

DAGLIG INFORMATIONENS BOK

TACK FÖR ATT DU KÖPT EN PRODUKT FRÅN WHIRLPOOL



För att få mer omfattande hjälp och support, var god registrera din produkt på www.whirlpool.eu/register

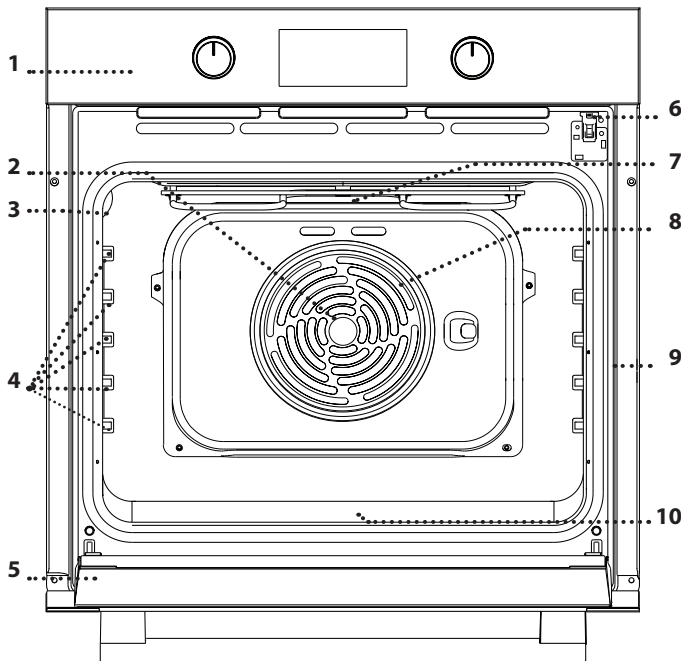



Du kan ladda ner handböckerna Säkerhetsinstruktioner och Användning och skötsel genom att besöka vår hemsida docs.whirlpool.eu och följa instruktionerna på baksidan av detta häfte.



Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder produkten.

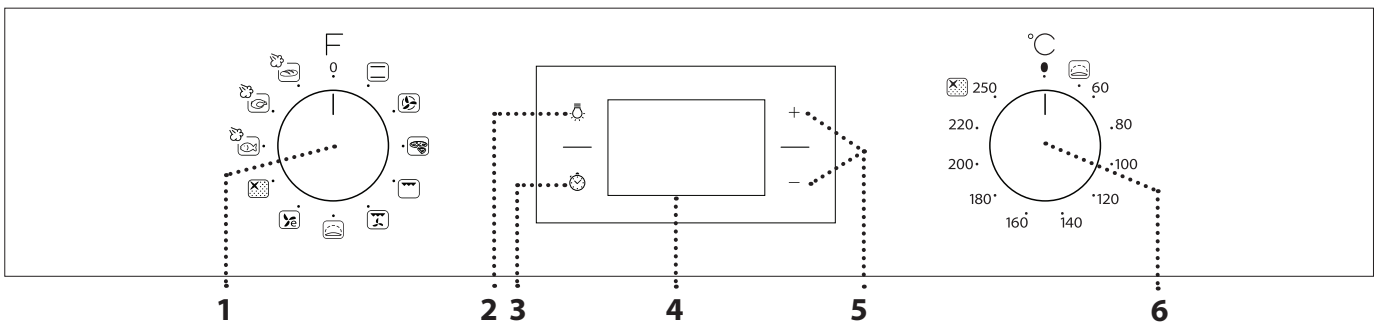
BESKRIVNING AV PRODUKTEN



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

BESKRIVNING AV


KONTROLLPANELEN



1. FUNKTIONSRATT

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

2. UGNSLAMPA

När ugnen är på, tryck på  för att tända eller släcka ugnslampan.

3. STÄLLA KLOCKAN

För att komma till inställning av tillagningstiden, fördröjd start och timern.

För att visa tiden när ugnen är avstängd.

4. DISPLAY

5. JUSTERINGSKNAPPAR

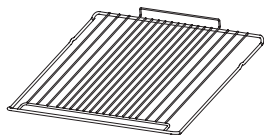
För att ändra inställningen av tillagningstiden.

6. TERMOSTATRATT

Vrid för att välja önskad temperatur när de manuella funktionerna aktiveras.

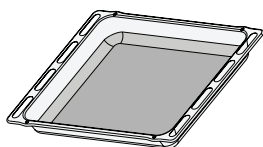
TILLBEHÖR

GALLER



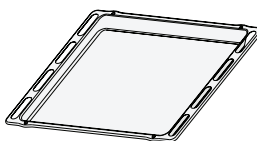
Används för att tillaga mat eller som stöd till ugniformar, bakformar och andra ugnssäkra kärl.

LÅNGPANNA*



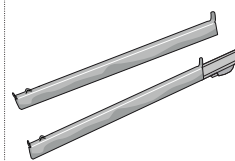
Används som ugnsplåt för tillagning av kött, fisk, grönsaker, focaccia etc. eller för att samla upp köttsafter placerad under gallret.

BAKPLÅT*



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

RÖRLIGA SKENOR *



Används för att underlätta in- och uttagning av tillbehör.

* Tillgänglig 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.

TA BORT OCH MONTERA SIDOSTEGARNA

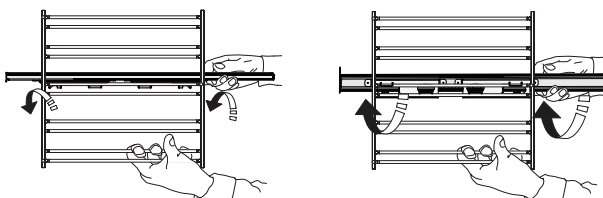
. Så här tar du bort sidostegarna: Ta tag i stegens ytterdel och dra den mot dig för att få ut stödet och de två innerstiften från utrymmet.

. Så här sätter du tillbaka sidostegarna: Sätt dem nära hålet och börja med att föra in de två stiften i deras utrymmen. Placera sedan ytterdelen nära dess utrymme, för in stödet och tryck in ordentligt så att sidostegen fäster.

MONTERING AV RÖRLIGA SKENOR (FINNS PÅ VISSA MODELLER)

Ta bort sidostegarna. Koppla bort stegens förankringsklämmor från sidostegen. Börja med den nedre delen.


För att återmontera de rörliga skenorna, förankra stegens övre klämma i sidostegen och sänk sedan ner den andra klämman på plats. För att säkra sidostegen, tryck den nedre delen av klämman stadigt mot sidostegen. Se till att de rörliga skenorna kan röra sig fritt. Sätt tillbaka sidostegarna.





Notera: De rörliga skenorna kan monteras på alla nivåer.


FUNKTIONER


 **ÖVER/UNDERVÄRME**
För tillagning av alla slags rätter på en enda fals.


 **VARMLUFT**
För samtidig tillagning av olika rätter som kräver samma temperatur på flera nivåer (maximalt tre). Funktionen gör det möjligt att tillaga maten utan risken att de drar åt sig lukt av varandra.


 **PIZZA**
Används för att baka olika typer av bröd och pizza. Det är en bra idé att ända läget på bakplåtarna efter halva tillagningstiden.


 **GRILL**
För att grilla 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 steka större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Vi rekommenderar att du använder en långpanna för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 200 ml kranvatten.

 **JÄSNING**
För att hjälpa söta eller salta degar att jäsa på ett effektivt sätt. Vrid *termostatratten* till ikonen för att aktivera funktionen.


 **ECO VARMLUFT**
För tillagning av köttbitar och fyllda stekar på en enda fals. Med hjälp av en försiktig, intermitterande luftcirkulation hindras maten från att torka ut alltför mycket.

När ECO-funktionen används kommer lampan att vara släckt under tillagningen, men kan tändas tillfälligt igen genom att trycka på .

 **AUTOMATISK RENGÖRING - PYROLYS**
För att ta bort matlagningstänk med hjälp av en högtemperaturcykel (över 400 °C).



STEAM 

- FISK 
- KÖTT 
- BRÖD 



Funktionerna **STEAM**  ger utmärkt resultat tack vare tillsättandet av ånga under matlagningsprogrammet. Håll kranvatten på ugnens botten och välj den specifika funktionen för tillagningen först när ugnen är kall. De optimala vattenmängderna och temperaturerna för varje livsmedelskategori anges i tillagningstabellen. **Förvärm inte ugnen före du sätter in mat.**

IBRUKTAGNING

1. STÄLLA KLOCKAN

Du kommer att behöva ställa in tiden när du slår på apparaten för första gången: Tryck på  tills ikonen  och de två siffrorna för 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.

Notera: När ikonen  blinkar, till exempel efter ett långvarigt strömavbrott, behöver tiden ställas in igen.


2. STÄLL IN STRÖMFÖRBRUKNINGEN

Ugnen är programmerad att kunna användas på nivåer under 2,9 kW ("Lo"). Om du vill använda ugnen med ett eluttag över 3 kW (Hög) måste du ändra inställningarna.

Vrid *väljarratten* till  och vrid sedan tillbaka den till 0

Håll sedan + och - nedtryckt i fem sekunder.



Ändra inställningen med + eller - och håll sedan  nedtryckt i minst två sekunder för att bekräfta.

3. VÄRM UPP 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 upp ugnen till 250 °C i ungefär en timme. Ugnen ska vara tom när detta görs.

Notera: 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: Displayen tänds och en ljudsignal avges.



2. AKTIVERA EN FUNKTION

MANUELL

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



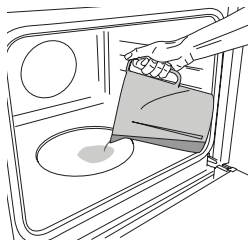
Notera: Under tillagningen kan du byta funktion genom att vrida *väljarratten* eller justera temperaturen genom att vrida *termostatratten*. Funktionen startar inte om *termostatratten* står på 0. Du kan ställa in tillagningstiden, tillagningens sluttid (bara om du ställer in en tillagningstid) och en timer.

JÄSNING

För att starta funktionen "Jäsning", vrid *termostatratten* till motsvarande symbol; Om ugnen är inställd på en annan temperatur, startar funktionen inte.

Notera: Du kan ställa in tillagningstiden, tillagningens sluttid (bara om du ställer in en tillagningstid) och en timer.

STEAM



Först när ugnen är kall kan du fylla märkningen på hålrummet med den mängd dricksvatten som föreslås i tillagningstabellen. Sätt in maten i ugnen.

Ställ in och aktivera **STEAM** funktionen: I slutet ska du försiktigt öppna luckan och låta ångan långsamt komma ut.

Notera: Att öppna luckan och fylla på vattnet under matlagningen kan ha en negativ effekt på det slutliga tillagningsresultatet.

3. PREHEATING - FÖRVÄRMNING

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 ikonen på displayen anger att ugnen har nått inställd temperatur: Lägg in maten och fortskrid med tillagningen.

.PROGRAMMERA TILLAGNINGEN

Du måste välja en funktion innan du kan programmera tillagningen.

TIDSLÄNGD

Håll intryckt tills ikonen 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.

Notera: För att radera den inställda tillagningstiden, tryck på tills ikonen börjar blinka på displayen och använd sedan - för att återställa tillagningstiden på "00:00". Denna tillagningstid inbegriper en förvärmningsfas.

PROGRAMMERA TILLAGNINGENS SLUTTID/ FÖRDRÖJD START

När tillagningstiden har ställts in kan funktionens start fördröjas genom att programmera dess sluttid: tryck på tills ikonen och aktuell tid börjar blinka på displayen.



Använd + eller - för att ställa in önskad sluttid för tillagningen och tryck på för att bekräfta.

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

Notera: För att radera inställningen, stäng av ugnen genom att vrida *väljarratten* till läge 0.

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.


Notera: Om timern är aktiv kommer displayen att visa "END" alternerande med den återstående tiden.



. STÄLLA IN TIMERN

Detta alternativ varken avbryter eller programmerar tillagningen, men tillåter dig att använda displayen som timer, både när ugnen är i funktion och när den 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 återställa tiden till "00:00".

. AUTOMATISK RENGÖRINGSFUNKTION - PYROLYSRENGÖRING


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

Ta bort alla lösa delar (inklusive ugnstegarna) 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.

Undvik att aktivera pyrolysurengöringsprogrammet då det finns kalkrester.
















































































Vi rekommenderar att bara köra pyrolysfunktionen om apparaten är kraftigt nedsmutsad eller avger dålig lukt under tillagningen.

För att aktivera den automatiska rengöringsfunktionen, vrid *väljarratten* och *termostatratten* till ikonen . Funktionen aktiveras automatiskt, luckan låses och lampan inuti ugnen släcks: På displayen visas återstående tid till slutet, alternerande med "Pyrolysurengöring".



När programmet har slutförts förblir luckan låst tills ugnens temperatur har sjunkit till en säker nivå. Vädra rummet under och efter att ha kört pyrolysurengöringen.

TILLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVARMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (Min)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Sockerkakor		Ja	170	30 - 50	3 
		Ja	160	30 - 50	2 
		Ja	160	40 - 60	4 1  
Fylld tårta (cheesecake, äppelstrudel, fruktpaj)		Ja	160 - 200	35 - 90	2 
		Ja	160 - 200	40 - 90	4 2  
Småkakor		Ja	160	25 - 35	3 
		Ja	160	25 - 35	3 
		Ja	150	35 - 45	4 2  
Petit-choucr		Ja	180 - 210	30 - 40	3 
		Ja	180 - 200	35 - 45	4 2  
		Ja	180 - 200	35 - 45	5 3 1   
Maränger		Ja	90	150 - 200	3 
		Ja	90	140-200	4 2  
		Ja	90	140-200	5 3 1   
Pizza/Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	1/2 
		Ja	190 - 250	20 - 50	4 2  
Fryst pizza		Ja	250	10 - 20	3 
		Ja	230-250	10 - 25	4 2  
Pajer (grönsakspaj, quiche)		Ja	180 - 200	40 - 55	3 
		Ja	180 - 200	45 - 60	4 2  
		Ja	180 - 200	45 - 60	5 3 1   
Vol-au-vent/mördegsbakning		Ja	190 - 200	20 - 30	3 
		Ja	180-190	20-40	4 2  
		Ja	180-190	20-40	5 3 1   
Lasagne/tillagad pasta/ cannelloni/pudding		Ja	190 - 200	45 - 65	2 
Lamm/kalv/oxkött/fläskkött 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3 
Grillat fläskkött med knaprig svål 2 kg		Ja	180 - 190	110 - 150	3 
Kyckling/kanin/anka 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2 
Kalkon/gås 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2 
Ugnsbakad fisk/inbakad fisk (filé eller hel)		Ja	170 - 190	30 - 45	2 
Fyllda grönsaker (tomater, zucchini, aubergine)		Ja	180 - 200	50 - 70	3 

FUNKTIONER



Över/undervärme



Varmluft



Pizza



Grill



Turbogrill



Eco varmluft

TILLBEHÖR



Galler



Bakform eller tårtform på galler



Bakplåt/Långpanna eller bakplåt på galler



Långpanna/Bakplåt



Långpanna/Bakplåt med 200 ml vatten

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (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
Ugnsstek potatis		Ja	200 - 210	35 - 55	2
Grönsaksgratäng		-	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: frukt-paj (nivå 5)/ lasagne (nivå 3)/kött (nivå 1)		Ja	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Grillat kött / Fyllda ugnsstekta stekar		-	170 - 180	100 - 150	3

*Vänd maten efter halva tiden

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

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

STEAM

RECEPT	FUNKTIONER	VATTEN (ml)	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (Min)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Fiskfiléer/kotletter 0,5 - 2 cm		250	-	190 - 210	15 - 25	3
Hel fisk 300 - 600 g		250	-	190 - 210	15 - 30	3
Hel fisk 600 g - 1,2 kg		250	-	180 - 200	25 - 45	3
Lamm/Nötkött/Griskött 1 kg		250	-	170 - 190	60 - 100	3
Rostbiff, blodig 1 kg		250	-	190 - 210	40 - 55	3
Lammlägg 500 g - 1,5 kg		250	-	170 - 190	60 - 75	2
Kyckling/pärlihöna/anka Hel 1-1,5 kg		250	-	200 - 220	55 - 75	2
Kyckling / pärlhöna / anka Delar 500 g - 1,5kg		250	-	200 - 220	40 - 60	3
Kyckling/pärlihöna/anka Hel 3 kg		250	-	160 - 180	100 - 140	2
Småbröd 80- 100 g		200	-	200 - 220	30 - 45	3
Smörgåslimpa i form 300 - 500 g		250	-	170 - 190	45 - 60	3
Brödlimpa 500 g - 2 kg		250	-	160 - 170	50 - 100	2
Baguetter 200 - 300 g		250	-	200 - 220	30 - 45	3

Den angivna tiden inkluderar förvärmningsfasen: vi rekommenderar att du lägger maten i ugnen och ställer in tillagningstiden när du startar funktionen.

FUNKTIONER									
TILLBEHÖR							Fisk	Kött	Bröd
	Galler		Bakform eller tårtform på galler	Bakplåt/Långpanna eller bakplåt på galler		Långpanna/Bakplåt	Långpanna/Bakplåt med 200 ml vatten		

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

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

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

Ugnen måste kopplas bort från elnätet innan du utför någon form av underhållsarbete.

UTVÄNDIGA 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.
- För att avlägsna kvarvarande kalkavlagringar från botten av hålrummet efter **STEAM** tillagning, rekommenderar vi att du rengör hålrummet med de

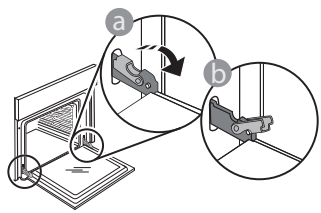
produkter som tillhandahålls av kundtjänsten (följ anvisningarna som bifogas med produkten). Rengöring rekommenderas för åtminstone var 5:e till 10:e **STEAM** tillagningscykel.

- Om det sitter envist smuts på de inre väggarna, rekommenderar vi att köra den automatiska rengöringsfunktionen för bästa rengöringsresultat. Undvik att aktivera pyrolysrengöringsprogrammet då det finns kalkavlagringar. Innan du aktiverar det, utför kalkrengöring enligt beskrivningen ovan.
- Luckan kan lätt tas bort och sättas tillbaka för att underlätta rengöringen av glaset .
- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.

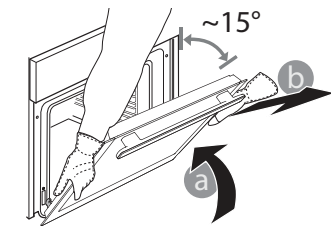
TILLBEHÖR

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



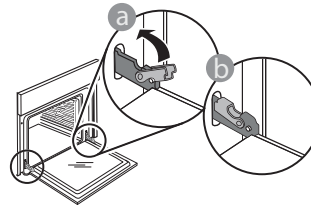
1. För att ta bort luckan, öppna den helt och sänk spärrarna tills de är i olöst läge.



2. Stäng luckan så mycket som 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 tills den lossnar från

fästet. Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.

3. Montera tillbaka luckan genom att flytta den mot ugnen, rikta in gångjärnens krokar i höjd med dess fästen och säkra den övre delen i fästet.



4. Sänk luckan och öppna den sedan helt. Sänk hakarna till ursprungligt läge: Säkerställ att du sänker dem helt.

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

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

BYTE AV LAMPA

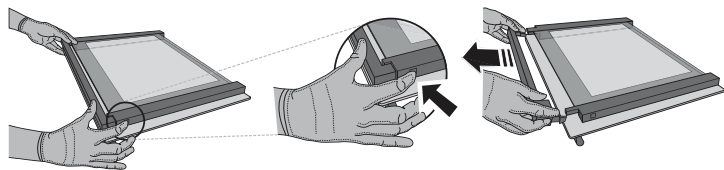
1. Koppla loss ugnen från eluttaget.
2. Skruva av locket från lampan, byt ut glödlampan och skruva tillbaka locket på lampan.
3. Anslut ugnen till elnätet igen.

Notera: 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).

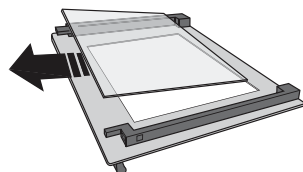
Glödlamporna finns att köpa av vår kundservice. - Hantera inte glödlamporna med bara händerna eftersom dina fingeravtryck kan skada dem. Använd inte ugnen förrän du har satt tillbaka lamplocket.

CLICK & CLEAN - RENGÖRING AV GLASET

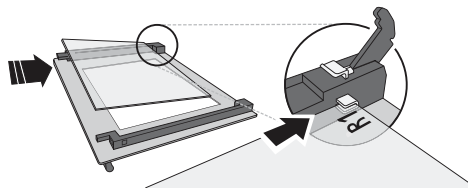
1. Efter att luckan har tagits bort och lagts ned på en mjuk yta med handtaget nedåt, tryck samtidigt på de två låsklämmorna och ta bort luckans övre kant genom att dra den mot dig.



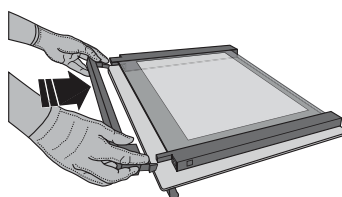
2. Lyft upp och håll stadigt innerglaset med båda händerna, ta bort det och lägg ned det på en mjuk yta innan du rengör det.



3. Montera mellanglas (märkt med "1R") innan den inre glasrutan monteras: För att sätta tillbaka glasrutorna korrekt, kontrollera att märket "R" är synligt i det vänstra hörnet. Sätt först insert in glasets långsida som är märkt med "R" i dess hållare och sänk det sedan på plats. Gör på samma sätt för båda glasrutorna.




4. Sätt in den övre kanten: Ett klickljud anger att det är korrekt insatt. Försäkra dig om att tätningen är säker innan luckan monteras 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 "Het" och den valda funktionen startar inte.	Temperaturen för hög.	Låt ugnen svalna innan du aktiverar funktionen. Välj en annan funktion.

PRODUKTBLAD

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

GÖR SÅ HÄR FÖR ATT ERHÅLLA HANDBOKEN ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL

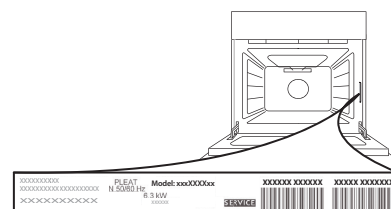
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Ladda ner handboken Användning och skötsel från vår webbplats docs.whirlpool.eu (du kan använda denna QR-kod) och ange produktens handelskod.



> 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.



400011354358

Tryckt i Italien