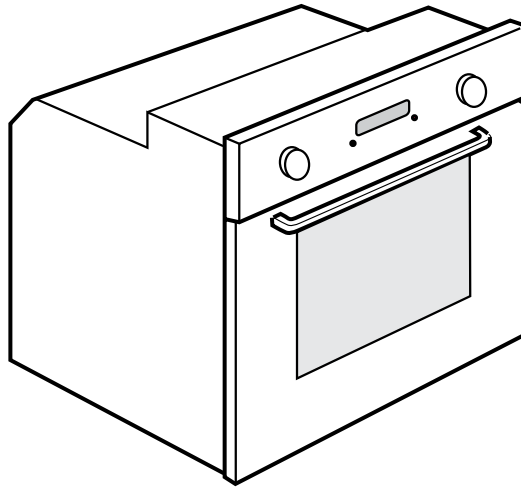


(Placera etiketten från garantin här)

SERVICE



Manual för användning och underhåll

VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

Dessa instruktioner ska även finnas tillgängliga på webbsidan: www.whirlpool.eu

DIN OCH ANDRAS SÄKERHET ÄR MYCKET VIKTIG

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



Detta är symbolen för fara och den varnar för potentiella risker för användaren och andra i närheten.

Alla säkerhetsvarningar föregås av denna symbol och följande ord:



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 produkten. Följ följande instruktioner noggrant:

- Använd skyddshandskar vid uppackning och montering.
- Produkten skall alltid vara skild från elnätet innan arbete med installation utförs på produkten.
- Installation och underhåll skall utföras av behörig fackman i enlighet med tillverkarens anvisningar och i enlighet med lokala säkerhetsbestämmelser. Reparera eller byt inte ut delar på produkten om detta inte direkt anges i bruksanvisningen.
- Byte av elkabel får bara utföras av kvalificerad elektriker. Vänd dig till en auktoriserad serviceverkstad.
- Enligt lag är det obligatoriskt att ansluta produkten till jord.
- Nätkabeln måste vara tillräckligt lång för att produkten ska kunna anslutas till ett eluttag när den står på plats.
- För att installationen ska uppfylla gällande säkerhetsbestämmelser ska en allpolig brytare med minst 3 mm kontaktavstånd användas.
- Använd inte grenuttag om ugnen är utrustad med en stickkontakt.
- Använd inte förlängningssladdar.
- Dra inte i elsladden.
- När installationen är klar skall det inte gå att komma åt de elektriska komponenterna.
- Använd inte produkten om ytan på induktionsplattan är sprucken och stäng av produkten för att undvika risk för elektriska stötar (endast för modeller med induktionsfunktion).
- Vidrör aldrig produkten med våta kroppsdelar och var inte barfota när du använder den.
- Produkten är endast avsedd för användning i hushållet för att laga mat. Det är inte tillåtet att använda produkten för andra ändamål (t.ex värma upp rum). Tillverkaren ansvarar inte för olämplig användning eller felaktig inställning av kontrollknapparna.

- Under användning blir produkten och dess åtkomliga delar heta.
Var noga med att inte vidröra värmeelementen.
Barn (0–8 år) ska hållas på avstånd eller vara under uppsikt.
- Barn från 8 års ålder och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap får lov att använda produkten om de hålls under uppsikt eller om de har fått instruktioner om hur produkten ska användas på ett säkert sätt och förutsatt att de förstår vilka faror det innebär. Barn får inte leka med produkten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan uppsikt.
- Vidrör inte värmeelementen eller de inre panelerna under och efter användning av produkten eftersom du kan bränna dig. Undvik att produkten kommer i kontakt med trasor eller andra brännbara material tills alla komponenter har svalnat helt.
- När maten är klar, öppna produktens 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 produktens kontrollpanel. Tapp 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 produkten eller i närheten av den. Om produkten skulle slås på av misstag kan materialet fatta eld.
- Värm och tillaga inte mat i stängda behållare inuti produkten.
Det tryck som utvecklas i behållaren kan få den att explodera och skada produkten.
- Använd inte behållare av syntetiskt material.
- Fett och upphettade oljor kan lätt fatta eld. Var vaksam när du lagar mat med mycket fett och olja.
- Lämna aldrig produkten 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 aldrig ångtvätt för att rengöra den.
- Vidrör inte ugnen under pyrolysurengöringen. Håll barn på avstånd från ugnen under pyrolysurengöringen. Större mängder matrester i ugnen ska torkas bort innan pyrolysurengöringen startas (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 produkten är avstängd innan du byter ut lampan för att undvika elektrisk stöt.
- Använd inte aluminiumfolie för att täcka över kokkärl (endast för ugnar med tillhörande kokkärl).

Kassering av hushållsapparater

- Denna produkt är tillverkad av material som kan återanvändas eller återvinnas. Kassera den enligt lokala bestämmelser för avfallshantering. Innan du kasserar produkten, klipp av elsladden.
- 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 produkten.

INSTALLATION

När ugnen har packats upp, kontrollera att ugnen inte har skadats under transporten och att ugnsluckan stänger ordentligt. Kontakta din återförsäljare eller närmaste kundservice om du upptäcker något problem. För att undvika eventuella skador, rekommenderar vi att du inte tar ut ugnen från emballaget förrän du ska installera den.

FÖRBEDNING AV INBYGGNADSUTRYMMET

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

ELEKTRISK ANSLUTNING

Försäkra dig om att den spänning som anges på produktens typskylt överensstämmer med nätspänningen. Typskylten sitter på framkanten av ugnen (syns när luckan är öppen).

- Eventuellt byte av elsladd (av typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) får bara utföras av behörig elektriker. Vänd dig till en auktoriserad serviceverkstad.

ALLMÄNNA FÖRESKRIFTER

Före användning:

- Ta bort pappskydd, plastfilmer och etiketter från tillbehören.
- Ta ut alla tillbehör ur ugnen. Sätt 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.
- Håll aldrig vatten direkt in i en het ugn: emaljen kan skadas.
- Dra inte pannor eller andra kokkärl över ugnens botten för att inte 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".

MILJÖSKYDD



Kassering av emballagematerialet

Emballagematerialet kan återvinnas till 100%, vilket framgår av återvinningssymbolen (♻️). Hantera inte emballagematerialet vårdslöst, utan ta ditt ansvar och sortera och kassera det enligt de anvisningar som finns vid återvinningscentralen.

Kassering av produkten

- Denna produkt är märkt i enlighet med direktiv 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE).
- Genom att säkerställa en korrekt kassering av denna produkt bidrar du till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för vår miljö och hälsa, som annars kan bli följden om produkten inte hanteras på rätt sätt.
- Symbolen  på produkten och på de dokument som medföljer produkten visar att denna produkt inte får skrotas som hushållsavfall, utan ska lämnas in på miljöstation för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.

Tips för att spara energi

- Förvärm endast ugnen om detta specificeras i tillagningstabellen eller om ditt recept kräver det.
- Använd mörka eller svartlackerade ugnsgodisar och bakplåtar eftersom dessa absorberar värme mycket bättre.
- Stäng av ugnen 10-15 minuter innan inställd tillagningstid löper ut. Om en maträtt kräver långkok kommer den att fortsätta tillagas även när ugnen är avstängd.

FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE



- Denna ugn är avsedd att komma i kontakt med livsmedel och är tillverkad i överensstämmelse med europadirektiv (CE) nr 1935/2004 och är designad, tillverkad och såld enligt säkerhetskraven i Lågspänningsdirektiv 2006/95/EG (som ersätter 73/23/EG med påföljande tillägg) och skyddskraven i EMC-direktiv 2004/108/EG.
- Denna produkt uppfyller kraven i de europeiska ekodesignförfordningarna nr 65/2014 och nr 66/2014 i enlighet med den europeiska standarden EN 60350-1.

FELSÖKNING

Ugnen fungerar inte:

- Kontrollera att spänning kommer fram till eluttaget som ugnen är ansluten till.
- Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.

Ugnsluckan är spärrad:

- Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
- **Viktigt:** Under självrengöringen går det inte att öppna ugnsluckan. Vänta tills den automatiskt låses upp (se avsnittet "Rengöringscykel på ugn med pyrolysfunktion").

Den elektroniska programmeraren fungerar inte:

- Kontakta närmaste kundtjänst om "F" följt av ett nummer visas på displayen. Specificera i detta fall numret som följer bokstaven "F".

SERVICE

Innan du kontaktar Kundtjänst:

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

Om problemet kvarstår efter dessa kontroller bör du kontakta närmaste Kundtjänst.

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.

SERVICE



0000 000 00000

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).

RENGÖRING



VARNING

- Använd inte ångtvätt.
- Rengör ugnen endast när den är kall.
- Koppla loss ugnen från eluttaget före service.

Ugnens utsida

VIKTIGT: Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om ett sådant medel av misstag skulle spillas på produkten bör du omedelbart torka bort den med en fuktig trasa av mikrofiber.

- 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.

Ugnens insida

VIKTIGT: Använd inte slipande svampar, stålull eller metallskrapor. Det kan skada de emaljerade ytorna och luckans glas.

- Efter varje användningstillfälle, låt ugnen svalna och rengör 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 produkter som är speciellt avsedda för rengöring av ugnar och följ tillverkarens anvisningar till punkt och pricka.
- 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).

OBSERVERA: Under lång 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 svamp.

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):

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

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

UNDERHÅLL



VARNING

- Använd skyddshandskar.
- Utför följande ingrepp när produkten har svalnat.
- Koppla loss ugnen från eluttaget före service.

TA AV UGNSLUCKAN

Gör så här för att ta av luckan:

1. Öppna ugnsluckan helt.
2. Lyft de två spärrhakarna i gångjärnen och skjut dem framåt till anslaget (fig. 1).
3. Stäng luckan till spärren (A), lyft den (B) och vrid runt den (C) tills den lossnar (D) (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.

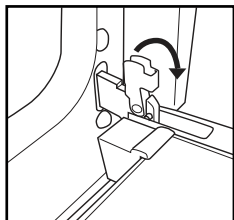


Fig. 1

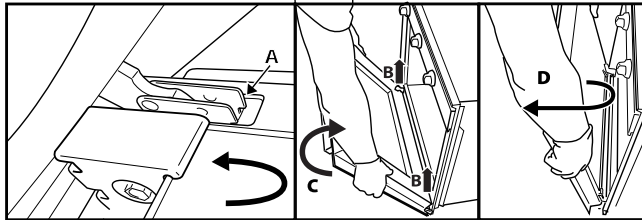


Fig. 2

FLYTTA PÅ DET ÖVRE VÄRMEELEMENTET (ENDAST VISSA MODELLER)

1. Avlägsna tillbehörens guideskenor (Fig. 3).
2. Dra ut elementet (Fig. 4) en aning och sänk det (Fig. 5).
3. För att sätta tillbaka elementet, lyft det, dra det en aning mot dig, och se till att det vilar i sina sidostöd.

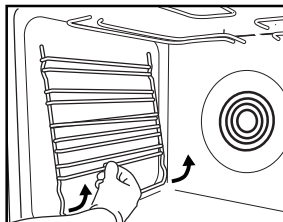


Fig. 3

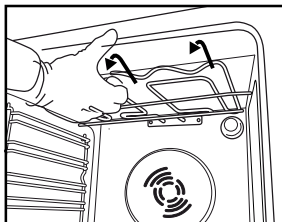


Fig. 4

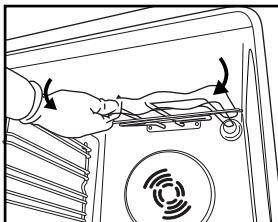


Fig. 5

BYTE AV LAMPA

För att byta den bakre ugnslampan (finns på vissa modeller):

1. Koppla bort ugnen från elnätet.
2. Skruva loss lampglaset (Fig. 6), byt ut glödlampan (se notering för typ av lamp) och skruva tillbaka lampglaset (Fig. 7).
3. Anslut ugnen till elnätet igen.

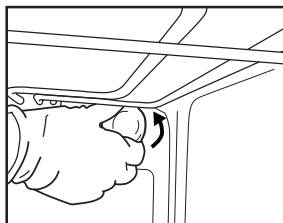


Fig. 6

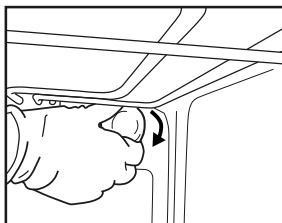


Fig. 7

OBS:

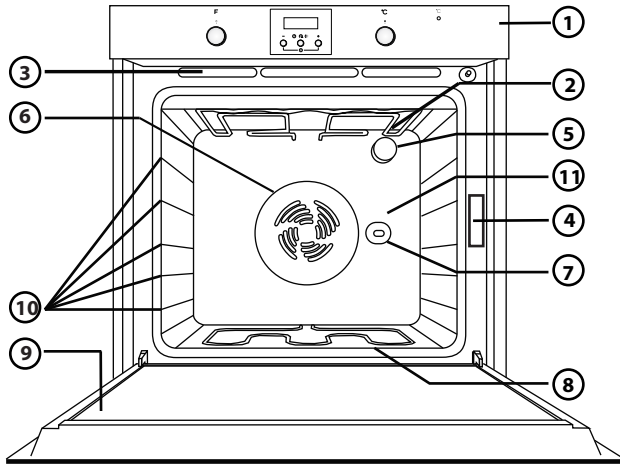
- Använd endast glödlampor 25-40 W/230 V, typ E-14, T300 °C, eller halogenlampor 20-40 W/230 V typ G9, T300 °C (beroende på modell).
- Lampan som används i produkten är särskilt konstruerad för elektriska apparater och lämpar sig inte för rumsbelysning i hemmet (EU-förordning nr 244/2009).
- Lamporna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

VIKTIGT:

- Om du använder halogenlampor ska du inte hantera dem med bara händer, eftersom de kan förstöras av fingeravtryck.
- Sätt inte på ugnen förrän lampskyddet har satts på plats.

BRUKSANVISNING FÖR DENNA UGN

FÖR ANSLUTNING TILL ELNÄT, SE KAPITLET OM INSTALLATION



1. Kontrollpanel
2. Övre värmeelement/grillelement
3. Kylsystem (finns på vissa modeller)
4. Typskylt (skall ej avlägsnas)
5. Lampa
6. Ventilationssystem för bakning (finns på vissa modeller)
7. Roterande grillspett (på vissa modeller)
8. Nedre värmeelement (dolt)
9. Lucka
10. Hyllpositioner
11. Panel

OBSERVERA:

- I slutet av tillagningen, när ugnen stängts av, kan det hända att kylfläkten fortsätter att vara igång en stund.
- Produktens utseende kan skilja sig något från bilden.

KOMPATIBLA TILLBEHÖR

(för tillbehören som medföljer ugnen, se det tekniska databladet)

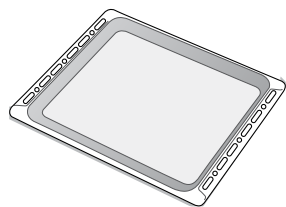


Fig. 1

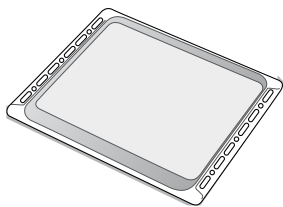


Fig. 2

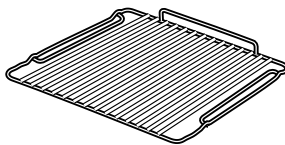


Fig. 3

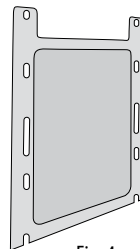


Fig. 4

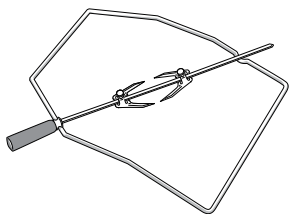


Fig. 5

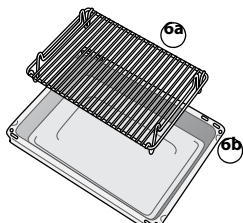


Fig. 6

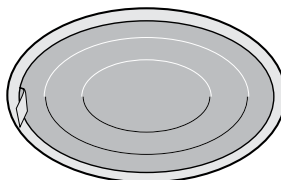


Fig. 7

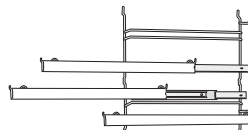


Fig. 8

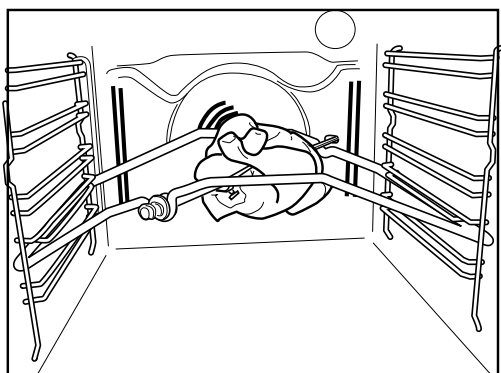


Fig. 9

Långpanna (fig. 1)

Långpannan är avsedd för att samla upp fett och matpartiklar när den placeras under gallerhyllan. Den kan också användas som plåt för att exempelvis tillaga kött, kyckling och fisk, med eller utan grönsaker. Häll lite vatten i långpannan så blir det inte så mycket matos och fettstänk.

Bakplåt (fig. 2)

Kan användas för att baka småkakor, bakverk och pizza.

Gallerhylla (fig. 3)

För grillning av mat eller som stöd för grytor, kakformar och andra kokkärl. Gallerhyllan kan placeras på alla nivåer. Gallerhyllan kan föras in med de bågformade sidorna vända uppåt eller nedåt.

Katalytiska sidopaneler (fig. 4)

De katalytiska panelerna har en porös beläggning som absorberar fettstänk. Vi rekommenderar att du utför en automatisk rengöringscykel när du har tillagat mat med extra hög fetthalt (se RENGÖRING). **Roterande grillspett (fig. 5)**

Använd grillspettet såsom visas i fig. 9. Se även avsnittet "Råd och förslag" för mer information.

Grillset (fig. 6)

Grillsetet består av ett galler (6a) och en emaljerad plåt (6b). Detta set måste placeras på gallerhyllan (3) och användas tillsammans med grillfunktionen.

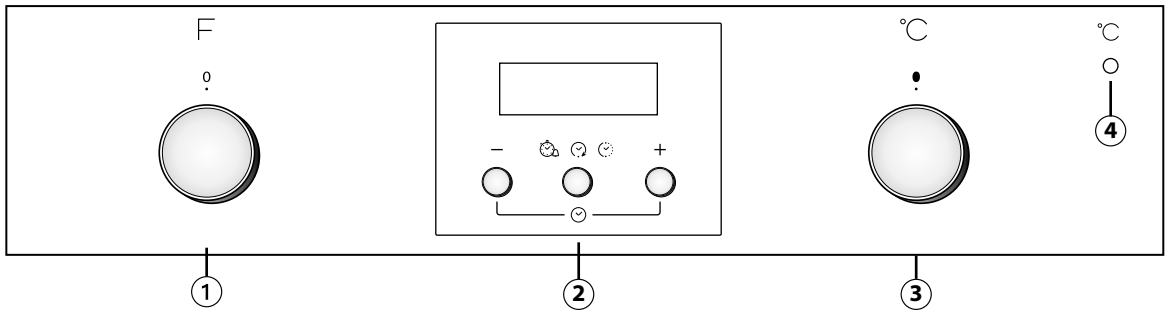
Fettfilter (fig. 7)

Använd fettfiltret **endast** för tillagning av mat med extra hög fetthalt. Haka fast filtret på den bakre panelen i ugnsutrymmet, mitt emot fläkten. Filtret kan rengöras i diskmaskin och kan användas med funktioner där fläkten används.

Glidstycken (fig. 8)

De gör att gallerhyllor och långpannor kan dras ut halvvägs under tillagning. Lämpliga för alla tillbehör och kan rengöras i diskmaskin.

BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN



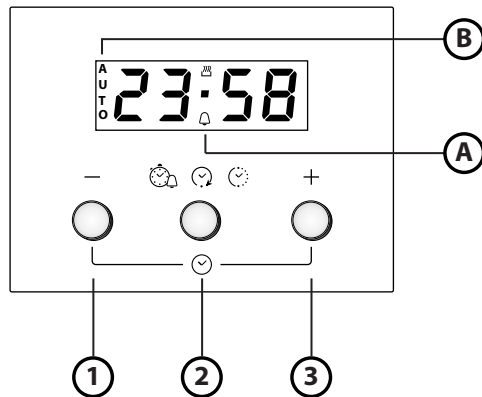
Om rattarna på din ugn är tryckbara, tryck på dem i mitten så att de ploppar ut - beroende på modell. Det kan hända att din produkt ser något annorlunda ut än den på ritningen.

1. Funktionsratt
2. Elektronisk programmerare
3. Termostatratt
4. Termostatsens kontrollampa - röd

ANVÄNDNING AV UGNEN

- Vrid funktionsratten till önskad funktion. Ugnsbelysningen tänds.
- Vrid termostatratten medurs till önskad temperatur. Termostatsens röda kontrollampa tänds och slocknar sedan när den inställda temperaturen har uppnåtts. Vrid tillbaka ratten till "0" när du är klar med tillagningen.

ANVÄNDA DEN ELEKTRONISKA PROGRAMMERAREN



1. Knapp - : för att minska det värde som visas på displayen
2. Knapp (timer, clock, sun) : för att välja de olika inställningarna:
 - a. Timer
 - b. Tillagningstid
 - c. Inställning av tillagningstidens slut
3. Knapp + : för att öka det värde som visas på displayen

A. Symbolen anger att timerfunktionen är aktiverad

B Symbolen **AUTO** bekräftar att inställningen har utförts

Inställningar före första användningen

Inställning av klockslag och typ av ljudsignal.

Då ugnen kopplas till strömförande nät visas **AUTO** och 0.00 blinkar på displayen. Tryck in knapparna - och + samtidigt för att ställa in klockslaget: punkten i mitten börjar blinka. Ställ in klockslaget med hjälp av knapparna + och -. Då du ställt in önskat värde, tryck på mittknappen. Displayen visar då "ton 1". För att välja önskad ton, tryck på knappen -. Då du valt önskad ton, tryck på mittknappen. Upprepa den ovanstående proceduren om du vill ändra klockslaget igen.

Inställning av timer

För att ställa in timern, tryck in och håll kvar mittknappen tills 0.00 visas på displayen och klocksymbolen blinkar. Ställ in timern med hjälp av knappen + (maximalt inställbart värde är 23 timmar och 59 minuter). Nedräkningen börjar efter ett par sekunder. Displayen visar nuvarande klockslag och klocksymbolen lyser fast som bekräftelse av att timern är inställd. För att visa nedräkningen, och eventuellt ändra den, tryck på mittknappen igen.

Inställning av tillagningstid

När du har valt tillagningsfunktionen och ställt in temperaturen med hjälp av rattarna, tryck på mittknappen. 0.00 visas på displayen och klocksymbolen blinkar. Tryck på mittknappen igen: på displayen visas **dur** och 0.00 efter varandra och **AUTO** blinkar. Ställ in tillagningstiden med hjälp av knapparna + och - (maximalt inställbart värde är 10 timmar). Efter ett par sekunder visar displayen nuvarande klockslag och **AUTO** lyser fast som bekräftelse på inställningen. För att visa resterande tillagningstid och för att ändra om nödvändigt, tryck in mittknappen i 2 sekunder och tryck sedan på den igen. När inställd tid har löpt ut släcks symbolen , lärmot ljuder och **AUTO** blinkar på displayen. Tryck på vilken knapp som helst för att stänga av ljudsignalen. För tillbaka funktions- och temperaturratten till noll och tryck på mittknappen i två sekunder för att stänga av tillagningen.

Senareläggning av tillagningsluttiden

Tryck på mittknappen efter att du har ställt in tillagningstiden. Displayen visar **End**, tillagningsluttiden och **AUTO** som blinkar efter varandra. Tryck på knappen + för att visa önskad tillagningsluttid (tillagningen kan senareläggas med maximalt 23 timmar och 59 minuter). Efter några sekunder visar displayen aktuell tid, symbolen  släcks och **AUTO** förblir tänd för att bekräfta inställningen. För att visa tillagningsluttiden och eventuellt ändra den, tryck på mittknappen, och tryck sedan två gånger till på den. När inställd tid har löpt ut tänds symbolen  och ugnen fortsätter med vald tillagningsfunktion.

TABELL MED BESKRIVNING AV FUNKTIONER

FUNKTIONSRATT		
	AV	För att avsluta tillagning och stänga av ugnen.
	LAMPA	För att tända/släcka ugnens innerbelysning.
	ÖVER- OCH UNDERVÄRME	För att laga alla slags maträtter på en enda ugsfals. Använd den 2:a ugsfalsen. Förvärm ugnen till önskad temperatur. Termostats lampen släcks när ugnen är redo och maten kan placeras i ugnen.
	SMARTCLEAN	För att avlägsna matfläckar genom skonsam uppvärmning. Rengöringen underlättas genom en kombinerad verkan av den särskilda emaljbeklägningen och vattenånga som frigörs under uppvärmningen. Aktivera funktionen när ugnen har svalnat. Häll 200 ml vatten på ugnens botten och kör sedan ett program på 30 minuter i 90°C. Vänta 15 minuter innan du öppnar luckan när programmet är slut.
	ÖVER- OCH UNDERVÄRME & FLÅKT	Använd denna funktion när du skall tillaga kött och paj med lös fyllning (söt eller salt) på en enda fals. Maten får en jämn, gyllenbrun, knaprig yta och underdel. Vi rekommenderar att du låter maträtterna växa i ugnen under tillagningen för att få ett jämnare resultat. Det är lämpligt att använda den 2:e ugsfalsen för tillagningen på en enda fals. För tillagning på två ugsfalsar rekommenderar vi att du använder den 1:a och den 3:e falsen. Värm ugnen till önskad temperatur och ställ in maten då signalen meddelar att inställd temperatur har uppnåtts
	GRILL	För att grilla revbensspjäll, grillspett och korv, gratinera grönsaker eller rosta bröd. Placera maten på den 4:e ugsfalsen. Placera en långpanna under gallret när du grillar kött för att fånga upp köttsaften. Placera den på den 3:e ugsfalsen och fyll den med en halvliter vatten. Förvärm ugnen i 3-5 minuter. Ugsluckan ska vara stängd under tillagningen.
	TURBOGRILL	För att grilla större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Placera köttet på de mittersta ugsfalsarna. Placera en långpanna under för att samla upp köttsaften. Placera den på den 1:a eller 2:a ugsfalsen och fyll den med en halvliter vatten. Vänd gärna köttet under tillagningstiden för att få jämnare stekta. Du behöver inte värma upp ugnen. Ugsluckan ska vara stängd under tillagningen. Med denna funktion kan du använda det roterande grillspettet, om du har detta tillbehör.
	DEFROST (upptining)	För att påskynda upptining av livsmedel. Placera maten på den mittersta ugsfalsen. Låt maten ligga kvar i förpackningen. Det förhindrar att ytan blir torr.
	TURBOFLÅKT	För mat med knaprig botten och är mjuk upptill. Perfekt för att baka kakor med lös fyllning och utan förgräddad botten (t.ex. tårter, sockerkakor, ostkakor samt pizza med mycket fyllning) på en enda fals. Placera maten på den 2:a ugsfalsen. Värm upp ugnen innan tillagning. Denna funktion är även perfekt för att värma fryst färdigmat (t.ex. pizza, pommes frites, strudel, lasagne). Följ anvisningarna på matförpackningen.
	VARMLUFT	Används för att laga flera maträtter som kräver samma temperatur (t.ex. fisk, grönsaker, bakverk) på två olika ugsfalsar samtidigt. Funktionen gör det möjligt att tillaga maten utan risken att de drar åt sig lukt från varandra. Använd den andra nivån för tillagning på endast en nivå. För tillagning på två ugsfalsar rekommenderar vi att du använder den 1:a och den 3:e falsen, efter att du förvärmat ugnen.
	NEDRE UGNSELEMENT	Använd denna funktion efter tillagning för att bryna rättens undersida. Du bör placera rätten på 1:a eller 2:a ugsfalsen. Du kan även använda denna funktion för långsam tillagning av t.ex. grönsaker eller köttgrytor. Använd i så fall den 2:a ugsfalsen. Du behöver inte värma upp ugnen.

TILLAGNINGSTABELL

Recept	Funktion	Uppvärmning	Ugnsfals (från botten)	Temp. (°C)	Förberedelse: (min.)	Tillbehör och anmärkningar
Sockerkakor		Ja	2	160-180	35-55	Tårtform på galler
		Ja	1-3	150-170	30-90	Ugnsfals 3: tårtform på galler
						Ugnsfals 1: tårtform på galler
Fyllda tårter (cheesecake, strudel, äppelpaj)		Ja	2	150-190	30-85	Långpanna/bakplåt eller tårtform på galler
		Ja	1-3	150-190	35-90	Ugnsfals 3: tårtform på galler
						Ugnsfals 1: tårtform på galler
Småkakor		Ja	3	170-180	15-40	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	150-175	20-45	Ugnsfals 3: galler
						Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt
Petit-chouer		Ja	3	180	30-40	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	170-190	35-45	Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt
Maränger		Ja	3	90	120-130	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	90	130-150	Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt
Bröd/Pizza/Focaccia		Ja	2	190-250	15-50	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	190-250	25-50	Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt
Fryst pizza		Ja	2	250	10-15	Ugnsfals 2: 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	175-200	40-50	Tårtform på galler
		Ja	1-3	175-190	50-65	Ugnsfals 3: tårtform på galler
						Ugnsfals 1: tårtform på galler

Recept	Funktion	Uppvärmning	Ugnsfals (från botten)	Temp. (°C)	Förberedelser: (min.)	Tillbehör och anmärkningar
Vol-au-vent/Mördegsbakning		Ja	3	180-200	20-30	Långpanna/bakplåt
		Ja	1-3	175-200	25-45	Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt
Lasagne / Pastagrätäng / Cannelloni / Pajer		Ja	2	190-200	40-65	Långpanna eller ugnsfast form på galler
Lamm / Kalv / Nöt / Fläsk 1 kg		Ja	2	190-200	90-110	Långpanna eller ugnsfast form på galler
Kyckling / kanin / anka 1 kg		Ja	2	190-200	65-85	Långpanna eller ugnsfast form på galler
Kalkon / Gås 3 kg		Ja	1/2	190-200	140-180	Långpanna eller ugnsfast form på galler
Fiskgrätäng / en papillote (Filé, hel)		Ja	2	180-200	40-60	Långpanna eller ugnsfast form på galler
Fyllda grönsaker (tomater, zucchini, aubergine)		Ja	2	175-200	50-60	Ugnsfast form på galler
Rostat bröd		Ja	4	200	2-5	Galler
Fiskfiléer/Stekar		Ja	4	200	30-40	Ugnsfals 4: galler (vänd efter halva tiden)
						Ugnsfals 3: långpanna med vatten
Korv/Grillspett/Revbens-spjäll/Hamburgare		Ja	4	200	30-50	Ugnsfals 4: galler (vänd efter halva tiden)
						Ugnsfals 3: långpanna med vatten
Grillad kyckling, 1 - 1,3 kg		-	2	200	55-70	Ugnsfals 2: galler (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)
						Ugnsfals 1: långpanna med vatten
Grillad kyckling, 1 - 1,3 kg		-	2	200	60-80	Ugnsfals 2: roterande grillspett (finns på vissa modeller)
						Ugnsfals 1: långpanna med vatten
Rostbiff blodig 1 kg		-	2	200	35-50	Ugnsfast form på galler (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)
Lammlägg/Fläsklägg		-	2	200	60-90	Långpanna eller ugnsfast form på galler (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)
Ugnsbakad potatis		-	2	200	45-55	Långpanna/bakplåt (vänd maten efter 2/3 av tiden om nödvändigt)
Gratinerade grönsaker		-	2	200	20-30	Ugnsfast form på galler
Lasagne och kött		Ja	1-3	200	50-100*	Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: ugnsfast form eller långpanna på galler

Recept	Funktion	Uppvärmning	Ugnsfals (från botten)	Temp. (°C)	Förberedelser: (min.)	Tillbehör och anmärkningar
Kött och potatis		Ja	1-3	200	45-100*	Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: ugnsfast form eller långpanna på galler
Fisk och grönsaker		Ja	1-3	175	30-50*	Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler
						Ugnsfals 1: ugnsfast form eller långpanna på galler

Tiderna som anges i tabellen avser tillagning med fördröjd start (finns på vissa modeller). Tiderna som anges kan vara längre, beroende på den rätt som skall tillagas.

ANM: Tillagningssymbolerna kan variera en aning från de som visas i bild.

ANM: Tillagningstider och temperaturer gäller cirka 4 portioner.

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. Tillagningstiderna startar från den stund du sätter in maten i ugnen, förutom förvärmning (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 värdena som rekommenderas, för att sedan – om tillagningen inte blir som du tänkt dig – övergå till de högre värdena. Vi rekommenderar att du använder medföljande tillbehör, tårtformar och ugnsfasta formar i mörk metall om möjligt. Det går även att använda formar och tillbehör i pyrex-glas eller keramik, men tillagningstiderna 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 FORCED AIR (varmluft) kan du tillaga olika sorters mat samtidigt (t.ex. fisk och grönsaker) 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 se om ett bakverk är klart, för in en sticka i den högsta delen 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.
- Kakor med våt fyllning (t.ex. cheesecake eller fruktpaj) tillagas med funktionen "ÖVER/UNDERV. & FLÄKT". Om bakverkets botten blir för våt, byt till lägre ugnsfals och sprid brödsmlur eller smulade kakor på botten av formen 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 håller lite buljong i botten på kokkärl 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.
- Då du ska grilla kött blir tillagningen mer jämn om du använder bitar som är lika tjocka. Köttbitar som är mycket tjocka kräver längre tillagningstid. För att undvika att de bränns vid på ytan, placera dem längre bort från grillen genom att placera gallret på en lägre ugnsfals. 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 fågel. Sätt köttet på spettet och bind fast med matlagningssnöre om det är kyckling. Se till att köttbiten sitter fast ordentligt innan du för in spetsen på spettet i ugnens bakre vägg och lägger spettet på stödet. För att undvika matos och för att fånga upp köttsaften rekommenderar vi att placera en långpanna med en halvliter vatten på den nedersta ugnsfalsen. Spettet har ett plastvred som ska tas bort innan du börjar tillagningen, och detta ska användas igen vid tillagningens slut för att ta ut spettet utan att du bränner dig.

Pizza

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



400010776250



Whirlpool är ett registrerat varumärke som tillhör Whirlpool, USA.