



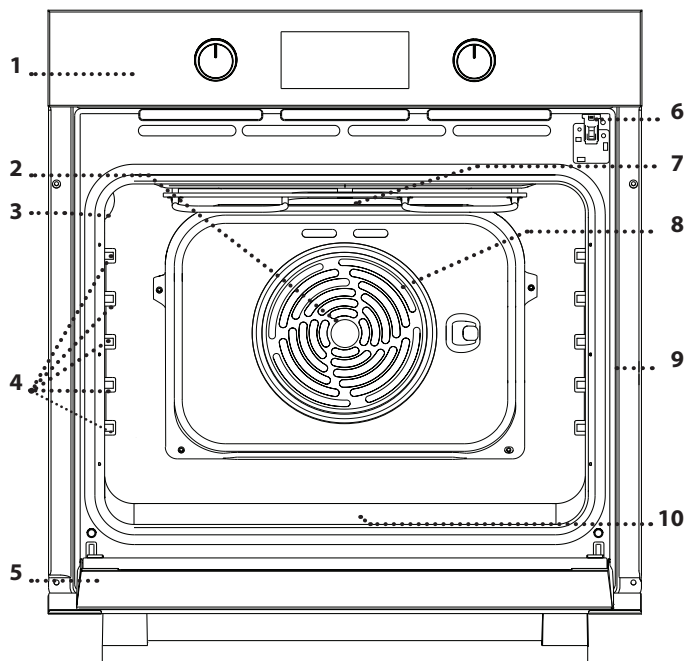
TACK FÖR ATT DU HAR KÖPT EN PRODUKT FRÅN WHIRLPOOL

För att få en mer omfattande support, vänligen registrera din produkt på www.whirlpool.eu/register



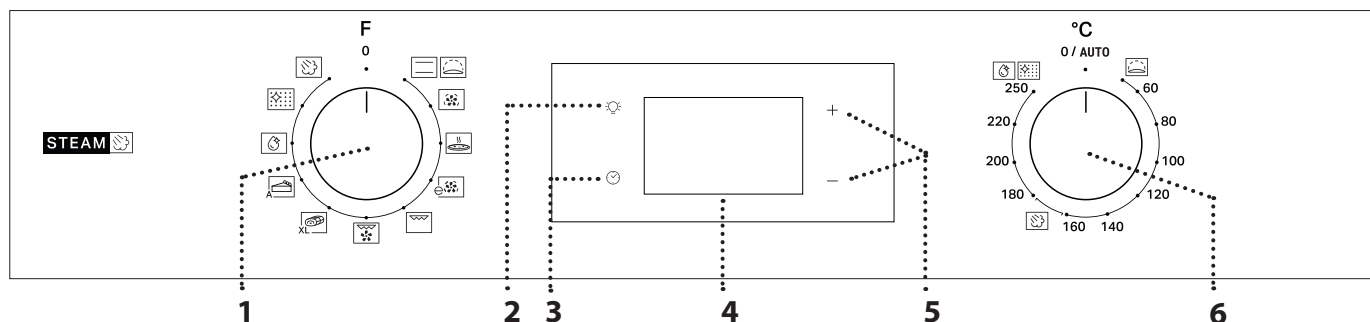
Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Fläkt
3. Lampa
4. Ugnsstegar (nivån anges på väggen i ugnsutrymmet)
5. Lucka
6. Lucklås (låser luckan medan automatisk rengöring pågår och efteråt)
7. Övre värmeelement/grill
8. Runt värmeelement (dolt)
9. Identifieringsskylt (ska inte tas bort)
10. **STEAM** fördjupning för kranvatten

BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN



1. VÄLJARVRED

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

2. LJUS

Med ugnen påslagen ska du trycka på för att tända eller släcka ugnslampan.

3. STÄLLA KLOCKAN

För att komma till ugnsklockans inställningar, fördröjd start och timer.

För att visa tiden när ugnen är avstängd.

4. DISPLAY

5. JUSTERINGSKNAPPAR

För att ändra ugnsklockans inställningar.

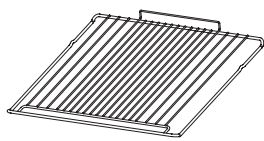
6. TERMOSTATVRED

Vrid för att välja önskad temperatur när manuella funktioner aktiveras.

Observera: Typen av vred kan variera beroende på modell. Om vreden är tryckaktiverade ska du trycka i mitten på vredet för att frigöra den från fästet.

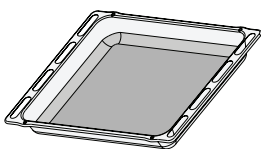
TILLBEHÖR

GALLERHYLLA



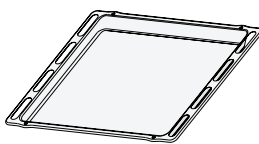
Används för att laga mat eller som stöd för formar, kakformar och andra ugnsfasta köksredskap.

LÅNGPANNA *



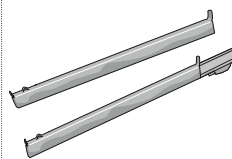
Används som ugnsplåt för att tillaga kött, fisk, grönsaker, focaccia osv. eller placeras under gallret för att samla upp köttsaften.

BAKPLÅT *



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

GLIDSKENOR *



För att underlätta att sätta in och ta ut tillbehör.

* Finns 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

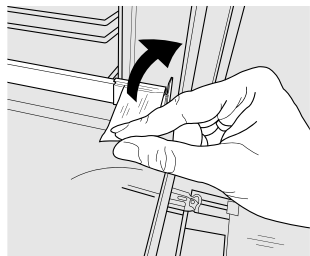
Sätt in gallret på önskad nivå genom att hålla det en aning vinklat uppåt och lägga ned den upphöjda sidan (pekande uppåt) först.

Låt det sedan glida vågrätt längs skenorna så långt in som möjligt.

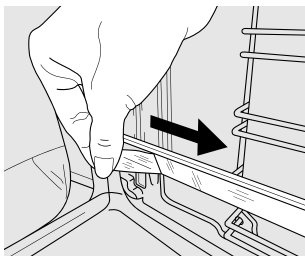
Övriga tillbehör, såsom bakplåten, ska föras in horisontellt genom att låta dem glida på skenorna.

GLIDSKENOR OCH UGNSSTEGAR

Innan ugnen används ska man ta bort skyddstejpen [a] och sedan plastfilmen [b] från glidskenorna.



[a]



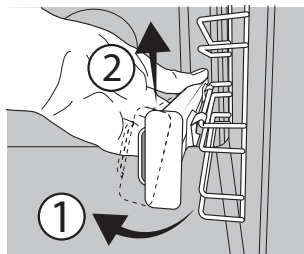
[b]

TA BORT GLIDSKENORNA [c]

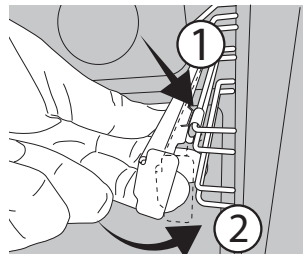
Dra i den nedre delen av glidskenan för att koppla loss de nedre krokarna (1) och dra glidskenorna uppåt så att de avlägsnas från de övre krokarna (2).

SÄTTA TILLBAKA GLIDSKENORNA [d]

Häkt fast de övre krokarna på ugnsstegen (1) och tryck sedan den nedre delen av glidskenan mot ugnsstegen tills de nedre krokarna klickar fast (2).



[c]



[d]

TA BORT OCH MONTERA UGNSSTEGARNA

1. För att ta bort ugnsstegarna ska man ta ett stadigt tag i ugnsstegens yttre del och dra den mot dig så att hållaren och de två inre tapparna lossnar från sätet.

2. För att sätta tillbaka ugnsstegarna placerar man dem nära ugnsväggen och sätter först in de två tapparna i deras säten. Placera sedan den yttre delen nära dess säte, för in hållaren och tryck kraftigt mot ugnsväggen för att säkerställa att ugnsstegen sitter fast ordentligt.

FUNKTIONER



ÖVER/UNDERVÄRME

För att laga alla slags maträtter på en enda ugnsfals.



JÄSNING

För att hjälpa söt eller salt deg att jäsa effektivt. Vrid *termostatvredet* till ikonen för att aktivera denna funktion.



VARMLUFT

För tillagning av olika livsmedel som kräver samma tillagningstemperatur på flera falsar (högst tre) samtidigt. Denna funktion kan användas för att laga olika rätter utan att lukt överförs från en rätt till en annan.



PIZZA

För att baka olika typer av bröd och pizza med olika storlek. Det är en bra idé att ändra placering av bakplåtarna halvvägs genom tillagningen.



ECO FANLI HAVA

För att tillaga stekar och fyllda köttbitar på en enda plåt. Maten torkar inte ut alltför mycket på grund av en skonsam, intermitterant luftcirkulation. När denna ECO-funktion används kommer lampan att vara släckt under tillagningen, men kan tändas igen genom att trycka på ☼.



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 200 ml kranvatten.



TURBOGRILL

För att grilla större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Vi rekommenderar att använda en långpanna för att samla upp köttsoften: placera långpannan på en av nivåerna under gallret och tillsätt 200 ml kranvatten.



MAXI COOKING

För att steka stora köttbitar (över 2,5 kg).

Vi rekommenderar att du vänder köttet under tillagningen för att se till att båda sidorna blir jämnt brynta. Vi rekommenderar också att du öser benen ofta för att förhindra att de torkar ur alltför mycket.



BAKVERK AUTO

Den här funktionen väljer automatiskt den idealiska temperaturen och bakningstiden för kakor. Aktivera funktionen när ugnen har svalnat.



ÅNGA+

Funktionen Ånga+ gör det möjligt att uppnå utmärkta resultat tack vare närvaron av ånga i matlagningen. Den här funktionen hanterar automatiskt den idealiska temperaturen för tillagning av en mängd olika recept. Tillagningstiderna för huvudrätter anges i den avsedda tillagningstabellen. Ångfunktionen ska alltid aktiveras när ugnen är kall och efter att ha hållt 200 ml kranvatten på ugnsutrymmets botten. För att aktivera funktionen Ånga+ ska termostatvredet vridas till ikonen ☁.

FLEXIBELT RENGÖRINGSPAKET



SMARTCLEAN

Effekten av ångan som släpps ut under detta specialrengöringsprogram med låg temperatur tillåter enkel borttagning av smuts och matrester. Aktivera "Smart Clean"-funktionen genom att hålla 100 - 120 ml kranvatten på ugnsutrymmets botten och sedan vrida väljarvredet och termostatvredet till ikonen ☁. Aktivera funktionen när ugnen har svalnat. Ikonens position motsvarar inte temperaturen som nås under rengöringscykeln.



AUTOMATISK RENGÖRING - PYRO

För att eliminera matlagningstänk med ett program med mycket hög temperatur. Aktivera denna funktion genom att vrida termostatvredet till ☼. Ikonens position motsvarar inte den faktiska temperaturen som uppnås under rengöringscykeln.

IBRUKTAGNING

1. STÄLLA KLOCKAN

Du kommer att behöva ställa klockan när du slår på ugnen för första gången: Tryck på ☺ tills ikonen ☺ och de två siffrorna som anger timmen börjar blinka på displayen.



Använd + eller - för att ställa in timmen och tryck på ☺ för att bekräfta. De två siffrorna för minuterna börjar blinka. Använd + eller - för att ställa in minuterna och tryck på ☺ för att bekräfta.

Observera: När ikonen ☺ blinkar, till exempel efter långa strömavbrott, måste tiden återställas.

2. STÄLLA IN STRÖMFÖRBRUKNINGEN

Som standard är ugnen programmerad att arbeta med en effekt högre än 3 kW (Hi). För att använda ugnen med en effekt som är kompatibel med ett hushållsnät på mindre än 2,9 kW (Lo), måste du ändra inställningarna.

För att gå till ändringsmenyn, vrid *väljarratten* till ☐ och vrid sedan tillbaka den till 0.

Tryck och håll kvar + och - i fem sekunder genast därefter.



Använd + eller - för att ändra inställningen. Tryck och håll kvar ☺ i minst två sekunder för att bekräfta.

3. VÄRMA UGNEN

En ny ugn kan avge lukter som finns kvar sedan tillverkningen: det är helt normalt. Innan du börjar laga dina rätter, rekommenderar vi därför att du värmer den tomma ugnen först för att ta bort eventuella lukter. Ta bort eventuell skyddskartong eller plastfilm från ugnen

och avlägsna eventuella tillbehör från dess insida.

Värm ugnen till 250 °C i minst en timme. Ugnen måste vara tom när detta görs.

Observera: Vi rekommenderar att vädra rummet efter att ha använt apparaten den första gången.

DAGLIG ANVÄNDNING

1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

För att välja en funktion ska man vrida *väljarratten* till symbolen för önskad funktion: displayen tänds och en ljudsignal avges.



2. AKTIVERA EN FUNKTION

MANUELL

För att starta den valda funktionen ska man vrida *termostatratten* för att ställa in önskad temperatur.



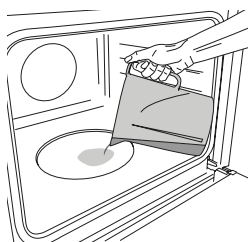
Anmärk: Under tillagningen kan du byta funktion genom att vrida *väljarratten* eller justera temperaturen genom att vrida *termostatratten*. Funktionen startar inte om termostatvredet är på läget **0 / AUTO** (med undantag för funktionen BAKVERK AUTO). Det går att ställa in tillagningstiden, tillagningens sluttid (bara om tillagningstiden ställs in) och en timer.

JÄSNING

För att starta "jäsning"-funktionen, vrid *termostatvredet* till läget Jäsning (40 grader) och sätt funktionsvredet i läget Över/undervärme. Om ugnen är inställd på en annan temperatur startar inte funktionen.

Observera: Det går att ställa in tillagningstiden, tillagningens sluttid (bara om tillagningstiden ställs in) och en timer.

STEAM



Häll 200 ml kranvatten på ugnsutrymmets botten för att starta Ångfunktionen. Välj funktionen genom att vrida *väljarvredet* medurs till aktuell ikon och vrid *termostatvredet* till ett läge mellan 160 och 180 °C (så som föreslås av ikonerna). Funktionen startar och

displayen visar aktuellt klockslag. Ingen förvärmning behövs. För att avsluta tillagningen, vrid *väljarvredet* till läget **0**. Under ångtillagning får luckan inte öppnas. Fyll aldrig på vattnet.

Observera: Om du öppnar luckan och fyller på vatten under matlagningen kan det slutliga matlagningsresultatet bli sämre.

3. FÖRUPPVÄRMNING OCH RESTVÄRME

När funktionen startar avges en ljudsignal och en blinkande ikon  på displayen anger att förvärmningsfasen har aktiverats. När denna fas är klar avges en ljudsignal och den fasta ikonerna  på displayen anger att ugnen har nått inställd temperatur: Lägg in maten och fortskrid med tillagningen.

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

Efter tillagningen, när funktionen är avaktiverad, kan det hända att ikonerna  fortsätter att visas på displayen även efter att kylfläkten har stängts av för att ange det finns restvärme i ugnsutrymmet.

Observera: Tiden som det tar för att ikonerna ska släckas varierar eftersom det beror på en rad faktorer, såsom omgivningstemperatur och vilken funktion som användes. Hur som helst ska produkten betraktas som avstängd när *väljarvredets* pekare står på "0".

4. PROGRAMMERA TILLAGNINGEN

Du måste välja en funktion innan du kan programmera tillagningen.

VARAKTIGHET

Håll  intryckt tills ikonerna  och "00:00" börjar blinka på displayen.



Använd **+** eller **-** för att ställa in önskad tillagningstid och tryck sedan på  för att bekräfta.

Aktivera funktionen genom att vrida *termostatratten* till önskad temperatur: En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar.

Observera: För att radera den inställda tillagningstiden ska du hålla  intryckt tills ikonerna  börjar blinka på displayen. Använd sedan **-** för att återställa tillagningstiden till "00:00". Denna tillagningstid inbegriper en föruppvärmningsfas.

PROGRAMMERA TILLAGNINGENS SLUTTID/ FÖRSENAD START

När en tillagningstid har ställts in kan funktionen fördröjas genom att programmera dess sluttid: Tryck på  tills ikonerna  och aktuell tid börjar blinka på displayen.



Använd + eller – för att ställa in tiden som du vill att tillagningen ska vara klar på och tryck på  för att bekräfta.

Aktivera funktionen genom att vrida *termostatratten* till önskad temperatur: Funktionen förblir pausad tills den startar automatiskt efter den tid som har beräknats för att tillagningen ska vara klar vid inställd tid.

Observera: För att radera inställningen ska du stänga av ugnen genom att vrida *väljarratten* till läge 0.

Funktionen fördröjd start är inte tillgänglig för funktionerna Grill och Turbo Grill.

TILLAGNINGENS SLUT

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



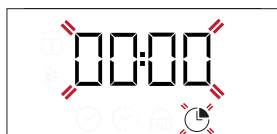
Vrid *väljarratten* för att välja en annan funktion eller till 0 för att stänga av ugnen.

Observera: Om timern är aktiv kommer det att stå "END" omväxlande med återstående tid på displayen.

5. STÄLLA TIMERN

Detta alternativ kommer inte att avbryta eller programmera tillagningen, men tillåter dig att använda displayen som en timer, antingen medan en funktion är aktiv eller när ugnen är avstängd.

Håll  intryckt tills ikonen  och "00:00" börjar blinka på displayen.



Använd + eller – för att ställa in önskad tid och tryck på  för att bekräfta. En ljudsignal avges när timern har slutat räkna ner den valda tiden.

Anmärkning: För att radera timern, håll  intryckt tills ikonen  börjar blinka. Använd sedan – för att nollställa tiden till "00:00".

6. AUTOMATISK RENGÖRINGSFUNKTION - PYRO

Vidrör inte ugnen under pyrolysurengöringen. Håll barn och djur på avstånd från ugnen under och efter pyrolysurengöringen (tills rummet har vädrats klart).

Ta bort alla tillbehör - inklusive ugnsstegarna - från ugnen innan funktionen aktiveras. Om ugnen är placerad under en spishäll måste du se till att gasbrännare och elplattor är avstängda medan rengöringsprogrammet körs.

För bästa rengöringsresultat ska du torka bort den värsta smutsen med en fuktig svamp innan pyrolysfunktionen aktiveras.

Undvik att aktivera pyrolysurengöringsfunktionen om det finns rester av kalk.

Vi råder till att bara köra pyrolysfunktionen om det finns mycket smuts i apparaten eller om den avger dålig lukt under matlagning.

För att aktivera den automatiska rengöringsfunktionen ska du vrida *väljarratten* och *termostatratten* till ikonen . Funktionen aktiveras automatiskt, luckan låses och lampan i ugnen släcks: På displayen visas återstående tid till funktionens slut omväxlande med texten "Pyro".



När programmet är klart förblir luckan låst tills temperaturen i ugnen har sjunkit till en säker nivå. Vädra rummet under och efter pyrolysprogrammet.

TILLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	VARAKTIGHET (Min)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Jästa kakor		Ja	170	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
		Ja	160	40 - 60	
Fylld kaka (ostkaka, strudel, fruktpaj)		Ja	160 - 200	35 - 90	
		Ja	160 - 200	40 - 90	
Småkakor		Ja	160	25 - 35	
		Ja	160	25 - 35	
		Ja	150	35 - 45	
Petit-chouer		Ja	180 - 210	30 - 40	
		Ja	180 - 200	35 - 45	
		Ja	180 - 200	35 - 45	
Maränger		Ja	90	150 - 200	
		Ja	90	140 - 200	
		Ja	90	140 - 200	
Pizza/Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	
		Ja	190 - 250	20 - 50	
Fryst pizza		Ja	250	10 - 20	
		Ja	230-250	10 - 25	
Middagspajer (grönsakspaj, quiche)		Ja	180 - 200	40 - 55	
		Ja	180 - 200	45 - 60	
		Ja	180 - 200	45 - 60	
Vols-au-vents / smördegskex		Ja	190 - 200	20 - 30	
		Ja	180 - 190	20 - 40	
		Ja	180 - 190	20 - 40	
Lasagne / ugnsbakad pasta / cannelloni / gratänger		Ja	190 - 200	45 - 65	
Lamm / kalv / nötk / fläsk 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	
Fläsksteg med krispig svål 2 kg		Ja	180 - 190	110 - 150	
Kyckling / kanin / anka 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	
Kalkon/gås 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	
Ugnsbakad fisk / Inbakad fisk (filé eller hel)		Ja	170 - 190	30 - 45	
Fyllda grönsaker (tomater, courgetter, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 70	

TILLBEHÖR					
	Galler	Bakplåt på galler	Bakplåt/Långpanna eller bakplåt på galler	Långpanna/Bakplåt	Långpanna/Bakplåt med 200 ml vatten

FUNKTIONER						
	Över/underv.	Varmluft	Pizza	Grill	Turbogrill	ECO VARMLUFT

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	VARAKTIGHET (Min)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Rostat bröd		5'	250	2 - 6	5
Fiskfiléer / skivor		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Korv / grillspett / revbensspjäll / hamburgare		-	250	15 - 30 *	5 4
Grillad kyckling 1-1,3 kg		Ja	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Rostbiff blodig 1 kg		Ja	200 - 210	35 - 50 **	3
Lammlägg, fläsklägg		Ja	200 - 210	60 - 90 **	3
Ugnsstekt potatis		Ja	200 - 210	35 - 55	2
Gratinerade grönsaker		-	200 - 210	25 - 55	3
Kött och potatis		Ja	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Fisk och grönsaker		Ja	180	30 - 50 ***	4 2
Lasagne och kött		Ja	200	50 - 100 ***	4 1
Komplett måltid: fruktpaj (nivå 5) / lasagne (nivå 3) / kött (nivå 1)		Ja	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Grillat kött / fyllda köttbitar		-	170 - 180	100 - 150	3

*Vänd maten efter halva tiden

** Vänd maten efter två tredjedelar av tiden (vid behov).

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



TILLAGNINGSTABELL ÅNGA+

MAT	RECEPT	MÄNGD	TID (min)	TILLBEHÖR	NIVÅ	VATTEN
 BRÖD	Småbröd	80-100 g	30 - 45		2	 200 ml
	Formbakad limpa	300-500 g	40 - 60			
	Bröd	500 g - 2 kg	50 - 100			
	Baguetter	200-300 g	30 - 45			
 KÖTT	Stekar	1 kg	60 - 110			
	Revbensspjäll	500 g-1,5 kg	50 - 75			
	Kyckling	1-1,5 kg	55 - 80			
	Kyckling/Kalkon	3 kg	100 - 140			
 FISK	Filéstek	0,5-2 cm	15 - 25			
	Filéstek	2-4 cm	20 - 35			
	Hel fisk	300-600 g	20 - 30			
	Hel fisk	600-1200 g	25 - 45			
 GRÖNSAKER	Ångkokad potatis	0,5-1,5 kg	45 - 60			
	Fylld paprika	1-2 kg	35 - 55			
	Ångkokt broccoli	0,3-1 kg	30 - 50			
	Ångkokt zucchini	0,5-1,5 kg	30 - 50			
 BAKELSER	Kakor	en plåt	25 - 35			
	Muffins	30-60 g	25 - 45			
	Sockerkaka	500-700 g	30 - 50			
	Mördegstårta	en form	35 - 55			

Aktivera funktionen ÅNGA+ när ugnen är kall. Om du öppnar luckan och fyller på vatten under matlagningen kan det slutliga matlagningsresultatet bli sämre.

TILLBEHÖR	 Galler	 Bakplåt på galler	 Bakplåt/Långpanna eller bakplåt på galler	 Långpanna/Bakplåt	 Långpanna/Bakplåt med 200 ml vatten
-----------	------------	-----------------------	--	-----------------------	--

FUNKTIONER	 Över/underv.	 Varmluft	 Pizza	 Grill	 Turbogrill	 ECO VARMLUFT
------------	------------------	--------------	-----------	-----------	----------------	------------------

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.

UTSIDAN

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 någon av dessa produkter oavsiktligt kommer i kontakt med apparatens ytor, rengör den omedelbart med en fuktig mikrofiberduk.

INSIDAN

• 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 kan ha bildats efter tillagning av livsmedel med högt vatteninnehåll ska du lämna luckan öppen och sedan torka av med en trasa eller svamp.

• För att ta bort återstående kalk från ugnsbotten efter **STEAM** -tillagning rekommenderar vi att rengöra ugnens insida med de produkter som tillhandahålls av vår

eftermarknadsservice (följ de instruktioner som bifogas produkten).

Vi råder till att göra denna rengöring minst var 5:e eller 10:e tillagning med **STEAM** .

• Om det finns envist smuts på de inre ytorna råder vi till att köra det automatiska rengöringsprogrammet för bästa rengöringsresultat. Undvik att aktivera pyrolysrengöringsfunktionen om det finns rester av kalk. Ta bort kalkresterna enligt beskrivningen ovan innan funktionen aktiveras.

• Luckan kan lätt tas bort och sättas tillbaka för att rengöra glaset.

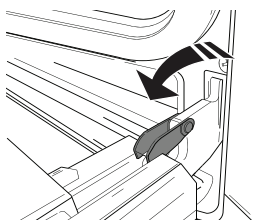
• Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.

TILLBEHÖR

Blötlägg tillbehören i diskmedel blandat med vatten efter användning och hantera dem med ugnshandskar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.

TA BORT OCH MONTERA LUCKAN

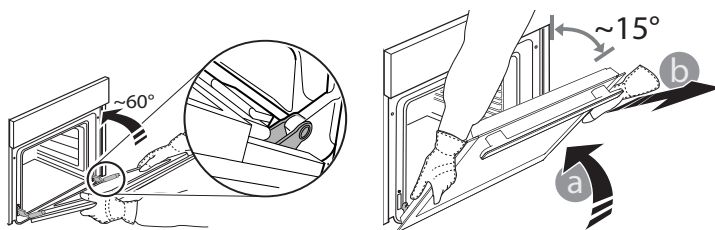
1. För att ta bort luckan, öppna den helt och sänk spärrarna tills de är i olåst läge.



2. Stäng luckan så långt det går.

Ta ett fast tag i luckan 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. 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: Se till att sänka dem helt.

5. Testa att stänga luckan och kontrollera att den är i linje med kontrollpanelen. Om den inte är det, upprepa stegen ovan.

BYTE AV LAMPA

1. Koppla bort ugnen från elnätet.

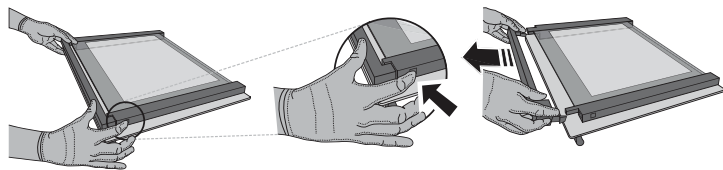
2. Skruva av locket från lampan, byt ut glödlampan och skruva tillbaka locket på lampan.

3. Anslut ugnen till elnätet igen.

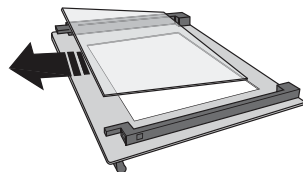
Observera: Använd 25 W/230 V typ G9, T300 °C halogenlampor. Glödlampan som används i produkten är särskilt utformad för hushållsapparater och lämpar sig inte för allmän rumsbelysning i hemmet (EG-förordning 244/2009). Glödlamporna finns att köpa av vår kundservice. - Hantera inte glödlamporna med bara händerna eftersom dina fingeravtryck kan skada dem. Använd inte ugnen förrän lampkåpan har satts tillbaka på plats.

RENGÖRING AV LUCKANS GLAS

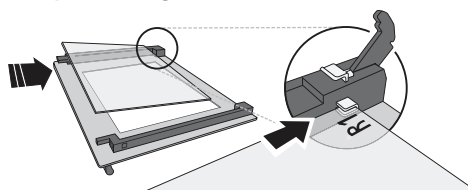
1. Efter att luckan har tagits bort och lagts ned på en mjuk yta med handtaget nedåt, tryck samtidigt på de två låsklämmorna och ta bort luckans övre kant genom att dra den mot dig.



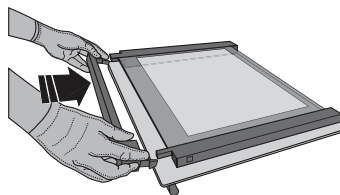
2. Lyft upp och håll stadigt innerglaset med båda händerna, ta bort det och lägg ned det på en mjuk yta innan du rengör det.



3. Sätt tillbaka mellanglasat (markerat med "1R") innan det inre glasat sätts tillbaka: För att placera glasrutorna korrekt ska du se till att "R"-markeringen är synlig i det vänstra hörnet. Sätt först in glasets långsida med "R"-markeringen i hållarna och sänk det sedan till avsedd plats. Gör samma sak på båda glasrutorna.



4. Sätta tillbaka det övre hörnet: Ett klick anger när den sitter korrekt. Se till att tätningen är säker innan luckan sätts tillbaka.



FELSÖKNING

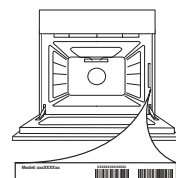
PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	LÖSNING
Ugnen fungerar inte.	Strömavbrott. Inte ansluten till elnätet.	Kontrollera att spänningen kommer fram till eluttaget då ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
Displayen visar bokstaven "F" följt av ett nummer eller en bokstav.	Fel på ugnen.	Kontakta närmaste kundservice och ange numret efter bokstaven "F".
Displayen visar meddelandet "Hot" och den valda funktionen startar inte.	Temperaturen är för hög.	Låt ugnen svalna innan funktionen aktiveras. Välj en annan funktion.
Displayen visar oklar text och verkar vara trasig.	Ställ in ett annat språk.	Kontakta närmsta eftermarknadsservice.

* Endast på vissa modeller



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



400011638904