbaka det igen när tillagningen är klar för att inte bränna dig när du tar ut spettet från ugnen.

Pizza

Smörj plåtarna en aning för att få en knaprigare pizza även i botten. Sprid ut mozzarellaost över pizzan efter 2/3 av tillagningstiden.

Jäsningsfunktion

Vi rekommenderar att du alltid täcker över deg som ska jäsas innan du placerar den i ugnen. Jäsningstiden med denna funktion reduceras med cirka en tredjedel jämfört med jäsningstid i rumstemperatur (20-25 °C). Jäsningstid för 1 kg pizzadeg är ungefär en timme.

RENGÖRING

VARNING

- **Använd inte ångtvätt för rengöring.**
- **Utför rengöringen när ugnen har svalnat.**
- **Koppla bort apparaten från elnätet.**

Ugnens utsida

- Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. Om den är mycket smutsig kan du tillsätta ett par droppar flytande diskmedel till vattnet. Torka med en torr duk.

Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om någon sådan produkt av misstag spills ut på apparaten, torka omedelbart bort den med en fuktig trasa av mikrofiber.

Ugnens insida

- Efter varje användning ska du låta ugnen svalna och rengöra den, helst medan den fortfarande är varm, för att ta bort ansamlad smuts och fläckar som orsakats av matrester (t.ex. mat med hög sockerhalt).
- Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel.
- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel. Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring av ugnen (se UNDERHÅLL).
- Grillens övre värmeelement kan sänkas (endast på vissa modeller) för att kunna rengöra ugnens övre panel (se UNDERHÅLL).

OBS! *Under långvarig tillagning av mat med hög vattenhalt (t.ex. pizza, grönsaker) kan kondens bildas på ugnens insida och runt tätningen. När ugnen har svalnat, torka av insidan med en trasa eller en tvättsvamp. Använd inte repande svampar, stålull eller metallskrapor. Det kan skada de emaljerade ytorna och luckans glas.*

Tillbehör

- Diska tillbehören med diskmedel direkt efter användning. Hantera dem med ugnsvantar om de fortfarande är varma.
- Matrester kan lätt avlägsnas med en diskborste eller svamp.

Rengöring av den bakre panelen och de katalytiska sidopanelerna på ugnen (beroende på modell):

- Sätt på den tomma ugnen, ställ in den på varmluft 200 °C och låt den stå på i ungefär en timme
- Låt sedan apparaten svalna och torka bort eventuella matrester med en tvättsvamp.

Använd aldrig slipande eller frätande rengöringsmedel, repande svampar, stålull eller ugnsrengöringsspray, eftersom dessa kan skada de katalytiska panelernas förmåga till självrengöring.

Rengöringsprogram - pyrolysfunktion

VARNING

- **Rör inte vid ugnen under pyrolysrengöringen.**
- **Håll barn på avstånd från ugnen under pyrolysrengöringen.**
- **Håll djur på avstånd under och efter pyrolysrengöringen.**

Denna funktion bränner bort stänk som uppstått i ugnen under matlagning vid en temperatur på cirka 500°C. Vid denna höga temperatur förvandlas beläggningarna till en ljus aska som lätt kan torkas upp med en fuktig trasa när ugnen har kallnat. Du behöver inte aktivera pyrolysfunktionen varje gång ugnen används, utan endast när ugnen är mycket smutsig eller när matos eller rök uppstår under uppvärmning och tillagning.

- Om ugnen är placerad under en spishäll måste du se till att gasbrännare och elplattor är avstängda under pyrolysrengöringen.
- Alla tillbehör måste avlägsnas innan du utför pyrolysrengöringen (även sidostegarna).
- För optimal rengöring av ugnsluckan, torka bort den värsta smutsen med en fuktig svamp innan pyrolysfunktionen aktiveras.

Apparaten är försedd med 2 olika pyrolysfunktioner:

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

- Hur som helst kommer det att visas ett meddelande på ugnens display efter ett visst antal användningar som talar om att det är dags för en självrengöring.

OBS! *Under pyrolysen går ugnsluckan inte att öppna. Den förblir låst tills temperaturen i ugnen har sjunkit till en acceptabel säker nivå.*

UNDERHÅLL

⚠ VARNING

- **Använd skyddshandskar.**
- **Utför följande ingrepp när apparaten har svalnat.**
- **Koppla bort apparaten från elnätet.**

TA AV UGNSLUCKAN

1. Öppna ugnsluckan helt.
2. Lyft de två spärrhakarna och skjut dem framåt till ändläge (*fig. 1*).
3. Stäng ugnsluckan så långt det går (A), lyft den (B) och vrid den (C) tills den lossnar (D) (*fig. 2*).

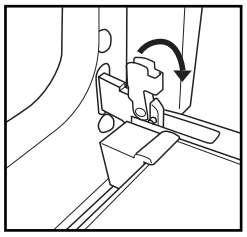


Fig. 1

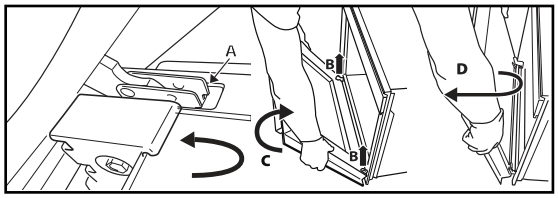


Fig. 2

Gör så här för att sätta tillbaka ugnsluckan:

1. För in gångjärnen på deras platser.
2. Öppna ugnsluckan helt.
3. Skjut ned de två spärrhakarna.
4. Stäng luckan.

FLYTTA DET ÖVRE VÄRMEELEMENTET (BARA VISSA MODELLER)

1. Avlägsna sidostegarna (*fig. 3*).
2. Dra ut värmeelementet något (*fig. 4*) och sänk det (*fig. 5*).
3. För att sätta tillbaka värmeelementet, lyft det, dra det en aning mot dig och se till att det hamnar på dess sidostöd.

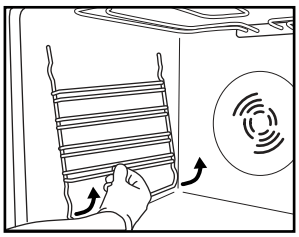


Fig. 3

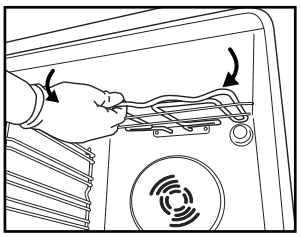


Fig. 4

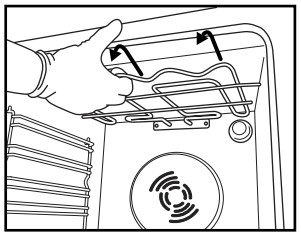


Fig. 5

BYTE AV LAMPA

För att byta ut den bakre ugnslampan:

1. Koppla bort ugnen från elnätet.
2. Skruva loss lampkåpan (*fig. 6*), byt glödlampan (se anmärkning om typ av lampa) och skruva tillbaka lampkåpan.
3. Anslut ugnen till elnätet igen.

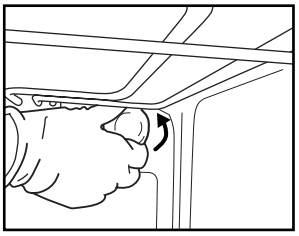


Fig. 6

OBS!

- *Använd endast glödlampor 25-40 W/230 V, typ E-14, T300 °C, eller halogenlampor 20-40W/230 V typ G9, T300 °C.*
- *Lampan som används i apparaten är särskilt konstruerad för elektriska apparater och lämpar sig inte för rumsbelysning i hemmet (EU-förordning nr 244/2009).*
- *Lamporna finns att köpa av vår kundservice.*

VIKTIGT:

- Om du använder halogenlampor får du inte ta i dem med bara händerna eftersom de kan förstöras av fingeravtrycken.
- Sätt inte på ugnen förrän lampskyddet har satts på plats.

FELSÖKNING

Ugnen fungerar inte

- Kontrollera att spänning finns och att ugnen är ansluten till elnätet.
- Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.

Den elektroniska programmeraren fungerar inte

- Kontakta närmaste kundservice om ”F” åtföljt av ett nummer visas på displayen.

Ange i så fall numret som åtföljer bokstaven "F".

Ugnsluckan öppnas inte

- Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.

VIKTIGT: Under pyrolysrengöringen (i förekommande fall) går det inte att öppna ugnsluckan.
Vänta tills den automatiskt låses upp (se avsnittet ”Rengöringsprogram på ugn med pyrolysfunktion”).

KUNDSERVICE

Innan du kontaktar kundservice

1. Försök att lösa problemet på egen hand enligt förslagen i kapitlet "Felsökning".
2. Stäng av apparaten och slå på den igen för att se om felet kvarstår.

Om ovan nämnda kontroller har utförts och problemet kvarstår, kontakta närmaste kundservice.

Lämna alltid följande uppgifter:

- En kort beskrivning av felet.
- Exakt ugnstyp och ugnsmodell.
- Servicenumret (d.v.s. numret som finns efter ordet Service på typskylten) som är placerad på höger innerkant i ugnsutrymmet (syns när ugnsluckan är öppen). Servicenumret finns även i garantihäftet.
- Fullständig adress.
- Telefonnummer.

OBS! *Vänd dig alltid till en auktoriserad serviceverkstad om det blir nödvändigt med reparation (som garanti för att originalreservdelar används och att reparationen utförs på korrekt sätt).*

SERVICE 0000 000 00000

KASSERING AV HUSHÅLLSAPPARATER

- Denna apparat är tillverkad av material som kan återanvändas eller återvinnas. Kassera apparaten i enlighet med lokala miljöbestämmelser om avfallshantering. Innan skrotning ska du klippa av elsladden så att apparaten inte kan anslutas till elnätet.

- För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av elektriska hushållsapparater, var god kontakta de lokala myndigheterna, din lokala sophanteringstjänst eller butiken där du köpte apparaten.

SV

400010867112

Tryckt i Italien

Whirlpool är ett registrerat varumärke som tillhör Whirlpool, USA.