

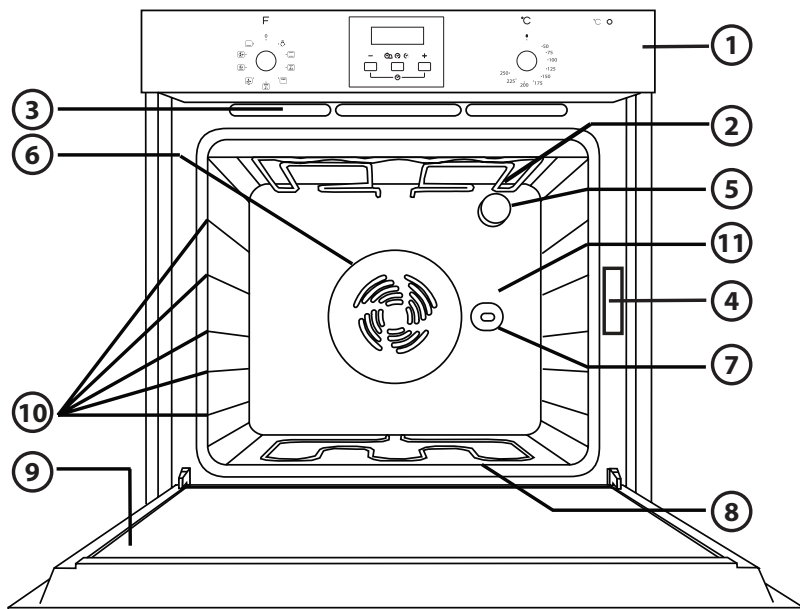

**TACK FÖR ATT DU HAR KÖPT EN  
PRODUKT FRÅN WHIRLPOOL**

För att få en mer omfattande support,  
vänligen registrera din produkt på  
[www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



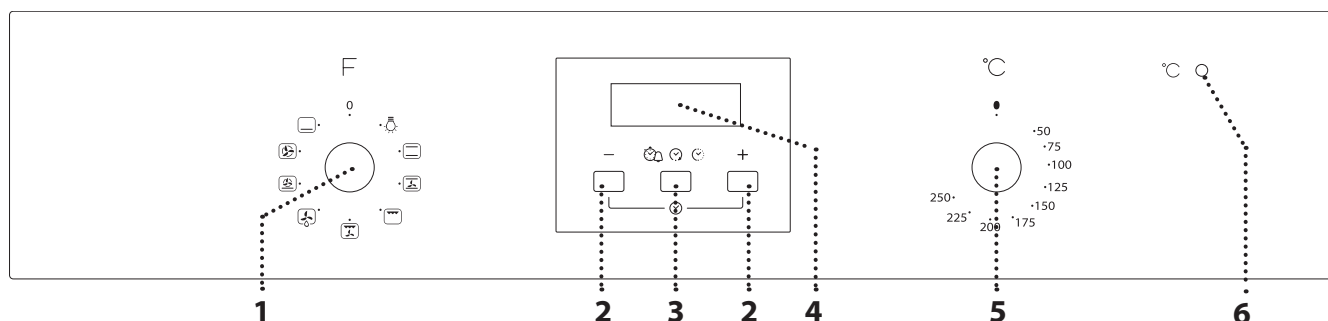
**Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du  
använder apparaten.**

## BESKRIVNING AV PRODUKTEN



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  
(finns på vissa modeller)
8. Nedre värmeelement  
(dolt)
9. Lucka
10. Hyllpositioner
11. Panel

## KONTROLLPANEL



### 1. VÄLJARRATT

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

### 2. KNAPP +/-

För att minska eller öka värdet som  
visas på displayen.

### 3. TIME-KNAPPEN

För att välja de olika  
inställningarna: längd, sluttid för  
kokning, timer.

### 4. DISPLAY

### 5. TERMOSTATRATT

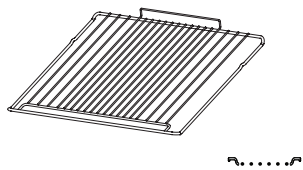
Vrid på den för att välja önskad  
temperatur.

### 6. LAMPA TERMOSTAT/ FÖRVÄRMNING

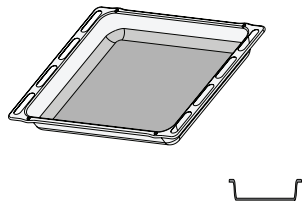
Tänds under uppvärmningsfasen.  
Släcks när önskad temperatur har  
uppnåtts.

# TILLBEHÖR

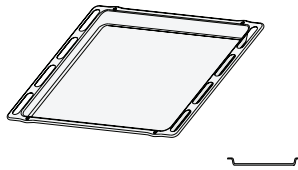
## GALLER



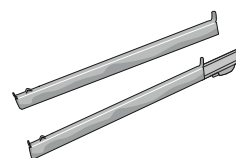
## LÅNGPANNA (I FÖREKOMMANDE FALL)



## BAKPLÅT



## RÖRLIGA SKENOR (I FÖREKOMMANDE FALL)



Antalet och typ av tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt. Andra tillbehör kan köpas separat. Vänd dig till vår kundtjänst.

## ANVÄNDNING AV TILLBEHÖREN

• Sätt in gallret på önskad nivå genom att hålla den något vinklad uppåt och lägga ned den upplyfta bakre delen (uppåtpekande) först. Låt den sedan glida vågrätt längs sidostegarna så långt in som möjligt.

De andra tillbehören, såsom bakplåten, sätts in vågrätt genom att låta dem glida längs sidostegarna.

# FUNKTIONER

## 0 AV

För att avsluta tillagningen och stänga av ugnen.



## LAMPA

För att tända/släcka ugnens innerbelysning.



## ÖVER/UNDERVÄRME

Denna funktion kan användas för alla typer av tillagning på en enda fals. Använd den 2:a ugnsfalsen. Förvärm ugnen till önskad temperatur. Termostatens lysdiod stängs av då ugnen är redo och maten kan placeras i ugnen.



## ÖVER- OCH 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. Använd den 2:a ugnsfalsen då du endast använder en nivå, och använd den 2:a och 4:e ugnsfalsen då du tillagar på två nivåer. Förvärm ugnen innan du startar tillagningen.



## GRILL

För att grilla revbensspjäll, grillspett och korv; gratinera grönsaker eller rosta bröd. Placerar maträtterna på 4:e ugnsfalsen. Placera en långpanna under gallret när du grillar kött för att fånga upp köttsaften. Placera den på den 3:e ugnsfalsen och fyll den med en halvliter vatten. Förvärm ugnen i 3-5 minuter. Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen.



## TURBOGRILL

För att grilla större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Placera köttet på de mittersta falsarna. Placera en långpanna under för att fånga upp köttsaften. Placera den på 1:a eller 2:a ugnsfalsen och fyll den med en halvliter vatten. Vänd gärna köttet under tillagningstiden för att få jämnare stekyta. Du behöver inte förvärma ugnen. Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen.



## UPPTINING

För att påskynda upptining av livsmedel. Placera maten på den mittersta ugnsfalsen. Låt maten ligga kvar i förpackningen. Det förhindrar att ytan blir torr.



## UNDERVÄRME + VARMLUFT

För tillagning på en och samma fals, t.ex. frukt, bakverk, grönsaker, pizza, kyckling.



## VARMLUFT

Används när man vill tillaga flera olika maträtter som kräver samma temperatur (t.ex. fisk, grönsaker, bakverk) på maximalt två ugnsfalsar samtidigt. Funktionen gör det möjligt att tillaga maten utan risk att de drar åt sig arom från varandra. Du bör använda den 2:a ugnsfalsen om du tillagar på endast en nivå. Om du tillagar på två nivåer, bör du använda den 1:a och den 3:e ugnsfalsen, och förvärma ugnen först.



## UNDERVÄRME

Använd denna funktion efter tillagning för att bryna rättens undersida. Du bör placera rätten på 1:a eller 2:a ugnsfalsen. Funktionen kan också användas för långsam tillagning, så som för grönsaker och köttgrytor; Använd i så fall den 2:a tillagningsnivån. Du behöver inte förvärma ugnen.

# FÖRSTA ANVÄNDNING

## 1. STÄLLA KLOCKAN

Du måste ställa in tiden när du startar apparaten första gången: "AUTO" och "0.00" lyser på displayen.



För att ställa in tiden, tryck på knapparna — och + på samma gång: Ställ in tiden genom att använda + och — knapparna.

Tryck på *time-knappen* för att bekräfta.

När du valt önskad tid är det möjligt att byta larmljud: displayen visar "ton 1".



För att välja önskat ljud, tryck på knapp —, tryck sedan på *time-knappen* för att bekräfta.

Anmärk: För att ändra tiden senare, t.ex. efter längre strömavbrott, gå tillväga enligt ovan.

## 2. 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 därför att värma 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 250° C i cirka en timme, helst med funktionen "Över/undervärme och fläkt". Ugnen ska vara tom när detta görs.

Följ instruktionerna för att ställa in funktionen på rätt sätt.

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

# DAGLIG ANVÄNDNING

## 1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

För att välja en funktion, vrid *väljarratten* till symbolen för önskad funktion.

## 2. AKTIVERA EN FUNKTION

För att starta den valda funktionen, vrid *termostatratten* för att ställa in önskad temperatur.

För att avbryta funktionen när som helst, stäng av ugnen, vrid *väljarratten* och *termostatratten* till O och ●.

## 3. FÖRVÄRMNING

När funktionen har aktiverats tänds termostatsens lysdiod för att signalera att förvärmningsfasen har börjat. I slutet av fasen släcks termostatsens lysdiod för att ange att ugnen har uppnått den inställda temperaturen: Lägg in maten och fortskrid med tillagningen.

Anmärk: Att sätta in maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ effekt på det slutliga tillagningsresultatet.

## . ANVÄNDA DEN ELEKTRONISKA PROGRAMMERAREN

Genom att trycka på *time-knappen* är det möjligt att välja olika funktioner för att hålla eller programmera tillagningstiden.

Anmärk: Efter några sekunder utan interaktion ljuder en summer och alla inställningar kommer att bekräftas.

1. Knapp - : för att minska det värde som visas på displayen

2. Knapp    : för att välja de olika inställningarna:

a. Timer

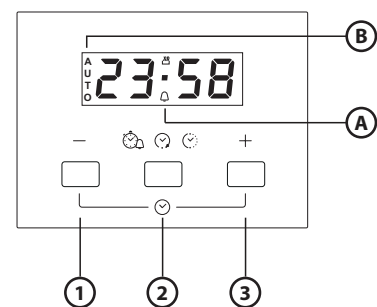
b. Koktid

c. Inställning av koksluttid

3. Knapp + : för att öka det värde som visas på displayen

**A.** Symbolen  visar att timerfunktionen är igång

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



## STÄLLA IN TIMERN

Detta alternativ varken avbryter eller startar tillagningen, men tillåter dig att använda displayen som timer, både när ugnen är i funktion och när den är avstängd.

För att aktivera timern, tryck länge på *time-knappen*: symbolen  blinkar på displayen (1).

Använd + och — knapparna för att ställa in den önskade längden: nedräkningen börjar efter några sekunder. Displayen visar tiden och  fortsätter lysa

för att bekräfta att timern har ställts in (2).  
I slutet, tryck länge på *time-knappen* för att inaktivera larmet.

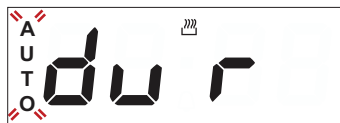


Anmärk: För att se nedräkningen och ändra den om nödvändigt, tryck på *time-knappen* i 2 sekunder igen.

### STÄLLA IN TILLAGNINGSTIDEN

Efter att ha valt och aktiverat funktionen kan du för att stoppa den automatiskt ställa in en tillagningstid. Tryck länge på *time-knappen*: Symbolen  blinkar (3). Tryck på *time-knappen* igen: DUR och AUTO kommer att blinka på displayen (4). Ställ in längden genom att använda + och – knapparna.

Efter några sekunder kommer displayen att visa tiden medan AUTO fortsätter att lysa för att bekräfta inställningen (5).



Anmärk: För att se hur mycket tid som är kvar och ändra den återstående tillagningstiden, upprepa stegen ovan.

När den inställda tillagningstiden är över kommer ett larmljud att ringa och tillagningen kommer att stoppas (6).



Tryck länge på *time-knappen* för att inaktivera larmet. Återställ *väljarratten* och *termostatratten* till 0 och ● för att stänga av ugnen.

### HELAUTOMATISKT PROGRAM / FÖRDRÖJD START

Du kan fördröja starten av funktionen genom att programmera dess sluttid.

Efter att du ställt in längden, tryck på *time-knappen* tills display visar END (7).

Tryck på knapparna + och – för att välja den önskade tillagningstiden. Efter några sekunder visar displayen tiden medan symbolen  släcks och AUTO fortsätter att lysa för bekräfta inställningen (8).

Anmärk: För att se och ändra de gjorda inställningarna, upprepa stegen ovan.

Funktionen kommer att förbli pausad tills symbolen  lyser upp: vid den tidpunkten fortsätter ugnen automatiskt med det valda tillagningsläget (9).



I slutet, tryck länge på *time-knappen* för att inaktivera larmet. Återställ *väljarratten* och *termostatratten* till 0 och ● för att stänga av ugnen.

Anmärk: Genom att endast välja sluttiden (utan längdinställning) kommer funktionen att starta genast. Tillagningen kommer fortsätta till den erforderliga sluttiden.

# TILLAGNINGSTABELL

| RECEPT                                               | FUNKTIONER                                                                          | FÖRVÄRMNING | UGNSFALS (NEDIFRÅN) | TEMP. (°C) | TID (MIN) | TILLBEHÖR                                                            |
|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------|------------|-----------|----------------------------------------------------------------------|
| Sockerkakor                                          |    | Ja          | 2                   | 150-175    | 35-90     | Tårtform på galler                                                   |
|                                                      |    | Ja          | 1-3                 | 150-170    | 30-90     | Ugnsfals 3: tårtform på galler<br>Ugnsfals 1: Tårtform på galler     |
| Fyllda tårter<br>(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<br>Ugnsfals 1: Tårtform på galler     |
|                                                      |    | Ja          | 2                   | 160-175    | 20-45     | Långpanna/bakplåt                                                    |
| Småkakor                                             |    | Ja          | 1-3                 | 150-175    | 20-45     | Ugnsfals 3: galler<br>Ugnsfals 1: Långpanna/bakplåt                  |
|                                                      |    | Ja          | 2                   | 175-200    | 30-40     | Långpanna/bakplåt                                                    |
| Petit-chouer                                         |    | Ja          | 1-3                 | 170-190    | 35-45     | Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler<br>Ugnsfals 1: Långpanna/bakplåt |
|                                                      |    | Ja          | 2                   | 100        | 110-150   | Långpanna/bakplåt                                                    |
| Maränger                                             |    | Ja          | 1-3                 | 100        | 130-150   | Ugnsfals 3: Ugnsfast form på galler<br>Ugnsfals 1: Långpanna/bakplåt |
|                                                      |  | Ja          | 2                   | 190-250    | 12-50     | Långpanna/bakplåt                                                    |
| Bröd/Pizza/Focaccia                                  |  | Ja          | 1-3                 | 190-250    | 25-50     | Ugnsfals 1: ugnsfast form på galler<br>Ugnsfals 3: långpanna/bakplåt |
|                                                      |  | Ja          | 2                   | 250        | 10-15     | Ugnsfals 1: Långpanna/bakplåt eller galler                           |
| Fryst pizza                                          |  | Ja          | 1-3                 | 250        | 10-20     | Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler<br>Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt |
|                                                      |  | Ja          | 2                   | 175-200    | 40-50     | Tårtform på galler                                                   |
| Matpajer<br>(grönsakspajer, quicher)                 |  | Ja          | 1-3                 | 175-190    | 55-65     | Ugnsfals 3: tårtform på galler<br>Ugnsfals 1: Tårtform på galler     |
|                                                      |  | Ja          | 2                   | 175-200    | 20-30     | Långpanna/bakplåt                                                    |
| Vol-au-vent/Mördegbakning                            |  | Ja          | 1-3                 | 175-200    | 25-45     | Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler<br>Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt |
|                                                      |  | Ja          | 2                   | 200        | 45-55     | Ugnsfast form på galler                                              |
| Lasagne/Ugnsbakad pasta/<br>Cannelloni/Brylépudding  |  | Ja          | 2                   | 200        | 80-110    | Långpanna eller ugnsfast form på galler                              |
| Lamm/Kalv/Nöt/Fläsk 1kg                              |  | Ja          | 2                   | 200        | 50-100    | Långpanna eller ugnsfast form på galler                              |
| Kyckling / kanin / anka 1 kg                         |  | Ja          | 1/2                 | 200        | 80-130    | Långpanna eller ugnsfast form på galler                              |
| Kalkon/Gås 3kg                                       |  | Ja          | 2                   | 175-200    | 40-60     | Långpanna eller ugnsfast form på galler                              |
| Ugnsbakad fisk/Inbakad fisk<br>(hel fisk eller filé) |  | Ja          | 2                   | 175-200    | 50-60     | Ugnsfast form på galler                                              |
| Fyllda grönsaker<br>(tomater, squash, aubergin)      |  | Ja          | 2                   | 175-200    |           |                                                                      |

| RECEPT                                   | FUNKTIONER                                                                          | FÖRVÄRMNING | UGNSFALS (NEDIFRÅN) | TEMP. (°C) | TID (MIN) | TILLBEHÖR                                                                                            |
|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------|------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rostat bröd                              |    | Ja          | 4                   | 200        | 2-5       | Grill                                                                                                |
| Fiskfiléer/Stekar                        |    | Ja          | 4                   | 200        | 20-30     | Ugnsfals 4: galler (vänd efter halva tiden)<br>Ugnsfals 3: Långpanna med vatten                      |
| Korv/grillspett/revbensspjäll/hamburgare |    | Ja          | 4                   | 200        | 30-40     | Ugnsfals 4: galler (vänd efter halva tiden)<br>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)<br>Ugnsfals 1: Långpanna med vatten |
| Grillad kyckling, 1 - 1,3 kg             |    | -           | 2                   | 200        | 60-80     | Ugnsfals 2: roterande grillspett<br>Ugnsfals 1: Långpanna med vatten                                 |
| Rostbiff blodig 1 kg                     |    | -           | 2                   | 200        | 35-45     | 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<br>Ugnsfals 1: ugnsfast form eller långpanna på galler           |
| Kött och potatis                         |  | Ja          | 1-3                 | 200        | 45-100    | Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler<br>Ugnsfals 1: ugnsfast form eller långpanna på galler           |
| Fisk och grönsaker                       |  | Ja          | 1-3                 | 175        | 30-50     | Ugnsfals 3: ugnsfast form på galler<br>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.

OBS: Tillagningssymbolerna kan variera en aning från de som visas på bilden.

OBS: Kottider och temperaturer gäller för cirka 4 portioner.

## RÅD OCH FÖRSLAG

### HUR DU LÄSER TILLAGNINGSTABELLEN

Tabellen visar den bästa funktionen att använda för en specifik maträtt som ska 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 indikativa och beror på matens kvantitet 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 råden i tillagningstabellen vad gäller val av medföljande tillbehör och på vilka nivåer de ska placeras. Förvärm ugnen vid tillagning av mat som innehåller mycket vatten.

#### Tillagning av olika sorters mat samtidigt

Med funktionen "CONVECTION" (över-/undervärme och fläkt) (finns på vissa modeller) kan du samtidigt tillaga olika typer av mat som kräver samma



tillagningstemperatur (t.ex. fisk och grönsaker) på olika ugnsfalsar. Ta ut den maträtt som kräver kortare tillagningstid och låt tillagningen fortsätta för maträtter som kräver längre tid.

#### Bakverk

- Baka bakverk på funktionen över-/undervärme, och på en enda ugnsfals. Använd tårtformar i mörk metall och placera dem alltid på det medföljande gallret. För tillagning på flera nivåer, välj funktionen med varmluft och placera tårtformarna i sicksack på gallren, så att luftcirkulationen fungerar väl.
- För att se om ett bakverk är klart, för in en sticka i den högsta delen av kakan. Om stickan kommer ut och är torr är tårtan klar.
- Om du använder teflonformar skall du inte smörja kanterna eftersom bakverket eventuellt då inte reser sig jämnt på sidorna.
- Om bakverket "punkteras" under bakningen, använd en lägre temperatur nästa gång, reducera vätskekvantiteten och blanda smeten försiktigare.
- För rätter med fuktiga fyllningar (chevalereske eller fruktpajer), använd funktionen "CONVECTION BAKE" (över-/undervärme och fläkt) (finns på vissa modeller). Om tårtbotten blir för våt, byt till lägre ugnsfals och sprid brödsmlur eller smulade kakor på botten av formen innan du tillsätter fyllningen.

#### Kött

- Använd alla typer av formar eller pyrexformar som passar för storleken på det köttstycke som skall tillagas. När du steker kött är det bra om du håller lite buljong i botten på kokkärlet och öser köttet under tillagningen för att ge det smak. När steken är klar ska du lämna den i ugnen i ytterligare 10-15 minuter eller linda den i aluminiumfolie.

- När du vill grilla kött, välj snitt med en jämn tjocklek överallt för att uppnå enhetliga tillagningsresultat. 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.

Då du grillar rekommenderar vi att du placerar en långpanna med en halvliter vatten under gallret där köttet ligger för att fånga upp köttsaften. Fyll på om nödvändigt.

#### Roterande grillspett (finns 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, och se till att det sitter fast ordentligt innan du sätter spettets spets på plats i ugnens bakre vägg och lägger spettet på stödet. För att undvika matos och för att samla upp köttsaften är det lämpligt att placera en långpanna med en halvliter vatten på första nivån. 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 då den bakats 2/3 av tiden.

#### Jäsningfunktion (finns på vissa modeller)

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

## UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

**Använd inte ångrengöringsutrustning.**

**Använd skyddshandskar när detta görs.**

**Åtgärderna ska utföras med kall ugn.**

**Koppla bort apparaten från elnätet.**

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

#### 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 upp 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.

- Luckan kan lätt tas bort och sättas tillbaka för att underlätta rengöring av glaset .
- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.
- Det övre värmeelementet på grillen kan sänkas för att rengöra ugnens ovansida: Ta ut värmeelementet från dess plats och sänk det sedan. För att sätta tillbaka värmeelementet på plats, lyft upp det, dra det något mot dig och säkerställ att fliken hamnar på rätt plats.

#### 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.

## BYTE AV LAMPA

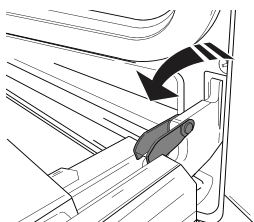
1. Skilj ugnen från elnätet.
2. Skruva av locket från lampan, byt ut glödlampan och skruva tillbaka locket på lampan.
3. Återanslut ugnen till elnätet.

Anmärk: Använd endast glödlampor 25-40 W/230 V, typ E-14, T300 °C, eller halogenlampor 20-40W/230 V typ G9, T300 °C.

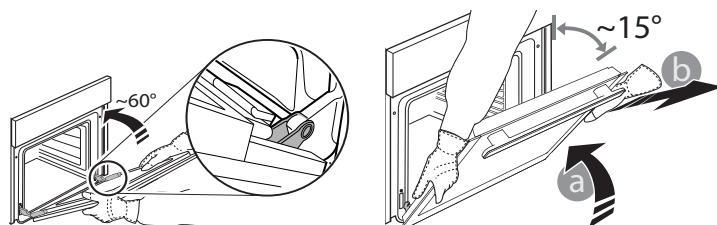
Glödlampan som används i produkten är särskilt utformad för hushållsapparater och lämpar sig inte för allmän rumbelysning i hemmet (EG-förordning 244/2009). Glödlamporna finns att köpa av vår kundservice.  
- Om du använder halogenlampor ska du inte hantera dem med bara händerna eftersom dina fingeravtryck 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 låst 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 (a) tills den lossnar från fästet (b).



Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.

3. Sätt 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: se till att du sänker dem helt.
5. Testa att stänga luckan och kontrollera att den är i linje med kontrollpanelen. Om den inte är det, upprepa stegen ovan.

## FELSÖKNING

| Problem              | Möjlig orsak                                | Åtgärd                                                                                                                                  |
|----------------------|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ugnen fungerar inte. | Strömbavbrott.<br>Frånkopplad från elnätet. | Kontrollera att ström finns och att ugnen är ansluten till elnätet.<br>Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår. |



Du kan ladda ner Säkerhetsinstruktioner, Bruksanvisning, Produktblad och Energidata genom att:

- Besöka vår webbsida [docs.whirlpool.eu](https://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.

