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

Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN

1. Kontrollpanel
2. Fläkt
3. Runt värmeelement (dolt)
4. Ugnsstegar (nivån anges på ugnens framsida)
5. Lucka
6. Vattenlåda
7. Övre värmeelement/ grillelement
8. Lampa
9. Identifieringsskylt (ska inte tas bort)
10. Nedre värmeelement (dolt)

BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN

1. PÅ/AV
För att sätta på och stänga av ugnen eller stoppa en aktiverad funktion.

2. MENY/DIREKTÅTKOMST TILL FUNKTIONER
För snabb åtkomst till funktionerna och menyn.

3. MINUS (NAVIGERINGSKNAPP)
Använd den här knappen för att bläddra i menyn och minska inställningar eller värden för en funktion.

4. TILLBAKA
För återgång till föregående skärm.
Gör det möjligt att ändra inställningarna under tillagning.

5. DISPLAY
För att omedelbart starta en funktion.

6. BEKRÄFTA
För att bekräfta en vald funktion eller ett inställt värde.

7. PLUS (NAVIGERINGSKNAPP)
Använd den här knappen för att bläddra i menyn och öka inställningar eller värden för en funktion.

8. DIREKTÅTKOMST TILL VAL/ FUNKTIONER
För att få snabb åtkomst till funktioner, varaktighet, inställningar och favoriter.

9. START
För att starta en funktion med angivna inställningar eller basinställningarna.

TILLBEHÖR

GALLER	DROPPBRICKA	BAKPLÅT	RÖRLIGA SKENOR *
Används för att tillaga mat eller som stöd till ugnsformar, bakformar och andra ugnssäkra kärl.	Används som ugnsplåt för tillagning av kött, fisk, grönsaker, focaccia etc. eller för att samla upp köttsafter placerad under gallret.	Används för att baka bröd och bakverk, men även för köttstekar, inbakad fisk, etc.	Används för att underlätta in- och uttagning av tillbehör.

* Endast på vissa modeller
Antalet och typ av tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt.
Andra tillbehör kan köpas separat från Kundservice.

SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

Sätt in gallret vågrätt genom att skjuta det över ugnsstegarna och säkerställ att sidan med den upphöjda kanten är vänd uppåt.

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

TA BORT OCH MONTERA UGNSSTEGARNA

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

MONTERING AV RÖRLIGA SKENOR
(FINNS PÅ VISSA MODELLER)

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

Fäst den rörliga skenans övre klämma på ugnsstegen och låt den glida in så långt som den går. Sänk ner den andra klämman på plats. För att säkra ugnsstegen, tryck den nedre delen av klämman stadigt mot ugnsstegen. Säkerställ att de rörliga skenorna kan röra sig fritt. Upprepa dessa steg på den andra ugnsstegen på samma nivå.

Observera: De rörliga skenorna kan monteras på alla nivåer.

FUNKTIONER

6th SENSE

Dessa tillåter en helt automatisk tillagning av alla typer av mat (lasagne, kött, fisk, grönsaker, kakor & bakverk, salta kakor, bröd, pizza).

Följ anvisningarna i lämplig tillagningstabell för att använda funktionen på bästa sätt.

VARMLUFT + ÅNGA

Genom att kombinera egenskaperna hos ånga med dem hos varmluft tillåter denna funktion dig att tillaga rätter som är krispiga och brynade på utsidan, men på samma gång möra och saftiga på insidan. För att uppnå de bästa tillagningsresultaten rekommenderar vi en HÖG ångnivå för tillagning av fisk, MEDIUM för kött och LÅG för bröd och desserter.

VARMLUFT

För tillagning av olika livsmedel som kräver samma tillagningstemperatur på flera falsar (högst tre) på samma gång. Denna funktion kan användas för att tillaga olika sorters mat utan att de drar åt sig lukter från varandra.

TRADITIONELLA TILLAGNINGSFUNKTIONER

- **ÖVER/UNDERV.**
  För att steka kött, baka tårtor med fyllningar på endast en nivå.
- **TILLAGA COOK 4**
  För samtidig tillagning på fyra nivåer av olika rätter som kräver samma ugnstemperatur. Denna funktion kan användas för att tillaga kakor, runda pizzor (även frusna) och tillaga en hel måltid. Följ tillagningstabellen för att få de bästa resultaten.
- **TURBOGRILL**
  För att steka större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Vi rekommenderar att du använder en droppbricka för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.
- **FRYSBAK**
  Funktionen används för att automatiskt ställa in optimal tillagningstemperatur och läge för 5 typer av infryst färdigmat. Ugnen behöver inte vara förvärmd.
- **SPECIALFUNKTIONER**
  - » **MAXI COOKING**
    För att steka stora köttbitar (över 2,5 kg). Vänd gärna köttet under tillagningen för att få jämnare bryning på båda sidorna. Det är bra att ösa köttet då och då för att förhindra att det torkar ut.
  - » **JÄSNING**
    För optimal jäsning av söta bakverk och matbröd. För att garantera ett bra resultat ska funktionen inte aktiveras om ugnen fortfarande är varm efter en tillagningscykel.
  - » **UPPTINING**
    För att påskynda upptining av livsmedel. Placera livsmedlet på den mittersta ugnsfalsen. Låt livsmedlet ligga kvar i förpackningen. Det förhindrar att ytan blir torr.
  - » **VARMHÅLLNING**
    För att hålla nylagade rätter varma och knapriga.
  - » **ECO VARMLUFT**
    För tillagning av fyllda stekar och köttfiléer på en enda fals. Med hjälp av en försiktig, intermittent luftcirkulation hindras maten från att torka ut alltför mycket. När denna ECO-funktion är aktiv är lampan släckt under tillagning. För att använda ECO-funktionen och således minska elförbrukningen ska man inte öppna ugnsluckan förrän maten är färdiglagad.

ÖVER/UNDERVÄRME

För tillagning av alla slags rätter på en enda fals.

GRILL

För grillning av stekar, kebab och korv, gratinera grönsaker eller rosta bröd. När du grillar kött rekommenderar vi att du använder en långpanna för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.

SNABB FÖRVÄRMNING

For snabb förvärmning av ugnen.

KLOCKA

Används för att redigera tidsvärden för funktioner.

TIMER

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

RENGÖRING

- **AUTOMATISK PYROLYSRENGÖRING**
  För att få bort matlagningsstänk med hjälp av ett program med mycket hög temperatur. Två automatiska rengöringsprogram finns tillgängliga: Ett komplett program (Pyro) och ett kortare program (Pyro Eco). Vi rekommenderar att du använder den snabbare cykeln med jämna mellanrum och den fullständiga cykeln endast när ugnen är mycket smutsig.
- **TÖMNING**
  För att tömma kokaren automatiskt och förhindra att restvatten stannar kvar när apparaten inte ska användas på ett tag.
- **AVKALKNING**
  För att ta bort kalkavlagringar från kokaren. Vi rekommenderar att du använder denna funktion med jämna mellanrum. Om du inte gör det kommer ett meddelande att visas på displayen för att påminna dig om att rengöra ugnen.

INSTÄLLNINGAR

Används för att justera ugnsinställningarna.

När ECO-läget är aktiverat dämpas displayens bakgrundsbelysning och lampan släcks efter en minut för att spara energi. Den återaktiveras automatiskt när någon av knapparna trycks ned.

När DEMO-läget är aktiverat är alla kommandon aktiva och samtliga menyer tillgängliga, men ugnen värms inte upp. Om du vill avaktivera det här läget går du till DEMO i menyn INSTÄLLNINGAR och väljer Av.

Om du väljer FABRIKSÅTERST. stängs produkten av och återgår till inställningarna från första gången du använde produkten. Alla valda inställningar raderas.

FAVORIT

För att komma åt listan över tio favoritfunktioner.

ANVÄNDNING FÖRSTA GÅNGEN

1. VÄLJA SPRÅK

Du kommer att behöva ställa in språk och tid när du slår på apparaten för första gången: På displayen visas ”English”.

Tryck på + eller — för att bläddra i listan med tillgängliga språk och välj önskat språk.
Bekräfta ditt val genom att trycka på ✓ .

Observera: Du kan ändra språk senare genom att välja SPRÅK i menyn INSTÄLLNINGAR som du kommer åt genom att trycka på ⚙ .

2. STÄLL IN STRÖMFÖRBRUKNINGEN

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

Tryck + eller — för att välja 16 “Hög” eller 13 “Låg” och tryck ✓ för att bekräfta.

3. STÄLLA IN KLOCKAN

När du har valt effekten ska du ställa in aktuell tid: På displayen blinkar de två siffrorna för timma.

Tryck på + eller — för att ange aktuell timma och tryck sedan på ✓ : På displayen blinkar de två siffrorna för minuter.
Ange minuter med + eller — och tryck sedan på ✓ för att bekräfta.

Observera: Du kan behöva ställa in klockan igen efter långa strömavbrott. Tryck på ⚙ och välj KLOCKA i menyn INSTÄLLNINGAR.

4. VÄRM UGNEN

En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt.
Innan du börjar laga mat rekommenderar vi att du värmer ugnen utan innehåll för att avlägsna eventuella lukter. Ta bort eventuell skyddskartong eller plastfilm från ugnen och avlägsna eventuella tillbehör från dess insida. Värm ugnen till 200°C i cirka en timme, helst med hjälp av en funktion med luftcirkulation (t.ex. "Varmluft" eller "Över/underv.& fläkt").

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

DAGLIG ANVÄNDNING

1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

Slå på ugnen genom att trycka på ⏻ : Den senast använda huvudfunktionen eller huvudmenyn visas på displayen.

Välj funktion genom att trycka på ikonen för någon av huvudfunktionerna eller bläddra i menyn: För att välja något från en menu (displayen kommer att visa första tillgängliga artikel), tryck + eller — för att välja önskad artikel och tryck ✓ sedan för att bekräfta.

2. STÄLLA IN FUNKTIONEN

Efter att ha valt önskad funktion kan du ändra dess inställningar. Displayen visar de inställningarna som kan ändras efter varandra. Genom att trycka på ◁◁ kan du ändra föregående inställning igen.

TEMPERATUR / GRILLNIVÅ / ÅNGNIVÅ

När värdet blinkar på displayen, använd + eller — för att ändra det. Tryck sedan på ✓ för att bekräfta och fortsätt för att ändra nästa inställning (om möjligt).

På samma sätt går det att ställa in grillnivån: Det finns tre definierade effektnivåer för grill: 3 (hög), 2 (medel), 1 (låg).

För funktionen "Varmluft + ånga" kan du välja mängden ånga mellan dessa värden: 1 (låg), 2 (mellan), 3 (hög).

Observera: När funktionen har aktiverats kan du ändra temperaturen/grillnivå med hjälp av + eller —.

TIDSLÄNGD

När ikonen blinkar på displayen, använd + eller — för att ställa in önskad tillagningstid och tryck sedan på ✓ för att bekräfta. Du behöver inte ställa in tillagningstiden om du vill hantera tillagningen manuellt (tidsoberoende): Tryck på ✓ eller ▷ för att bekräfta och starta funktionen. Det går inte att programmera en fördröjd start i det här läget.

Observera: Du kan justera den inställda tillagningstiden under tillagningen genom att trycka på : Tryck på + eller — för att ändra och sedan på ✓ för att bekräfta.

AVSLUTNINGSTID (FÖRDRÖJNING START)

I många av funktionerna kan du fördröja starten efter att ha ställt in tillagningstiden genom att programmera dess sluttid. Displayen visar avslutningstiden och ikonen blinkar.

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

Observera: När en fördröjd start programmeras avaktiveras ugnens förvärmningsfas: Ugnen kommer att uppnå önskad temperatur gradvis, vilket betyder att tillagningstiderna är något längre än de som listas i tillagningstabellen. Det går att ändra den programmerade avslutningstiden genom att trycka på + eller —, samt ändra övriga inställningar genom att trycka på ⏮ under tiden. Tryck på för att visa informationen och ändra avslutningstid och tidslängd efter behov.

. 6th SENSE

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

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

VIKT / HÖJD / PIZZA (RUND-BRICKA-LAGER)

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

TILLAGNING / BROWNING

Det går att justera tillagningsnivån med vissa 6th Sense-funktioner.

Vid uppmaning trycker du på + eller — för att välja önskad nivå mellan röd (-1) till välstekt (+1). Tryck på ✓ eller ▷ för att bekräfta och starta funktionen.

På samma sätt, där det tillåts, är det möjligt att med vissa 6th Sense-funktioner justera bryningsnivån mellan låg (-1) and hög (1).

. TILLAGNING MED ÅNGA

Genom att välja "Varmluft + Ånga" eller en av flera 6th Sense-dedikerade recept är det möjligt att tillaga vilken sorts mat som helst tack vare användning av ånga. Ånga sprids snabbare och jämnare genom mat jämfört med bara het luft som typisk för Conventional- (Över-/Undervärme) funktioner. detta minskar tillagningstider och låser in matens värdefulla näringsämnen, vilket säkerställer att du får utmärkta, verkligt delikata resultat med alla dina recept.

Under hela tiden ångtillagning varar måste luckan hållas stängd.

För att hålla igång ångtillagning är det nödvändigt att fylla tanken inne i ugnen genom att använda lådan på kontrollpanelen.

När displayen uppmanar dig med meddelandena "TILLSÄTT VATTEN" eller "FYLL LÅDA", öppna lådan genom att trycka på den lätt.

Häll i långsamt lite dricksvatten tills displayen visar "TANKEN FULL". Maximal tankkapacitet är cirka 1,5 liter.

Stäng lådan genom att föra in den försiktigt mot panelen tills den stängts helt. Lådan måste hållas stängd, förutom vid vattenpåfyllning.

Det är endast nödvändigt att tillsätta vatten när tanken inte kommer vara tillräckligt full för att slutföra tillagningen.

Undvik att fylla tanken när ugnen är avstängd eller före du uppmanas göra det av displayen.

3. STARTA FUNKTIONEN

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

Om du trycker på ▷ under fördröjningsfasen visas en fråga om du vill hoppa över denna fas och starta funktionen direkt.

Observera: När du valt en funktion kommer displayen att rekommendera den mest lämpliga nivån för varje funktion. Du kan stoppa funktionen när som helst genom att trycka på knappen ⏻.

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

4. FÖRVÄRMNING

Vissa funktioner inbegriper en förvärmningsfas: När funktionen har startat anger displayen att förvärmningsfasen har aktiverats.

När denna fas är klar avges en ljudsignal och displayen anger att ugnen har nått inställd temperatur och att maten ska tillsättas.
Öppna då luckan, ställ in maten i ugnen, stäng luckan och starta tillagningen genom att trycka på ✓ eller ▷.

Observera: 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 avbrytas tillfälligt.

Tillagningstiden inbegriper inte en förvärmningsfas. Du kan alltid ändra temperaturen som ska uppnås med hjälp av + eller —.

5. PAUSA TILLAGNING/VÄND PÅ ELLER KONTROLLERA MATEN

När du öppnar luckan pausas tillagningen och uppvärmningselementen avaktiveras.

För att återuppta tillagningen, stäng luckan.

Vissa 6th Sense-funktioner kräver att maten rörs om under tillagning.

När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen. Öppna luckan, utför åtgärden som visas på displayen och stäng luckan igen. Tryck sedan på ▷ för att återuppta tillagningen.

På samma sätt, när 10% av tillagningstiden återstår ber ugnen dig att kontrollera maten.

När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen. Titta till maten, stäng luckan och tryck på ▷ eller ✓ för att återuppta tillagningen.

Observera: Tryck på ▷ för att hoppa över dessa åtgärder. Ugnen återupptar tillagningen efter en stund även om ingen åtgärd utförs.

6. TILLAGNINGENS SLUT

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

Tryck på ▷ för att fortsätta tillaga manuellt (utan timer) eller tryck på + för att ange ny tid och därmed förlänga tillagningstiden. Tillagningsparametrarna bibehålls i båda alternativen.

BROWNING

Vissa funktioner i ugnen gör att du kan bryna matens yta genom att aktivera grillen när tillagningen är klar.

När displayen visar det avsedda meddelandet, tryck på ✓ om du önskar starta en fem minuters bryningscykel. ⏻ Du kan stoppa funktionen när som helst genom att trycka på ugnens off-knapp.

. FAVORIT

När tillagningen är klar uppmanas du att spara funktionen med ett nummer mellan 1 och 10 i din lista över favoriter på displayen.

Om du vill spara en funktion som favorit och lagra de aktuella inställningarna för framtida bruk, trycker du på ✓ när tillagningen är klar. Om du inte vill spara inställningarna trycker du på ⏪.

När du har tryckt på ✓ trycker du sedan på + eller — för att välja nummerplatsen. Bekräfta genom att trycka på ✓.

Observera: Om minnet är fullt eller om numret redan är upptaget blir du uppmanad att skriva över den tidigare funktionen för att bekräfta.

För att hämta funktioner som sparats vid ett annat tillfälle, tryck på ♡: På displayen visas listan över dina favoritfunktioner.

Tryck på + eller — för att välja funktion, bekräfta genom att trycka på ✓ och tryck sedan på ▷ för att aktivera.

. RENGÖRING

- **AUTOMATISK RENGÖRING - PYROLYS**

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

Ta bort alla lösa delar (inklusive ugnsstegarna) från ugnen innan funktionen aktiveras. Om ugnen är installerad under en spishäll måste du se säkerställa att alla gasbrännare eller elplattor är avstängda medan den automatiska rengöringscykeln körs.
Ta bort alltför stora rester inne i hålrummet och rengör det inre dörrglaset innan du använder den pyrolysfunktionen för ett optimalt rengöringsresultat.
Vi rekommenderar att bara köra pyrolysfunktionen om apparaten är kraftigt nedsmutsad eller avger dålig lukt under tillagningen.

Tryck på ⊡ för att visa "Pyro" på displayen.

Tryck + eller — för att välja önskad cykel, tryck sedan ✓ för att bekräfta. Så snart en cykel har valts tryck + eller — för att, om så önskas, ställa in sluttid (startfördröjning), tryck sedan ✓ för att bekräfta.

Rengör luckan och avlägsna allt tillbehör omedelbart, stäng sedan luckan och tryck ▷ när det är klart: Ugnen kommer att starta självrengöringscykeln, och luckan låses automatiskt: Ett varningsmeddelande visas på displayen tillsammans med en nedräkning som anger status för det pågående programmet.

När programmet har slutförts förblir luckan låst tills ugnens temperatur har sjunkit till en säker nivå.

Observera: Pyrolytcykeln kan även aktiveras när tanken fylls med vatten.

• TÖMNING

Förhindra att vatten blir kvar i tanken med hjälp av tömningsfunktionen. För optimal användning av apparaten är det lämpligt att alltid tömma varje gång ugnen har använts med en ångcykel.

När du väl har valt ”Tömning”-funktionen, tryck på ▷ och följ de angivna åtgärderna: Öppna luckan och placera en stor kanna under tömningspipen som finns nere till höger på panelen. Så snart som tömningen startat, håll kannan på plats tills tömningen har slutförts. Den genomsnittliga varaktigheten för full tömning är cirka tre minuter.

Vid behov är det möjligt att pausa tömningsprocessen genom att trycka på knappen BACK eller STOP (till exempel om kannan redan skulle vara full av vatten mitt under tömningsprocessen).

Kannan måste rymma minst 2 liter.

Observera: för att säkerställa att vattnet är kallt är det inte möjligt att utföra denna aktivitet innan 4 timmar har förflutit från den sista cykeln (eller förra gången produkten användes). Under denna väntetid visar displayen följande meddelande ”VATTNET ÄR VARMT - VÄNLIGEN VÄNTA”.

• AVKALKA

Med den här specialfunktionen som aktiveras med regelbundna intervall håller du tanken och ångkretsloppet i optimalt skick.

Meddelandet <AVKALKNINGSDAGS> visas på displayen för att påminna dig om att utföra avkalkningsproceduren regelbundet.
Avkalkningskravet utlöses av antalet utförda ångtillagningscykler eller ångpannans driftstid sedan den senaste avkalkningscykeln (se tabellen nedan).

MEDDELANDET ”AVKALKNINGSDAGS” VISAS EFTER	VAD DU SKA GÖRA
15 cykler för ångtillagning	Avkalkning rekommenderas
22 timmar ångtillagning varaktighet	
20 cykler för ångtillagning	Det är inte möjligt att köra en ångcykel förrän en avkalkningscykel har genomförts
30 timmar ångtillagning varaktighet	

Avkalkningsproceduren kan också utföras när användaren önskar en djupare rengöring av tanken och den inre ångkretsen.

Genomsnittlig varaktighet på hela funktionen är cirka 180 minuter. Då funktionen har startat, följ samtliga steg som visas på displayen.

Observera: Funktionen kan pausas men om den avbryts när som helst måste hela avkalkningscykeln upprepas från början.

» **FAS 1: TÖMNING (upp till 3 min.)**

När displayen visar <PLACERA EN BEHÅLLARE UNDER TAPPEN>, utför tömningen så som beskrivs i det särskilda avsnittet om tömning.

Observera: för att säkerställa att vattnet är kallt är det inte möjligt att utföra denna aktivitet innan 4 timmar har förflutit från den sista cykeln (eller förra gången produkten användes). Under denna väntetid visar displayen följande meddelande ”VATTNET ÄR VARMT - VÄNLIGEN VÄNTA”.
Kannan måste rymma minst 2 liter.

» **FAS 2: AVKALKNING (~120 min.)**

När displayen visar <TILLS. 1,7 L LÖSNING>, häll avkalkningslösningen i lådan. För bästa resultat rekommenderar vi att du förbereder avkalkningslösningen och lägger till **3** påsar (motsvarande 75 g) av den specifika WPRO-avkalkningen för ugn i**1,7 liter** rumstempererat dricksvatten.

När avkalkningslösningen hälls in i lådan trycker du på ▷ för att starta den huvudsakliga avkalkningsprocessen. Vid avkalkningsfaserna behöver du inte stå framför apparaten. När varje fas är klar kommer en akustisk återkoppling att spelas upp och displayen visar instruktioner för att gå vidare till nästa fas.

» **FAS 3: TÖMNING (upp till 3 min.)**

När displayen visar <PLACERA EN BEHÅLLARE UNDER TAPPEN>, utför tömningen så som beskrivs i det särskilda avsnittet om tömning.

» **FAS 4: SKÖLJER (~20 min.)**

För att rengöra tanken och ångkretsen måste en sköljningscykel utföras.

När displayen visar <TILLSÄTT VATTEN FÖR SKÖLJNING>, häll dricksvatten i lådan tills displayen visar "TANKEN FULL" och tryck sedan på ▷ för att starta den första sköljningen.

» **FAS 5: TÖMNING (upp till 3 min.)**

» **FAS 6: SKÖLJER (~20 min.)**

» **FAS 7: TÖMNING (upp till 3 min.)**

» **FAS 8: SKÖLJER (~20 min.)**

» **FAS 9: TÖMNING (upp till 3 min.)**

Efter den senaste tömningsprocessen trycker du på OK för att slutföra avkalkningen.

När avkalkningsproceduren är klar är det möjligt att använda alla ångfunktioner.

*WPRO-avkalkningsmedel är den rekommenderade professionella produkten för att upprätthålla bästa prestanda hos ångfunktionen i din ugn. Var god och följ anvisningarna på förpackningen. För ordrar och information, kontakta kundtjänsten eller *www.whirlpool.eu*

Whirlpool kommer inte att hållas ansvarigt för skador som orsakats av användning av andra rengöringsprodukter som finns tillgängliga på marknaden.

. TIMER

När ugnen är avstängd kan displayen användas som timer. För att aktivera funktionen, se till att ugnen är avstängd och tryck sedan på + eller —: Ikonen ⏱ blinkar på displayen.

Tryck på + eller — för att ställa in hur lång tid du behöver och tryck sedan på ✓ för att aktivera timern.

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

Observera: Timern aktiverar inte någon av tillagningscyklerna. Tryck på + eller — för att ändra den inställda tiden på timern.

När timern har aktiverats kan du fortfarande välja och aktivera en funktion.

Tryck på ⏻ för att sätta på ugnen och välj sedan önskad funktion.

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

Observera: Timern visas inte under den här fasen (endast ikonen ⏱ visas), men den fortsätter att räkna ner i bakgrunden. Tryck på ⏻ för att återgå till timerskärmen och avsluta den nuvarande funktionen.

. LÅS

För att låsa knappsatsen, tryck på ⏮ och håll den intryckt i minst fem sekunder. Gör det igen för att låsa upp knappsatsen.

Observera: Denna funktion kan även aktiveras under tillagning. Av säkerhetsskäl kan ugnen stängas av när som helst genom att trycka på ⏻.

6th sense TILLAGNINGSTABELL

LIVSMEDELSKATEGORIER			FÖRESLAGEN MÄNGD	VÄND (av tillagningstiden)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
LASAGNE	-		0,5-3 kg	-	2
KÖTT	Nötkött - stek	Stekar (tillagningsgrad 0)	0,6-2 kg	-	3
		Hamburgare (tillagningsgrad 0)	1,5 - 3 cm	3/5	5 4
	Fläskkött - stek	Stekar	0,6-2,5 kg	-	3
		Korv	1,5 - 4 cm	2/3	5 4
	Kyckling - hel	Hel	0,6-3 kg	-	2
		Filéer & bröst	1 - 5 cm	2/3	5 4
	Grillspett		ett galler	1/2	5 4
FISK	Filéer		0,5 - 3 (cm)	-	3 2
	Frysta filéer		0,5 - 3 (cm)	-	3 2
GRÖNSAKER	Ugnsstekta grönsaker	Potatis	0,5-1,5 kg	-	3
		Grönsaker - fyllda	0,1 - 0,5 kg	-	3
		Ugnsstekta grönsaker	0,5-1,5 kg	-	3
	Grönsaksgratäng	Potatis	en bricka	-	3
		Tomater	en bricka	-	3
		Paprika	en bricka	-	3
		Broccoli	en bricka	-	3
		Blomkål	en bricka	-	3
		Övrigt	en bricka	-	3
KAKOR & BAKVERK	Kaka som jäser i formen	Sockerkaka	0,5-1,2 kg	-	3
	Bakverk & pajer	Kakor	0,2-0,6 kg	-	3
		Petit-choux	en bricka	-	3
		Mördegstårta	0,4 - 1,6kg	-	3
		Äppelstrudel	0,4 - 1,6kg	-	3
		Fruktpaj	0,5-2 kg	-	3
PAJER	-		0,8-1,2 kg	-	2
BRÖD	Bullar		60 - 150 g vardera	-	3
	Formbakad limpa		400 - 600 g vardera	-	2
	Stora bröd		0,5 - 2,0 kg	-	2
	Baguetter		200 - 300 g vardera	-	3
PIZZA	Tunn		rund - bricka	-	2
	Pan		rund - bricka	-	2
	Fryst		1 - 4 lager	-	2

TILLBEHÖR	Galler	Ugnsfast form eller kakform på galler	Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler	Långpanna/Bakplåt	Långpanna med 500 ml vatten

VARMLUFT + ÅNGTILLAGNINGSTABELL

RECEPT	ÅNG NIVÅ	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (MIN.)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Kakor / Mördegskaka	LÅG	Ja	140 - 150	35 - 55	3
Små bakverk	LÅG	Ja	160 - 170	30 - 40	3
Tårtor	LÅG	Ja	170 - 180	40 - 60	2
Sockerkakor	LÅG	Ja	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	LÅG	Ja	200 - 220	20 - 40	3
Brödlimpa	LÅG	Ja	170 -180	70 - 100	3
Småbröd	LÅG	Ja	200 - 220	30 - 50	3
Baguette	LÅG	Ja	200 - 220	30 - 50	3
Ugnsstekt potatis	MID	Ja	200 - 220	50 - 70	3
Kalv / Nöt / Fläsk 1 kg	MID	Ja	180 - 200	60 - 100	3
Kalv / nöt / fläsk, stycken	MID	Ja	160 - 180	60-80	3
Rostbiff, blodig 1 kg	MID	Ja	200 - 220	40 - 50	3
Rostbiff, blodig 2 kg	MID	Ja	200	55 - 65	3
Lammlägg	MID	Ja	180 - 200	65 - 75	3
Stuvning med fläsklägg	MID	Ja	160 - 180	85 - 100	3
Kyckling/pärlhöna/anka 1-1,5 kg	MID	Ja	200 - 220	50 - 70	3
Kyckling / pärlhöna / anka, stycken	MID	Ja	200 - 220	55 - 65	3
Fyllda grönsaker (tomater, zucchini, aubergine)	MID	Ja	180 - 200	25 - 40	3
Fiskfilé	HÖG	Ja	180 - 200	15 - 30	3

TILLBEHÖR	Galler	Bakplåt eller kakform på galler	Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler	Långpanna/Bakplåt	Långpanna med 500 ml vatten

TILLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (MIN.)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Jästa tårtor/sockerkakor		Ja	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	4 1
Fyllda tårtor (cheesecake, strudel, äppelpaj)		Ja	160 – 200	30 - 85	3
		Ja	160 – 200	35 - 90	4 1
Kakor / Mördegskaka		Ja	150	20 - 40	3
		Ja	140	30 - 50	4
		Ja	140	30 - 50	4 1
		Ja	135	40 - 60	5 3 1
Småkakor / Muffins		Ja	170	20 - 40	3
		Ja	150	30 - 50	4
		Ja	150	30 - 50	4 1
		Ja	150	40 - 60	5 3 1
Petit-chouer		Ja	180 - 200	30 - 40	3
		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Maränger		Ja	90	110 - 150	3
		Ja	90	130 - 150	4 1
		Ja	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Bröd / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	2
		Ja	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (tunn, tjock, focaccia)		Ja	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Fryst pizza		Ja	250	10 - 15	3
		Ja	250	10 - 20	4 1
		Ja	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Matpajer (grönsakspajer, quicher)		Ja	180 - 190	45 - 55	3
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Vol-au-vent/Mördegsbakning		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1

FUNKTIONER							
Över/undervärme	Varmluft	Över- och undervärme & fläkt	Grill	TurboGrill	Maxi Cooking	Cook 4	Eco Varmluft

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (Min.)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Lasagne / Brylépudding / Baked pasta / Cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	3
Lamm / Kalv / Nöt / Fläsk 1kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Grillat fläskkött med knaprig svål 2 kg	XL	—	170	110 - 150	2
Kyckling / kanin / anka 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	3
Kalkon / Gås 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	2
Fiskgratäng / en papillote (filéer, hela)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Fyllda grönsaker (tomater, zucchini, aubergine)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Rostat bröd		—	3 (Hög)	3 - 6	5
Fiskfiléer / kotletter		—	2 (medel)	20 - 30 **	4 3
Korv/grillspett / revbensspjäll / hamburgare		—	2 - 3 (Medel - Hög)	15 - 30 **	5 4
Grillad kyckling, 1 - 1,3 kg		—	2 (medel)	55 - 70 ***	2 1
Lammlägg / Fläsklägg		—	2 (medel)	60 - 90 ***	3
Ugnsstekt potatis		—	2 (medel)	35 - 55 ***	3
Grönsaksgratäng		—	3 (Hög)	10 - 25	3
Kakor	COOK 4 Kakor	Ja	135	50 - 70	5 4 3 1
Tarteletter	COOK 4 Tarteletter	Ja	170	50 - 70	5 3 2 1
Runda pizzor	COOK 4 Pizza	Ja	210	40 - 60	5 3 2 1
Komplett måltid: Frukttårtor (nivå 5) / lasagne (nivå 3) / kött (nivå 1)		Ja	190	40 - 120 *	5 3 1
Komplett måltid: Frukttårtor (nivå 5) / rostade grönsaker (nivå 4) / lasagne (nivå 2) / köttstycken (nivå 1)	COOK 4 Meny	Ja	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagne och kött		Ja	200	50 - 100 *	4 1
Kött och potatis		Ja	200	45 - 100 *	4 1
Fisk och grönsaker		Ja	180	30 - 50 *	4 1
Fyllda ugnsstekta stekar	e	—	200	80 - 120 *	3
Köttbitar (kanin, kyckling, lamm)	e	—	200	50 - 100 *	3

* Beräknad tid: Maten kan tas ut från ugnen vid olika tidpunkter beroende på hur du vill ha maten tillagad.
** Vänd maten efter halva tillagningstiden.
*** Vänd maten efter två tredjedelar av tillagsningstiden (om nödvändigt).

HUR DU SKA LÄSA TILLAGNINGSTABELLEN

Tabellen listar den bästa funktionen, tillbehören och nivån som ska användas för att laga olika typer av mat.

Tillagningstiden startar från när du sätter in maten i ugnen, men inkluderar inte uppvärmningen (där sådan krävs).

Tillagningstemperaturer och tider är ungefärliga och beror på mängden mat och på vilka tillbehör som används.

Använd i början de lägsta inställningarna som rekommenderas och om tillagningen inte blir som du tänkt dig kan du övergå till de högre inställningarna.

Använd de medföljande tillbehören och helst tårtformar och ugnsfasta plåtar i mörk metall. Det går även att använda formar och tillbehör i pyrex-glas eller stengods, men tillagningstiderna blir en aning längre.

TILLBEHÖR	Galler	Bakplåt eller kakform på galler	Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler	Långpanna/Bakplåt	Långpanna med 500 ml vatten

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

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

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

Ha på dig skyddshandskar.
Ugnen måste kopplas bort från elnätet innan du utför någon form av underhållsarbete.

YTTRE YTOR

- Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr duk.
- Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om en produkt av denna typ av misstag skulle spillas på apparaten ska du omedelbart rengöra med en fuktig trasa av mikrofiber.

INRE YTOR

- Efter varje användning, låt ugnen svalna och rengör den sedan, helst medan den fortfarande är varm, för att ta bort eventuella avlagringar eller fläckar som orsakas av matrester. För att torka eventuell kondens som bildas som ett resultat av tillagning av mat med hög vattenhalt, låt ugnen svalna helt och torka sedan av den med en trasa eller svamp.
- Om det sitter envist smuts på de inre väggarna rekommenderar vi att köra den automatiska rengöringsfunktionen för bästa rengöringsresultat.
- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.
- Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring av ugnen.

TILLBEHÖR

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

KOKARE

För att säkerställa att ugnen alltid fungerar med optimal prestanda och för att förhindra kalkavlagringar med tiden, rekommenderar vi att du använder funktionerna "Avlopp" och "Avkalkning" regelbundet.

Då funtionen “Varmluft + Ånga” inte blivit använd på en lång tid rekommenderar vi starkt att du aktiverar en tillagningscykel med tom ugn genom att du fyller tanken helt.

BYTE AV LAMPA

1. Skilj ugnen från elnätet.
2. Ta bort ugnsstegarna.
3. Avlägsna lampskyddet.
4. Byt ut lampan.
5. Placera tillbaka lampskyddet och tryck på det med ett fast tryck ända tills det knäpper fast på plats.
6. Sätt tillbaka ugnsstegarna.
7. Anslut ugnen till elnätet igen.

Observera: Använd endast halogenlampor av typ 20-40 W/230 ~ V typ G9, T300°C. Glödlampan som används i produkten är särskilt utformad för hushållsapparater och lämpar sig inte för allmän rumsbelysning i hemmet (EG-förordning 244/2009). Glödlamporna finns att köpa av vår kundservice.

- Om du använder halogenlampor ska du inte hantera dem med bara händerna eftersom dina fingeravtryck kan orsaka skador. Använd inte ugnen förrän du har satt tillbaka lamplocket.

TA BORT OCH MONTERA LUCKAN

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

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

3. **Montera tillbaka luckan** genom att flytta den mot ugnen, rikta in gångjärnens krokar i höjd med dess fästen och säkra den övre delen i fästet.
4. Sänk luckan och öppna den sedan helt. Sänk hakarna till ursprungligt läge: Säkerställ att du sänker dem helt.

Tryck försiktigt för att kontrollera att hakarna är i rätt läge.

5. Testa att stänga luckan och kontrollera att den är i linje med kontrollpanelen. Om den inte är det, upprepa stegen ovan: Dörren kan skadas om den inte fungerar som den ska.

FELSÖKNING

PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	LÖSNING
Ugnen fungerar inte.	Strömavbrott. Inte ansluten till elnätet.	Kontrollera att ström finns och att ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
Displayen visar bokstaven "F" följt av ett nummer eller en bokstav.	Fel på ugnen.	Kontakta närmaste kundservice och ange numret efter bokstaven ”F”.
Ugnen värms inte upp. Funktionen startar inte.	Demoläge är igång.	Få åtkomst till “DEMO” via “INSTÄLLNINGAR" och välj “Av”.
Ljuset stängs av.	Ekoläget är aktivt.	Få åtkomst till “ECO” via “INSTÄLLNINGAR" och välj “Av”.
Ugnsluckan öppnas inte.	Rengöringscykel pågår.	Vänta tills funktionen är slut och låt ugnen svalna.

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

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

Whirlpool

400011535011