

# DAGLIG INFORMATION BOK



## TACK FÖR ATT DU KÖPT EN PRODUKT FRÅN WHIRLPOOL

För att få tillgång till mer omfattande hjälp och support, registrera din produkt på [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

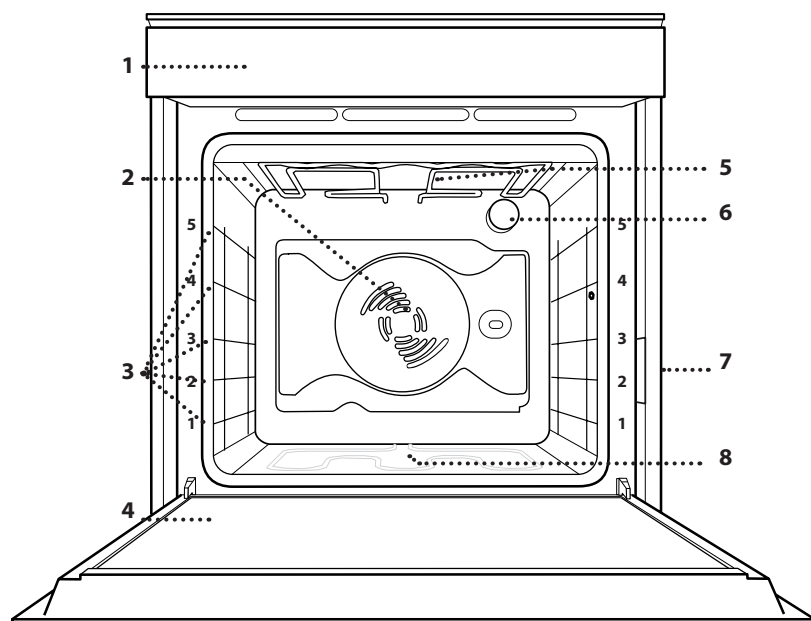


Du kan ladda ner handböckerna Säkerhetsinstruktioner och Användning och skötsel genom att besöka vår hemsida [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) och följa instruktionerna på baksidan av detta häfte.



Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder produkten.

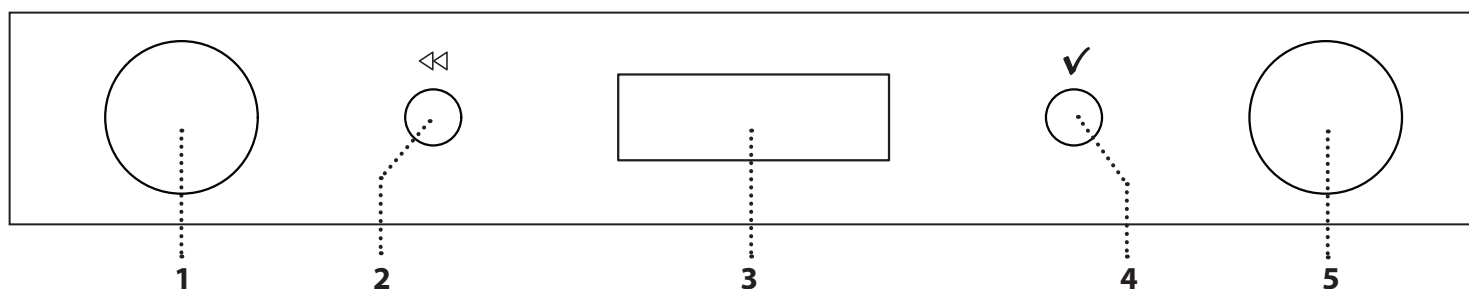
## BESKRIVNING AV PRODUKTEN



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

## BESKRIVNING AV

## KONTROLLPANELEN



### 1. VÄLJARRATT

För att sätta på ugnen genom att välja en funktion. Vrid till läget "0" för att stänga av ugnen.

### 2. TILLBAKA

För återgång till föregående skärm. Tillåter ändringar av inställningar under tillagning.

### 3. DISPLAY

### 4. BEKRÄFTA

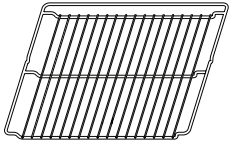
För att bekräfta en vald funktion eller ett inställt värde.

### 5. JUSTERINGSRATT

För att bläddra i menyerna och tillämpa eller ändra inställningarna. Observera: Rattarna fälls in i panelen. För att få ut dem, skall du trycka lätt på dem.

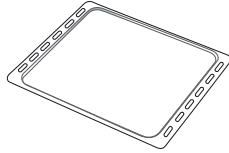
# TILLBEHÖR

## GALLERHYLLA



Används för att tillaga mat eller som understöd för ugnsgrovar, bakformar eller andra ugnssäkra kärl

## BAKPLÅT



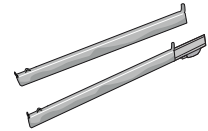
Används för att baka bröd och bakverk, men även för köttstekar, inbakad fisk, etc.

## LÅNGPANNA \*



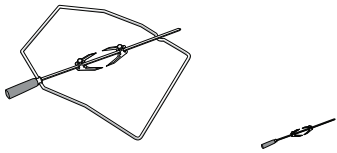
Används som ugnsplåt för tillagning av kött, fisk, grönsaker, focaccia etc. eller för att samla upp köttssaft placerad under gallret.

## RÖRLIGA SKENOR \*



Används för att underlätta in- och uttagning av tillbehör.

## ROTERANDE STEKSPETT \*



Används för att grilla större bitar kött och fågel.

\* 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 ugnsstegen 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.

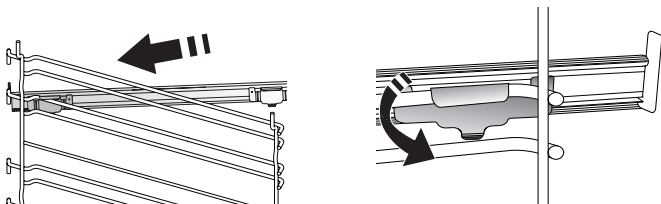
## TA BORT OCH MONTERA UGNSTEGARNA

- För att ta bort stegen, lyft upp dem och dra ut den undre delen av fästena: Sidostegen kan nu tas bort.
- För att montera tillbaka sidostegen, passa först in dem i det övre fästet. 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 ugnsstegen ur ugnen och ta bort skyddsplasten från de rörliga skenor.

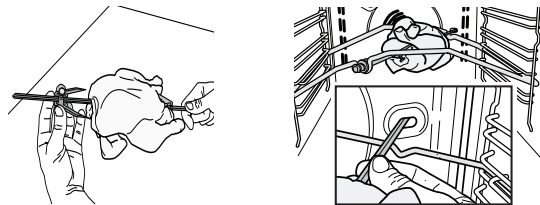
Fäst den rörliga skenans övre klämman på ugnsstegen och låt den glida in så långt som den går. Sänk ner den andra klämman på plats. För att säkra ugnsstegen, tryck den nedre delen av klämman stadigt mot ugnsstegen. Säkerställ att de rörliga skenor kan röra sig fritt. Upprepa dessa steg på den andra ugnsstegen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



Observera: De rörliga skenor kan monteras på alla nivåer.

## ROTERANDE GRILLSPETT (I FÖREKOMMANDE FALL)

Skjut stickan genom köttets mitt (bunden med snöre om det är fågel) och för köttet på stickan tills det är ordentligt fast på gaffeln och inte kan röra sig. Tryck den andra gaffeln på spettet och skjut in den tills den håller köttet ordentligt på plats. Dra åt fästskruven för att säkra den på plats. Sätt in änden i öppningen i ugnsutrymmet och låt den rundade delen vila på motsvarande stöd.



Observera: För att samla upp stesky, placera långpannan nedanför och tillsätt 500 ml vatten. För att undvika att bränna dig när spettet är varmt, hantera det bara med plasthandtaget (som måste tas bort innan tillagning).

Användningen av detta tillbehör är endast tillåtet i kombination med Turbogrill-funktionen.

## FUNKTIONER



### AV

Att stänga av ugnen.



### UGNSLAMPAN

För att tända/släcka ugnens innerbelysning.



### SPECIAL

#### • DEFROST (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.

#### • WARM KEEPING (VARMHÅLLNING)

För att hålla nylagade rätter varma och knapriga.

#### • RISING (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.



### CONVENTIONAL (ÖVER-/UNDERV.)

För att laga alla slags maträtter på en enda ugnsfals. Använd den 3:e ugnsfalsen. För tillagning av pizza, matpajer samt kakor med våt fyllning, använd den 1:a eller 2:a ugnsfalsen. Värm upp ugnen innan du ställer in maten.



### CONVECTION BAKE (ÖVER/UNDERVÄRME & FLÄKT)

För att baka kakor/pajer med våt fyllning på en enda fals. Denna funktion kan även användas för tillagning på två falsar. Byt plats på maträtterna under tillagningstiden för att få en jämnare tillagning. Det är lämpligt att använda den 3:e ugnsfalsen för tillagning på en enda fals och fals 1 och 4 för tillagning på två falsar. Förvärm ugnen innan du startar tillagningen.

#### • GENTLE FAN (KONVÄRME)

För tillagning av kött, fyllda pajer (cheesecake, strudel, fruktpaj) och fyllda grönsaker på endast en fals. Denna funktion använder sig av en oregelbunden och skonsam varmluftsfläkt, vilket förhindrar att maten blir för torr.



### 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.

#### • TURBOGRILL

För att steka större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Vi rekommenderar att använda en långpanna för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten. Det roterande grillspettet (om sådant finns) kan användas med den här funktionen.



### MAXI COOKING

För att steka stora köttbitar (över 2,5 kg). Använd den 1:a eller den 2:a falsen, beroende på köttstyckets storlek. Du behöver inte förvärma ugnen. Vänd gärna köttet under tillagningstiden för att få jämnare stekyta. Ös köttet då och då för att undvika att det blir torrt.



### 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.



### BREAD / PIZZA (BRÖD / PIZZA)

Används för att baka olika typer av bröd och pizza. Denna funktion har två program med fördefinierade inställningar. Ange önskad temperatur och tid, så sker tillagningen automatiskt. Placera degen på den 2:a ugnsfalsen efter att du förvärmat ugnen.



### AUTOMATISK PYRORENGÖRING

För att ta bort stänk från maträtterna med hjälp av en högttemperaturcykel (cirka 500 °C). Två automatiska rengöringsprogram finns tillgängliga: Ett komplett program (PYRO) och ett kortare program (EKO). Vi rekommenderar att använda den snabbare cykeln med jämna mellanrum och den fullständiga cykeln endast när ugnen är mycket smutsig.



### FAST PREHEATING (SNABB FÖRVÄRMNING)

Används för att snabbt förvärma ugnen

# IBRUKTAGNING

## 1. VÄLJA SPRÅK

Du kommer att behöva ställa in språk och tid när du slår på apparaten för första gången: "ENGLISH" rullar på displayen.



Vrid justeringsratten för att bläddra i listan med tillgängliga språk och välj önskat språk. Bekräfta ditt val genom att trycka på ✓.

Observera: Språket kan senare ändras via menyn "Inställningar".

## 2. STÄLLA IN TIDEN

Efter att du valt språk kommer du behöva ställa in den nuvarande tiden: De två siffrorna för timme blinkar på displayen.



Vrid justeringsratten för att ställa in rätt timme och tryck

på ✓ : På displayen blinkar de två siffrorna för minuter.



Vrid på justeringsratten för att ställa in minuterna och tryck på ✓ för att bekräfta.

Observera: Du kan behöva ställa in klockan igen efter långa strömavbrott.

## 4. VÄRM UPP UGNEN

En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt. Innan du använder ugnen för matlagning rekommenderar vi därför att du värmer upp ugnen tom, för att på så sätt få bort eventuella lukter.

Ta bort eventuell skyddskartong eller plastfilm från ugnen och avlägsna eventuella tillbehör från dess insida.

Följ instruktionerna för att ställa in funktionen på rätt sätt.

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

# DAGLIG ANVÄNDNING

## 1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

Vrid väljarratten för att sätta på ugnen och visa önskad funktion på displayen. På displayen visas funktionens ikon och dess grundinställningar.

För att välja ett alternativ från menyn (displayen visar det första tillgängliga alternativet), vrid justeringsratten tills önskat alternativ visas.



Bekräfta ditt val genom att trycka på ✓. Displayen visar basinställningarna.

## 2. STÄLLA IN FUNKTIONEN

Efter att ha valt önskad funktion kan du ändra dess inställningar. Displayen kommer visa inställningarna som kan ändras i sekvens.

### TEMPERATUR/GRILLNIVÅ



När värdet blinkar på displayen, vrid på justeringsratten för att ändra det, tryck sedan på ✓ för att bekräfta och fortsätta ändra inställningarna som följer (om möjligt).

Observera: När funktionen har aktiverats går det att ändra temperaturen med hjälp av justeringsratten.

## TIDSLÄNGD



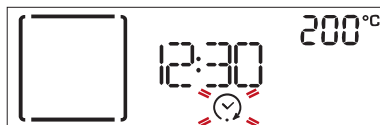
När ikonen ☺ blinkar på displayen, använd justeringsratten för att ställa in önskad tillagningstid och tryck sedan på ✓ för att bekräfta. Du behöver inte ställa in tillagningstiden om du vill hantera tillagningen manuellt: Tryck på ✓ för att bekräfta och starta funktionen.

I så fall kan du inte ställa in sluttiden genom att programmera en fördröjd start.

Observera: Du kan justera den inställda tillagningstiden under tillagningen genom att trycka på << : använd justeringsratten för att ändra den och tryck sedan på ✓ för att bekräfta.

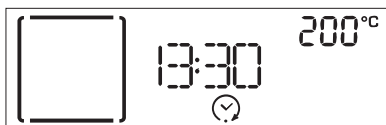
## STÄLLA IN TILLAGNINGENS SLUTTID

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



Vrid justeringsratten för att ställa in tiden du vill att tillagningen ska vara klar på och tryck sedan på ✓ för att bekräfta och starta 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.

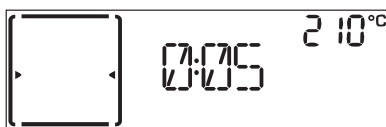


Observera: När en fördröjd start programmeras avaktiveras ugnens förvärmningsfas: Ugnen kommer att uppnå önskad temperatur gradvis, vilket betyder att tillagningstiderna är något längre än de som listas i tillagningstabellen. Under väntetiden kan du använda justeringsratten för att ändra den programmerade sluttiden eller trycka på << för att ändra inställningarna.

### 3. AKTIVERA FUNKTIONEN

När du har angivit alla inställningar som behövs, tryck på knappen ✓ för att bekräfta tillagningens sluttid och aktivera funktionen.

Observera: När tillagningen har startat kommer displayen att rekommendera den mest lämpliga nivån för varje funktion.



Du kan vrida väljarratten till 0 för att när som helst pausa den aktiverade funktionen.

### 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:

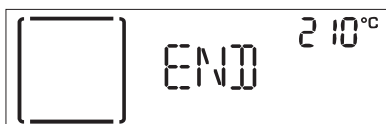


Öppna då luckan, lägg in maten i ugnen, stäng luckan och starta tillagningen.

Observera: Att sätta in maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ effekt på det slutliga tillagningsresultatet. Om luckan öppnas under förvärmningsfasen kommer den att avbrytas tillfälligt. Tillagningstiden inbegriper inte en förvärmningsfas. Du kan alltid ändra temperaturen som du vill att ugnen ska uppnå med justeringsratten.

### 5. TILLAGNINGENS SLUT

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



Tryck på ✓ för att fortsätta tillagningen i manuellt läge (utan en programmerad tillagningstid) eller använd justeringsratten för att förlänga tillagningstiden genom att ställa in en ny tid. I båda fallen bibehålls temperaturen eller grillnivån.

### BRYNING

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.



När bryningsfunktionen har aktiverats kan du ändra dess varaktighet genom att vrida justeringsratten. Du kan även när som helst stoppa funktionen genom att vrida väljarratten för att välja en annan funktion eller vrida den till 0 för att stänga av ugnen.

### . TIMER

När ugnen är avstängd kan displayen användas som timer. För att aktivera denna funktion, se till att ugnen är avstängd och vrid sedan justeringsratten: Ikonen ⌚ blinkar på displayen.



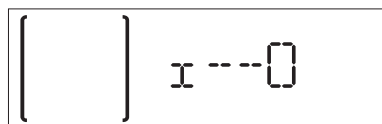
Vrid justeringsratten för att ställa in önskad tidslängd och tryck sedan på ✓ igen för att aktivera timern. En akustisk signal avges och displayen visar när timern har slutat räkna ner den valda tiden.



Observera: Timern aktiverar inte någon av tillagningscyklerna. Använd justeringsratten för att ändra timerns inställda tid. Tryck på << för att stänga av timern när som helst.

### . TANGENTLÅS

För att låsa knappsatsen, tryck samtidigt på ✓ och << och håll dem nedtryckta 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 vrida väljarratten till 0.

## . AUTOMATISK RENGÖRING – PYROLYS

**Rör inte vid ugnen under pyrorengöringen.  
Håll barn och djur borta från ugnen under och efter  
pyrorengöringen (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. För optimal rengöring, torka bort den värsta smutsen med en fuktig svamp innan pyrolysfunktionen aktiveras. Vi rekommenderar att bara köra pyrolysfunktionen om apparaten är kraftigt nedsmutsad eller avger dålig lukt under tillagningen. Vrid väljarratten för att välja den automatiska rengöringsfunktionen.



Två automatiska rengöringsprogram finns tillgängliga:  
Ett komplett program och ett snabbprogram (EKO).





































































Vrid på justeringsratten för att välja önskat program och tryck på ✓ för att bekräfta. 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.

Displayen kommer då att visa aktuell tid.

Observera: Liksom för andra manuella funktioner kan man även ställa in självrengöringsprogrammets sluttid.

## TILLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (Min.)	GALLER/PLÅT OCH TILLBEHÖR	
Jästa tårter/sockerkakor		Ja	160 - 180	30-90	 2/3	
		Ja	160 - 180	30 - 90 *	 4	 1
Fyllda tårter (cheesecake, strudel, äppelpaj)	 GENTLE	Ja	160 - 200	35 - 90	 2	
		Ja	160 - 200	35 - 90 *	 4	 1
Kakor		Ja	170 - 180	15 - 45	 3	
		Ja	160 - 170	20 - 45 *	 4	 1
Petit-chouer		Ja	180 - 200	30 - 40	 3	
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	 4	 1
Maränger		Ja	90	110 - 150	 3	
		Ja	90	130 - 150 *	 4	 1
Pizza / Bröd / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	 1/2	
		Ja	190 - 250	25 - 50 *	 4	 1
Bröd	 BREAD	Ja	180 - 220	30 - 50	 2	
Pizza	 PIZZA	Ja	220 - 250	15 - 30	 2	
Fryst pizza		Ja	250	10 - 15	 3	
		Ja	250	10 - 20 *	 4	 1
Matpajer (grönsakspajer, quiche)		Ja	180 - 190	40 - 55	 3	
		Ja	180 - 190	40 - 55 *	 4	 1
Vol-au-vent/Mördegsbakning		Ja	190 - 200	20 - 30	 3	
		Ja	180 - 190	15 - 40 *	 4	 1
Lasagne / Flans / Ugnsbakad pasta / Cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	 3	
Lamm-/Kalv-/Nöt-/Fläskkött 1 kg	 GENTLE	Ja	180 - 190	80 - 120	 2	
Kyckling / Kanin / Anka 1 kg	 GENTLE	Ja	200 - 220	50 - 100	 3	
Kalkon / Gås 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	 2	
Ugnsbakad fisk / inbakad fisk (filé eller hel)		Ja	180 - 200	40 - 60	 3	
Fyllda grönsaker (tomater, squash, aubergin)	 GENTLE	Ja	170 - 190	30-60	 2	
Rostat bröd		—	3 (Hög)	3 - 6	 5	
Fiskfiléer / Biff		-	2 (medel)	20 - 30 **	 4	 3

FUNKTIONER	 Conventional (Över/undervärme)	 Convection bake (Konvektionsbaka)	 Grill	 Turbo Grill	 Bread / Pizza (Bröd / Pizza)	 GENTLE Skonprogram
TILLBEHÖR	 Galler	 Ugnsfast form eller kakform på galler	 Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler	 Långpanna/Bakplåt	 Långpanna med 500 ml vatten	

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (Min.)	GALLER/PLÅT OCH TILLBEHÖR	
Korv/grillspett / revbensspjäll / hamburgare		—	2 - 3 (Medel - Hög)	15 - 30 **		
Grillad kyckling, 1 - 1,3 kg		—	2 (medel)	55 - 70 ***		
			3 (Hög)	60 - 80		
Rostbiff rå		—	2 (medel)	35 - 50 ***		
Lammlägg / Fläsklägg		—	2 (medel)	60 - 90 ***		
Ugnsstek potatis		-	2 (medel)	35 - 55 ***		
Gratinerade grönsaker		-	3 (Hög)	10 - 25		
Lasagne och kött		Ja	200	50 - 100 ****		
Kött och potatis		Ja	200	45 - 100 ****		
Fisk och grönsaker		Ja	180	30 - 50 ****		

\* Byt nivåer halvvägs genom tillagningen.

\*\* Vänd maten efter halva tillagningstiden.

\*\*\* Vänd maten efter två tredjedelar av tillagningstiden (om nödvändigt).

\*\*\*\* Beräknad tid: Maten kan tas ut från ugnen vid olika tidpunkter beroende på hur du vill ha maten tillagad.

## TESTADE RECEPT

Sammanställd för certifikatutfärdare enligt standard IEC 60350-1

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (Min.)	GALLER OCH TILLBEHÖR*	
Kakor		Ja	150	30 - 40		
		Ja	150	25 - 40		
		Ja	150	25 - 35 **		
Småkakor		Ja	170	20 - 30		
		Ja	160	20 - 30		
		Ja	160	25 - 35 **		
Sockerkaka utan fett		Ja	170	30 - 40		
		Ja	160	30 - 40		
		-	160	35 - 45 **		
Rostat bröd		-	3 (Hög)	4 - 6		
Hamburgare		-	3 (Hög)	18 - 30 ***		

\* Tillbehören som inte medföljer denna ugn kan köpas av vår Kundservice.

\*\* Byt nivåer halvvägs genom tillagningen.

\*\*\* Vänd maten efter halva tiden.

Energiklass (i enlighet med standard IEC 60350-1): Se den specifika tabellen för att utföra testet.

FUNKTIONER	Conventional (Över/undervärme)	Convection bake (Konvektionsbaka)	Grill	Turbo Grill	Bread / Pizza (Bröd / Pizza)	GENTLE Skonprogram
TILLBEHÖR	Galler	Ugnsfast form eller kakform på galler	Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler	Långpanna/Bakplåt	Långpanna med 500 ml vatten	Rotande grillspett (finns på vissa modeller)



# 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.

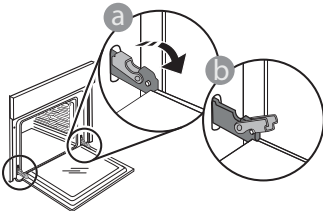
- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.
- Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring av ugnen.

## TILLBEHÖR

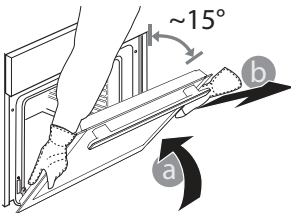
Blötlägg tillbehören i en lösning med handdiskmedel efter användning. Hantera dem med grytlappar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.

## TA BORT OCH MONTERA LUCKAN

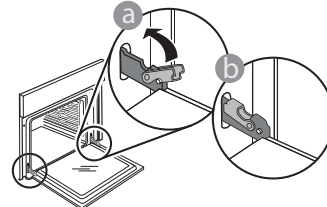
1. För att ta bort luckan, öppna den helt och sänk spärrarna tills de är i olåst läge.



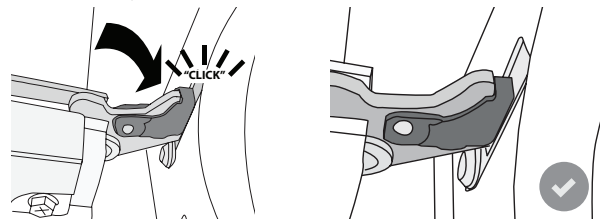
2. Stäng luckan så mycket du kan. Håll fast luckan med båda händerna - håll inte i den vid handtaget. Ta helt enkelt av luckan genom att fortsätta att stänga den samtidigt som du drar den uppåt tills den lossnar från fästet. Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.



3. Montera tillbaka luckan genom att flytta den mot ugnen, rikta in gångjärnens krokarna 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.

## BYTE AV LAMPA

1. Skilj ugnen från elnätet.
2. Skruva av locket från lampan, byt ut glödlampan och skruva tillbaka locket på lampan.
3. 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.


## FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen fungerar inte.	Strömavbrott. Inte ansluten till elnätet.	Kontrollera att spänningen kommer fram till eluttaget då ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
Displayen visar bokstaven "F" följt av ett nummer eller en bokstav.	Fel på ugnen.	Kontakta närmaste kundservice och ange numret efter bokstaven "F".
Ugnsluckan öppnas inte.	Rengöringscykel pågår.	Vänta tills funktionen är slut och låt ugnen svalna.

## PRODUKTBLAD

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

## GÖR SÅ HÄR FÖR ATT ERHÅLLA HANDBOKEN ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL

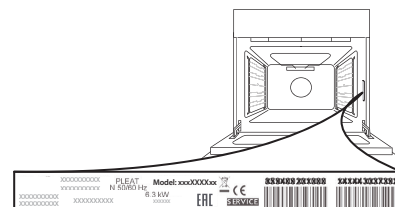
>  [www](http://www.whirlpool.eu) Ladda ner handboken Användning och skötsel från vår webbplats [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (du kan använda denna QR-kod) och ange produktens handelskod.



> Du kan även kontakta vår kundservice.

## KONTAKTA VÅR KUNDSERVICE

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



**400011360470**

Tryckt i Italien