



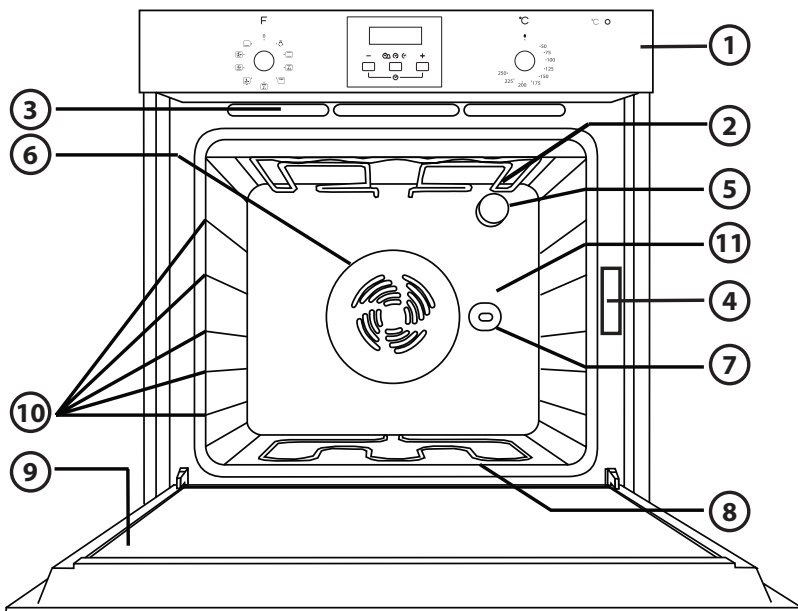
**TAK FORDI DU HAR KØBT ET WHIRLPOOL PRODUKT**

Registrer venligst dit produkt på [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register), for at modtage en mere komplet assistance



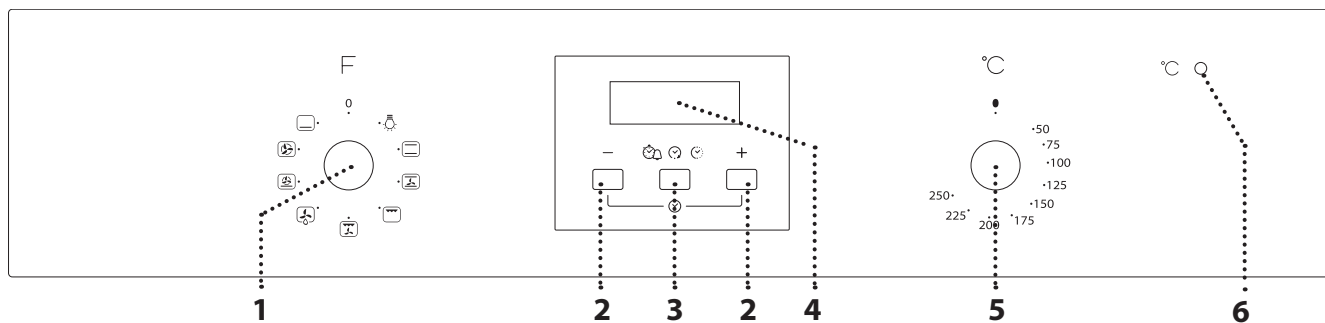
**Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.**

**PRODUKTBEKRIVELSE**



1. Betjeningspanel
2. Øverste varmelegeme/grill
3. Afkølingssystem (afhængigt af model)
4. Typeplade (må ikke fjernes)
5. Let
6. Ventilationssystem til bagning (afhængigt af model)
7. Drejespid (afhængigt af model)
8. Nederste varmelegeme (ikke synligt)
9. Låge
10. Ribbernes placering
11. Bagbeklædning

**BETJENINGSPANEL**



**1. VÆLGEKNAP**

Bruges til at tænde og slukke for ovnen, ved at vælge en funktion. Sluk for ovnen, ved at dreje knappen over på O.

**2. KNAPPEN +/-**

Til at reducere eller øge den viste værdi på displayet.

**3. KNAPPEN KLOKESLÆT**

Til valg af forskellige indstillinger: Varighed, tilberedningens sluttid, minutur.

**4. DISPLAY**

**5. TERMOSTATKNAP**

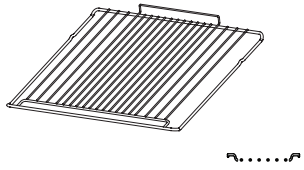
Drej herpå, for at markere den ønskede temperatur.

**6. KONTROLLAMPE FOR TERMOSTAT/FORVARME**

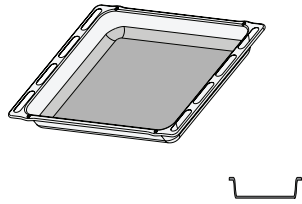
Den tænder under opvarmningen. Den slukker, når den ønskede temperatur er nået.

# TILBEHØR

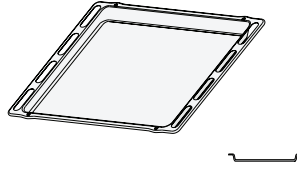
## RIST



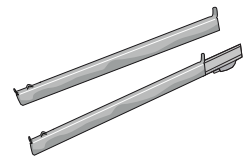
## DRYPPEBAKKE (AFHÆNGIGT AF MODEL)



## BAGEPLADE



## SKYDERIBBER (AFHÆNGIGT AF MODEL)



Antallet og typen af tilbehør kan variere afhængigt af, hvilken model der er købt. Yderligere tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

## BRUG AF TILBEHØR

• Sæt risten i den ønskede ribbe ved at holde en smule på skrå, så bagsiden med den hævede del (vendt opad) anbringes først. Skub den herefter vandret ind langs skinnen og helt i bund.

Det andet tilbehør, så som bagepladen, sættes i vandret, ved at skubbe dem i langs skinnerne.

## FUNKTIONER

**OFF**  
Til afbrydelse af tilberedningen og slukning af ovnen.

**PÆRE**  
Til tænding/slukning af ovnlyset.

**OVER-/UNDERVARME**  
Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe. Brug 2. ribbe. Forvarm ovnen til den ønskede temperatur. Termostatkontrollampen slukker, når ovnen er klar, og maden kan sættes i ovnen.

**VARMLUFTSBAGNING**  
Til bagning af tærter med fyld på én ribbe. Denne funktion kan også bruges til tilberedning på to ribber. Byt om på retterne undervejs, så der opnås en mere ensartet tilberedning. Brug 2. ribbe til tilberedning på én ribbe, og 2. og 4. ribbe til tilberedning på to ribber. Det anbefales at forvarme ovnen inden tilberedningen.

**GRILL**  
Til grilning af entrecote, grillspyd, medisterpølse, gratinering af grøntsager og ristning af brød. Det anbefales at anbringe maden på 4. ribbe. Ved grilning af kød anbefales det at anvende en dryppebakke til opsamling af kødsaften. Kom en halv liter vand i dryppebakken, og anbring den på 3. ribbe. Forvarm ovnen i 3-5 min. Under tilberedningen skal ovnens låge være lukket.

**TURBO GRILL**  
Til stegning af store kødstykker (lammekølle, oksesteg, kylling). Anbring maden på de midterste ribber. Anvend en dryppebakke til opsamling af kødsaften. Kom en halv liter vand i dryppebakken, og anbring den på 1. eller 2. ribbe. Det anbefales at vende kødet under tilberedningen, så det bliver ensartet brunt på begge sider. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen. Ovnlågen skal holdes lukket under tilberedningen.

**OPTØNING**  
Bruges til hurtig optøning af madvarer. Anbring maden på midterste ribbe. Lad madvaren blive i emballagen, så overfladen ikke tørrer ud.

**UNDERVARME + VARMLUFTSBAGNING**  
Til tilberedning på én ribbe af f.eks. frugt, tærter, grøntsager, pizza, fjerkræ.

**VARMLUFT**  
Også til samtidig tilberedning på op til to ribber af (forskellige) retter, der skal tilberedes ved samme temperatur (f.eks. fisk, grøntsager, kager). Funktionen gør samtidig tilberedning mulig, uden at smagen blandes. Det anbefales at bruge 2. ribbe til tilberedning på en enkelt ribbe. Brug 1. og 3. ribbe, når der tilberedes på to ribber, og forvarm ovnen først.

**UNDERVARME**  
Brug denne funktion efter tilberedningen til at brune rettens bund. Det anbefales at anbringe maden på 1. eller 2. ribbe. Funktionen kan også anvendes til langsom tilberedning af f.eks. grøntsager og ragout; anvend 2. ribbe i dette tilfælde. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.

# FØRSTEGANGSBRUG AF APPARATET

## 1. INDSTILLING AF KLOKKESLÆT

Det er nødvendigt, at indstille klokkeslættet første gang, man tænder for apparatet: "AUTO" og "0.00" blinker på displayet.



Tryk samtidigt på tasterne  $-$  og  $+$ , for at indstille klokkeslættet: Indstil klokkeslættet ved hjælp af knapperne  $+$  og  $-$ .

Tryk på *knappen klokkeslæt* for at bekræfte.

Efter indstilling af klokkeslættet er det muligt at ændre alarmens lyd: Displayet viser "ton 1".



Tryk på knappen  $-$ , for at vælge den ønskede tone, og tryk herefter på knappen *Klokkeslæt*, for at bekræfte.

Bemærk: Følg den ovenstående procedure, for at ændre klokkeslæt, for eksempel efter et længerevarende strømsvigt.

## 2. VARM OVNEN

En ny ovn kan udsende lugte, som er blevet tilovers fra fremstillingen: Det er helt normalt.

Det anbefales derfor at varme ovnen tom for at fjerne eventuelle lugte, før du begynder at tilberede maden. Fjern eventuelt beskyttende pap eller transparent film fra ovnen, og tag alt tilbehøret ud.

Varm ovnen op til 250 °C i cirka en time, om muligt med funktionen "Varmluftsbagning". Ovn skal være tom i dette tidsrum.

Følg anvisningerne for at indstille funktionen korrekt.

Bemærk: Det anbefales at udlufte rummet, efter du har brugt apparatet for første gang.

# DAGLIG BRUG

## 1. VÆLG EN FUNKTION

Man vælger en funktion, ved at dreje *vælgeknappen* over på den ønskede funktions symbol.

## 2. AKTIVERING AF EN FUNKTION

Drej på *termostatknappen* for at indstille den ønskede temperatur og starte den valgte funktion.

Funktionen kan når som helst afbrydes, ved at dreje *vælgeknappen* og *termostatknappen* over på  $\circ$  og  $\bullet$ .

## 3. FORVARME

Efter aktivering af funktionen vil termostatsens kontrollampe tænde, hvilket signalerer, at forvarmningsprocessen er startet.

Ved afslutningen af denne proces slukker termostatsens kontrollampe, hvilket angiver, at ovnen har nået den indstillede temperatur: Sæt nu retten i ovnen, og begynd tilberedningen.

Bemærk: Hvis du sætter retten i ovnen, inden forvarmningen er afsluttet, kan det endelige resultat blive påvirket negativt.

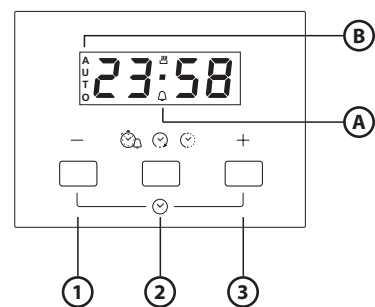
## . BRUG AF DEN ELEKTRONISKE PROGRAMMERINGSFUNKTION

Ved tryk på *knappen klokkeslæt* kan man vælge forskellige tilstande, for at bibeholde eller programmere tilberedningstiden.

Bemærk: Efter et par sekunder uden indvirkning, lyder summetonen og alle indstillingerne bekræftes.

1. Tasten  $-$ : til at mindske værdien vist på displayet
2. Tasten  $\circ$   $\bullet$   $\circ$ : til valg af forskellige indstillinger:
  - a. Timer
  - b. Tilberedningstid
  - c. Indstilling af tidspunkt for endt tilberedning
3. Knappen  $+$ : til at øge værdien vist på displayet

- A.** Symbolet  $\triangle$  angiver, at timerfunktionen er aktiv  
**B.** Symbolet **AUTO** bekræfter, at indstillingen er udført



## INDSTILLING AF MINUTUR

Denne funktion hverken afbryder eller aktiverer tilberedningen, men giver dig mulighed for at anvende displayet som en timer, både mens en funktion er aktiv, og mens ovnen er slukket.

Tryk langvarigt på *knappen klokkeslæt*, for at aktivere timeren: Symbolet  $\triangle$  blinker på displayet (1). Indstil den ønskede varighed vha. knapperne  $+$  og  $-$ : Nedtællingen begynder efter få sekunder. Displayet viser klokkeslættet og  $\triangle$  forbliver tændt, for at bekræfte at timeren er indstillet (2).

Tryk ved afslutningen langvarigt på *knappen klokkeslæt* for at slå alarmen fra.



Bemærk: For at vise nedtællingen og eventuelt ændre den skal du trykke på *knappen klokkeslæt* i 2 sekunder igen.

### INDSTILLING AF VARIGHED

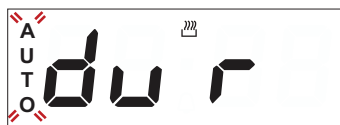
Efter valg og aktivering af funktionen kan man indstille en tilberedningstid, for automatisk at stoppe tilberedningen.

Tryk langvarigt på *knappen klokkeslæt*: Symbolet  blinker (3).

Tryk på *knappen Klokkeslæt* igen: DUR og AUTO blinker på displayet (4).

Indstil varigheden vha. tasterne + og -.

Displayet vil vise klokkeslættet efter få sekunder, og AUTO forbliver tændt, for at bekræfte indstillingen (5).



Bemærk: Gentag de ovenstående trin, for at se hvor lang tid der er tilbage eller ændre den tilbageværende tilberedningstid.

Når tilberedningstiden er gået, vil der lyde en alarm og tilberedningen stoppes (6).




Tryk langvarigt på *knappen klokkeslæt*, for at slå alarmen fra. Drej *vælgeknappen* og *termostatknappen* over på 0 og ● for at slukke for ovnen.


### FULDAUTOMATISK PROGRAM / UDSKUDT START

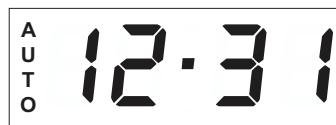
Man kan udskyde funktionens start ved at programmere sluttiden.

Tryk, efter indstilling af varigheden, på *knappen klokkeslæt* indtil END (SLUT) (7) vises på displayet.

Tryk på knapperne + og -, for at vælge den ønskede sluttid for tilberedningen. Displayet viser klokkeslættet efter få sekunder, mens symbolet  slukker, og AUTO forbliver tændt for at bekræfte indstillingen (8).

Bemærk: Gentag de ovenstående trin, for at se og ændre indstillingerne.

























Funktionen forbliver i pausetilstand indtil symbolet  tænder: Herefter fortsætter ovnen automatisk med den valgte tilberedningsmetode (9).















Tryk ved afslutningen langvarigt på *knappen klokkeslæt* for at slå alarmen fra. Drej *vælgeknappen* og *termostatknappen* over på 0 og ● for at slukke for ovnen.

Bemærk: Funktionen starter straks, hvis man kun vælger sluttiden (uden indstilling af varighed). Tilberedningen vil fortsætte frem til sluttiden.

# TILBEREDNINGSTABEL

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARME	RIBBE (FRA BUNDEN)	TEMP. (°C)	TID (MIN)	TILBEHØR
Kager med hævemiddel		Ja	2	150-175	35-90	Tærteform på rist
		Ja	1-3	150-170	30-90	Ribbe 3: Tærteform på rist Ribbe 1: Tærteform på rist
Fyldte tærter (oste- og æbletærter, strudel)		Ja	2	150-190	30-85	Dryppebakke/bageplade eller tærteform på rist
		Ja	1-3	150-190	35-90	Ribbe 3: Tærteform på rist Ribbe 1: Tærteform på rist
Småkager / Tarteletter		Ja	2	160-175	20-45	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-3	150-175	20-45	Ribbe 3: rist Ribbe 1: Dryppebakke / Bageplade
Vandbakkelser		Ja	2	175-200	30-40	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-3	170-190	35-45	Ribbe 3: bradepande på rist Ribbe 1: Dryppebakke / Bageplade
Marengs		Ja	2	100	110-150	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-3	100	130-150	Ribbe 3: Bradepande på rist Ribbe 1: Dryppebakke / Bageplade
Brød/pizza/focciaboller		Ja	2	190-250	12-50	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-3	190-250	25-50	Ribbe 1: Bradepande på rist Ribbe 3: Dryppebakke / Bageplade
Frossen pizza		Ja	2	250	10-15	Ribbe 1: Dryppebakke/bageplade eller rist
		Ja	1-3	250	10-20	Ribbe 3: Bradepande på rist Ribbe 1: Dryppebakke / Bageplade
Småretter (grønsagstærter, quiche)		Ja	2	175-200	40-50	Tærteform på rist
		Ja	1-3	175-190	55-65	Ribbe 3: Tærteform på rist Ribbe 1: Tærteform på rist
Vol-au-vent / butterdejssnitte		Ja	2	175-200	20-30	Dryppebakke/bageplade
		Ja	1-3	175-200	25-45	Ribbe 3: bradepande på rist Ribbe 1: Dryppebakke / Bageplade
Lasagne / pastaret i ovn / Cannelloni / postejer		Ja	2	200	45-55	Bradepande på rist
Lam/kalv/okse/svin 1 kg		Ja	2	200	80-110	Dryppebakke eller bradepande på rist
Kylling/kanin/and 1 kg		Ja	2	200	50-100	Dryppebakke eller bradepande på rist
Kalkun / gås 3 kg		Ja	1/2	200	80-130	Dryppebakke eller bradepande på rist
Ovnstegt fisk / en papillote (filet, hel)		Ja	2	175-200	40-60	Dryppebakke eller bradepande på rist
Fyldte grøntsager (tomater, courgetter, auberginer)		Ja	2	175-200	50-60	Bradepande på rist

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARME	RIBBE (FRA BUNDEN)	TEMP. (°C)	TID (MIN)	TILBEHØR
Toast		Ja	4	200	2-5	Grill
Fiskekoteletter/-fileter		Ja	4	200	20-30	Ribbe 4: Rist (vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået)
						Ribbe 3: Dryppebakke med vand
Medisterpølse /grillspyd /spareribs / hakkebøf		Ja	4	200	30-40	Ribbe 4: Rist (vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået)
						Ribbe 3: Dryppebakke med vand
Stegt kylling 1-1,3 kg		-	2	200	55-70	Ribbe 2: Rist (vend om nødvendigt maden, når to tredjedele af tilberedningstiden er gået)
						Ribbe 1: Dryppebakke med vand
Stegt kylling 1-1,3 kg		-	2	200	60-80	Ribbe 2: drejespid
						Ribbe 1: Dryppebakke med vand
Oksesteg rødsteget 1 Kg		-	2	200	35-45	Bradepande på rist (vendes om nødvendigt, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
Lammekølle/skank		-	2	200	60-90	Dryppebakke eller bradepande på rist (vendes om nødvendigt, når 2/3 af tilberedningstiden er gået)
Ovnstegte kartofler		-	2	200	45-55	Dryppebakke/bageplade (vend om nødvendigt retten, når to tredjedele af tilberedningstiden er gået)
Grøntsagsgratin		-	2	200	20-30	Bradepande på rist
Lasagne og kød		Ja	1-3	200	50-100	Ribbe 3: Bradepande på rist
						Ribbe 1: Dryppebakke eller bradepande på rist
Kød & Kartofler		Ja	1-3	200	45-100	Ribbe 3: Bradepande på rist
						Ribbe 1: Dryppebakke eller bradepande på rist
Fisk og grøntsager		Ja	1-3	175	30-50	Ribbe 3: Bradepande på rist
						Ribbe 1: Dryppebakke eller bradepande på rist

De tider, der er angivet i tabellen, gælder for tilberedning udført med udskudt start (hvis funktionen findes).

Tilberedningstiderne kan være længere afhængigt af retten.

NB: Symbolerne for tilberedningsfunktioner kan være lidt anderledes end på illustrationerne.

NB: Tilberedningstider og -temperaturer er kun vejledende og gælder for 4 portioner.

## RÅD

### SÅDAN LÆSES TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen angiver, hvilken funktion det er bedst at bruge til en bestemt madvare, der skal tilberedes på én ribbe eller flere ribber samtidigt. Tilberedningstiderne gælder fra det tidspunkt, retten sættes i ovnen, bortset fra tilberedninger, der kræver forvarmning. Temperaturerne og tilberedningstiderne er kun vejledende, og de afhænger af mængden af madvarer og den anvendte type tilbehør. Start med de laveste, anbefalede værdier, og fortsæt med de højere værdier, hvis

retten ikke er tilberedt tilstrækkeligt. Brug det medfølgende tilbehør, og anvend om muligt tærteforme og bradepander af mørkt metal. Gryder og tilbehør af pyrex eller stentøj kan også anvendes, men dette forlænger tilberedningstiderne lidt. Følg rådene i tilberedningstabellen vedrørende valg af det (medfølgende) tilbehør, der skal placeres på de forskellige ribber, så det bedste resultat opnås. Forvarm ovnen, når du tilbereder retter med højt væskeindhold.

### Samtidig tilberedning af forskellige madvarer

Når funktionen "VARMLUFTSBAGNING" (hvis den findes) anvendes, kan der tilberedes forskellige madvarer, der kræver samme temperatur, samtidigt (f.eks. fisk og grønsager) på forskellige ribber. Tag de madvarer, der kræver kortere tilberedningstid, ud af ovnen, og fortsæt tilberedningen af de madvarer, der kræver længere tilberedningstid.

### Desserter

- Tilbered desserter med Over-/undervarme på én ribbe. Brug tærteforme af mørkt metal, og anbring dem på den medfølgende rist. Ved tilberedninger på flere ribber skal varmluftfunktionen anvendes, og tærteformene skal anbringes forskudt på ristene, så luften cirkulerer bedre.
- Brug en tandstikker til at kontrollere, om tærten er færdigbagt. Den er bagt, hvis tandstikkeren er tør.
- Hvis der anvendes tærteforme med slip-let belægning, må formenes kanter ikke smøres, da dette kan medføre, at bagværket ikke hæver ensartet.
- Hvis bagværket falder sammen under tilberedningen, skal der tilberedes ved en lavere temperatur næste gang. Desuden kan der bruges mindre væske, og dejen kan omrøres mere forsigtigt.
- Når der tilberedes frugt- eller ostetærter, skal funktionen "VARMLUFTSBAGNING" anvendes (hvis den findes). Hvis tærtens bund er for fugtig, skal der anvendes en ribbe på et lavere niveau. Drys tærtens bund med rasp eller knust kiks, før fyldet kommer på.

### Kød

- Brug en bradepande eller et velegnet ovnfast fad af passende størrelse til kødet. Det anbefales at komme lidt bouillon i bunden af fadet, når der tilberedes stege, da det gør stegen mere saftig og velmagende. Lad stegen hvile i ovnen i 10-15 minutter, når den er færdigstegt, eller pak den ind i aluminiumsfolie.

- Vælg kødstykker med en ensartet tykkelse, når du vil grille kød, for at opnå et ensartet resultat. Tykke kødstykker kræver længere tilberedningstid. Anbring derfor ribben på en af de laveste ribber, for at undgå at kødets overflade bliver brændt under grilningen. Vend kødet, når 2/3 af tilberedningstiden er gået. Ved grilning af kød anbefales det at anbringe en dryppebakke med en halv liter vand lige under ribsten med kødstykkerne til opsamling af kødsaften. Kom mere vand i efter behov.

### Drejespid (kun i nogle modeller)

Dette tilbehør bruges til ensartet stegning af store kødstykker og fjerkræ. Sæt kødet på spiddet (bind fjerkræ sammen med kødsnor), og sørg for, at det sidder godt fast, før spiddet sættes på plads på ovnens forvæg og anbringes, så det hviler på støtten. Det anbefales at anbringe en dryppebakke med en halv liter vand på første ribbe, så dannelse af os undgås, og kødsaften opsamles. Spiddet er forsynet med et greb af plast, der skal fjernes inden tilberedningen. Plastgrebet bruges efter endt tilberedning for at undgå forbrændinger, når maden tages ud af ovnen.

### Pizza

Smør bradepanden let, så pizzaen får en sprød bund. Fordel mozzarellaosten på pizzaen, når to tredjedele af tilberedningstiden er gået.

### Funktionen Dejhævning (findes kun i visse modeller)

Det anbefales at dække dejen til med et fugtigt klæde, inden den sættes i ovnen. Dejhævning i ovn varer cirka en tredjedel mindre end normal dejhævning ved stuetemperatur (20-25 °C). Hævningen af 1 kg dej varer cirka en time.

## RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

**Anvend ikke damprensere.  
Brug beskyttelseshandsker  
under alle handlingerne.**

**Foretag de nødvendige  
procedurer med kold ovn.**

**Afbryd apparatets forbindelse til  
strømforsyningen.**


**Brug ikke metalsvampe,  
skuremidler eller slibende/  
ætsende rengøringsmidler, da  
disse kan beskadige apparatets  
overflader.**

### UDVENDIGE OVERFLADER

Rengør overfladerne med en fugtig klud af mikrofibre. Tilføj et par dråber neutralt rengøringsmiddel, hvis de er meget snavsede. Tør efter med en tør klud. Brug aldrig ætsende rengøringsmidler eller slibemidler. Hvis et af ovennævnte produkter uforvarende kommer i kontakt med apparatet, skal det straks rengøres med en fugtig klud af mikrofibre.

### INDVENDIGE OVERFLADER

- Efter hver brug, skal ovnen afkøle og så rengøres, fortrinsvist, når den stadig er lun for at fjerne eventuelle aflejringer eller pletter, der skyldes madrester. For at tørre eventuel tør kondens, der har dannet sig som følge af tilberedning af mad med et højt vandindhold, skal du lade ovnen køle helt af og derefter tørre den af med en klud eller svamp.

- Lågen kan nemt tages af og sættes på igen, for at lette rengøring af glasset .
- Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovnens låge.
- Grillens øvre varmeelement kan sænkes, for at lette rengøringen af ovnens øvre panel: Træk varmeelementet ud af sædet og sænk det herefter. Når varmeelementet skal sættes på plads igen, skal det løftes, træk det en smule ind imod dig selv, og kontrollér, at tappens understøtning er sat korrekt i sædet.

### TILBEHØR

Vask altid tilbehøret i en opvaskemiddelopløsning efter brug. Brug ovnhandsker, hvis tilbehøret stadig er varmt. Madrester fjernes let med en opvaskebørste eller en svamp.

## UDSKIFTNING AF PÆREN

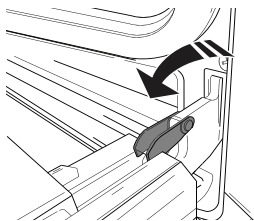
1. Tag stikket ud af stikkontakten.
2. Skru lampeglasset af lampen, udskift pæren, og skru lampeglasset på lampen igen.
3. Sæt stikket i stikkontakten igen.

Bemærk: Brug kun 25-40 W/230 V glødepærer af typen E-14, T300°C, eller halogenpærer 20-40 W/230 V af typen G9, T300°C.

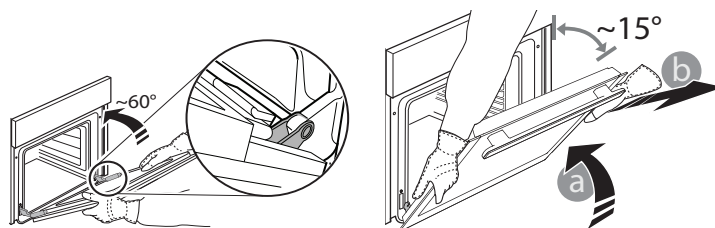
Pæren i produktet er specielt designet til apparater beregnet til husholdningsapparater og er ikke egnet til almindelig belysning i husholdningen (Rådets forordning EF 244/2009). Pærerne kan købes hos eftersalgs-serviceafdelingen.  
- Rør ikke ved pærerne med bare hænder, hvis du bruger halogenpærer, da dine fingeraftryk kan medføre beskadigelse. Ovnens må ikke tages i brug, før lampeglasset er blevet genmonteret.

## AFTAGNING OG GENMONTERING AF LÅGEN

1. For at fjerne lågen skal du åbne den helt, og sænke spærhagerne, indtil de er i ulåst position.



2. Luk lågen, så meget du kan. Tag godt fat om lågen med begge hænder – hold den ikke i håndtaget. Fjern lågen ved ganske enkelt at fortsætte med at lukke den, mens du samtidigt trækker den opad (a), indtil, den frigøres fra lejet (b).



Læg lågen på den ene side på en blød overflade.

3. Genmonter lågen ved at flytte den hen imod ovnen og lade hængslernes kroge flugte med deres lejer og fastgøre den øverste del på lejet.
4. Sænk lågen, og åbn den helt. Sænk spærhagerne til deres oprindelige position: sørg for, at du sænker dem helt ned.
5. Prøv at lukke lågen, og tjek for at sikre, at den flugter betjeningspanelet. Hvis det ikke er tilfældet, skal du gentage ovenstående trin..

## FEJLFINDING

Problem	Mulig årsag	Løsning
Ovnen varmer ikke op.	Ingen strøm. Afbrydelse fra lysnettet.	Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten. Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.



Du kan downloade Sikkerhedsanvisningerne, Brugsvejledningen, Databladet og Energidataene, ved at:

- Besøge vores website [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)
- Ved hjælp af QR-koden
- Eller som alternativ kontakte vores serviceafdeling (Telefonnummeret findes i garantihæftet). Når du kontakter vores serviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationsskilt.

