

DAGLIG BRUGERVEJLEDNING



TAK FORDI DU HAR KØBT ET WHIRLPOOL PRODUKT

Med henblik på at modtage en omfattende service og support, bedes du registrere dit produkt på www.whirlpool.eu/register

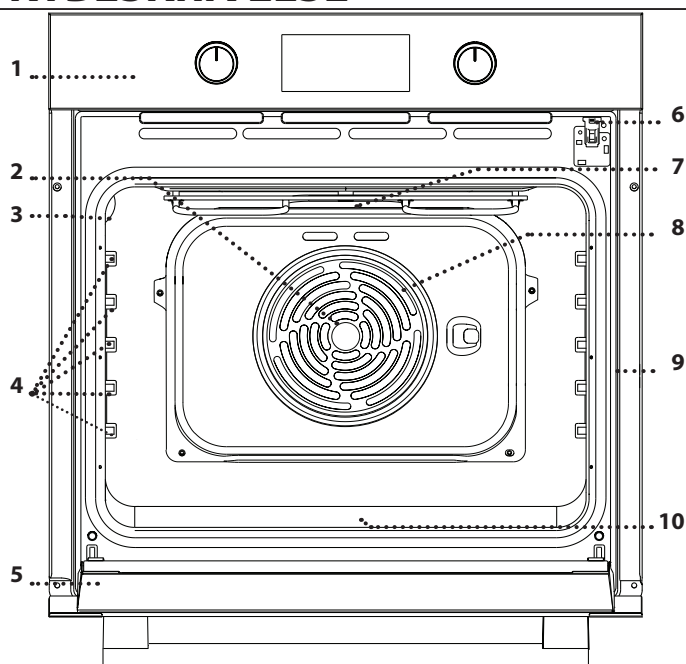


Du kan downloade Sikkerheds- og Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen ved at gå ind på vores website docs.whirlpool.eu og følge anvisningerne på bagsiden af dette hæfte.



Læs Sundheds- og sikkerhedsvejledningen grundigt, før apparatet tages i brug.

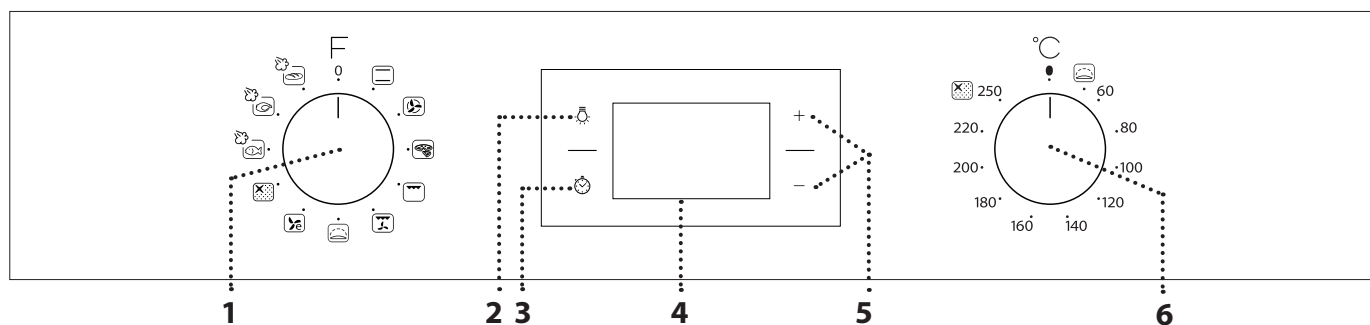
PRODUKTBEKRIVELSE



1. Betjeningspanel
2. Ventilator
3. Lampe
4. Skinner (niveauet vises på væggen i ovnrummet)
5. Låge
6. Lågens lås (låser lågen under og efter den automatiske rengøring)
7. Øverste varmelegeme/grill
8. Ringvarmelegeme (ikke synligt)
9. Identifikationsskilt (må ikke fjernes)
10. **STEAM** prægning til drikkevand

BESKRIVELSE AF

BETJENINGSPANELET



1. VÆLGEKNAP

Bruges til at tænde og slukke for ovnen, ved at vælge en funktion. Sluk for ovnen, ved at dreje knappen over på 0.

2. LYS

Tryk på , for tændt ovn, for at tænde eller slukke for lyset i ovnrummet.

3. INDSTILLING AF KLOKESLÆT

Til at tage adgang til tilberedningstidens indstillinger, udskudt start og timeren.

Til visualisering af klokkeslættet, når ovnen er slukket.

4. DISPLAY

5. JUSTERINGSKNAPPER

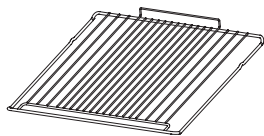
Til ændring af tilberedningstidens indstillinger.

6. TERMOSTATKNAP

Drej herpå, for at vælge den ønskede temperatur, når de manuelle funktioner aktiveres.

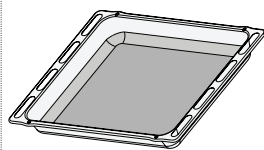
TILBEHØR

RIST



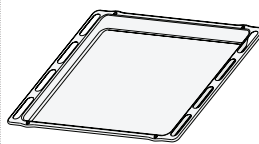
Bruges til at tilberede mad eller som støtte til pander, tærteforme og andet ovnfast kogegej.

DRYPPEBAKKE *



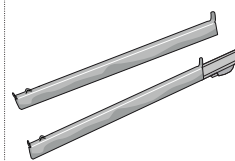
Bruges som et ovnfast fad til at tilberede kød, fisk, grøntsager, focaccia etc., eller til at anbringe under risten for at opsamle safter.

BRADEPANDE *



Bruges til at tilberede brød og tærter, men også flæskesteg, fisk i fad, etc.

GLIDESKINNER *



Gør det lettere at indsætte eller udtage tilbehør.

* Kun disponibel på visse modeller

Antallet og typen af tilbehør kan variere afhængigt af, hvilken model der er købt.

Yderligere tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

ISÆTNING AF RIST OG ANDET 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 glideskinnerne og helt i bund.

. Andet tilbehør, så som bradepanden, skal sættes vandret i, og skubbes på glideskinnerne.

AFTAGNING OG GENMONTERING AF SKINNERNE

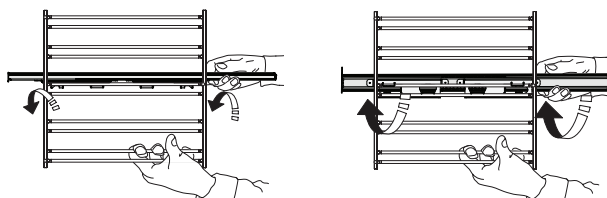
. Tag forsvarligt fat om skinnens ydre del og træk den ud mod dig selv, for at trække understøtningen og de to interne stifter ud af sædet, for at afmontere skinnerne.

. Anbring glideskinnerne i nærheden af ovnrummet og start med at sætte de to stifter i deres sæder, for at sætte styreskinnerne på plads igen. Anbring herefter det ydre afsnit i nærheden af sædet, stik understøtningen i og tryk hårdt i retning af ovnrummets væg, for at være sikker på at styreskinnen er forsvarligt fastgjort.

MONTERING AF GLIDESKINNER (AFHÆNGIGT AF MODEL)


Sådan udtages skinnerne. Frigør skinnens forankringsclips fra styreskinnerne, med start nedefra.


Geninstallér glideskinnerne ved at forankre skinnernes øvre clips til styreskinnen og sænk herefter den anden clip i position. Tryk det nedre afsnit af klipsen hårdt mod skinnen, for at sikre den. Sørg for, at glideskinnerne kan bevæges frit. Sådan sættes skinnerne på plads igen.





Bemærk: Glideskinnerne kan isættes på et hvilket som helst niveau.


FUNKTIONER


 **KONVENTIONEL**
Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe.

 **VARMLUFT**
Til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur, samtidigt på flere (maks. tre) niveauer. Denne funktion kan anvendes til tilberedning af forskellige retter, uden at lugten overføres fra den ene til den anden.


 **PIZZA**
Til bagning af forskellige typer og størrelser af pizza og brød. Det er en god ide, at vende om på bagepladernes placering, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.


 **GRILL**
Til grilning af bøffer, kebab og medisterpølse, til gratinering af grøntsager og ristning af brød. Når du griller kød, anbefaler vi at anvende en drypbakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 200 ml drikkevand.

 **TURBO GRILL**
Til stegning af store kødstykker (køller, oksesteg, kylling). Vi anbefaler at anvende en drypbakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 200 ml drikkevand.

 **HÆVNING**
Hjælper med at få sød eller krydret dej til at hæve effektivt. Drej *termostatens knap* over på ikonet, for at aktivere denne funktion.

 **ØKO-VARMLUFT**
Til tilberedning af hele stege og farsede stege på én ribbe. Maden undgår at tørre for meget ud med skånsom, intermitterende luftcirkulation.

Når denne ØKO-funktion er i brug, er lyset slukket under hele tilberedningen, men kan tændes igen ved at trykke på .

 **AUTOMATISK RENGØRING - PYROLYSE**
Til eliminering af stænk fra tilberedningen vha. en cyklus med en meget høj temperatur (over 400 °C).



STEAM 

- **FISK** 
- **KØD** 
- **BRØD** 



Funktionen **STEAM**  giver excellente resultater takket være tilsætningen af damp i tilberedningscyklusserne. Hæld først drikkevand i bunden af ovnen, når den er kold, og vælg den specifikke funktion til din tilberedning. De optimale vandmængder og -temperaturer for hver enkelt fødevarerkategori er anført i de relevante tilberedningstabeller. **Forvarm ikke ovnen før maden sættes i.**


FØRSTEGANGSBRUG

1. INDSTILLING AF KLOKKESLÆT

Det er nødvendigt, at indstille klokkeslættet første gang, man tænder for apparatet: Tryk på  indtil ikonet  og timernes to cifre begynder at blinke på displayet.




Benyt + eller - til at indstille timetallet, og tryk på , for at bekræfte. Minutternes to cifre begynder at blinke. Benyt + eller - til at indstille minuttallet, og tryk på , for at bekræfte.

Bemærk: Når ikonet  blinker, for eksempel efter en længerevarende strømafbrydelse, er det nødvendigt at indstille klokkeslættet.


2. INDSTIL EFFEKTFORBRUGET

Ovnen er programmeret til at virke ved en effekt på under 2,9 kW ("Lo"): Indstillingerne skal ændres, for at ovnen kan benyttes med en effekt, der stemmer overens med en strømforsyning i hjemmet på over 3 kW ("Hi").

Menuen åbnes ved at dreje *vælgeknappen* over på  og herefter tilbage på 0.

Tryk og hold straks herefter + og - trykket i fem sekunder.



Anvend + eller - til at ændre indstillingen, og hold så  trykket i mindst to sekunder, for at bekræfte.

3. 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. Oven skal være tom i dette tidsrum.

Bemærk: Det anbefales at udluft rummet, efter du bruger apparatet for første gang.

DAGLIG BRUG

1. VÆLG EN FUNKTION

Man vælger en funktion, ved at dreje *vælgeknappen* over på den ønskede funktions symbol: Displayet tænder og der lyder et signal.



2. AKTIVERING AF EN FUNKTION

MANUEL

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



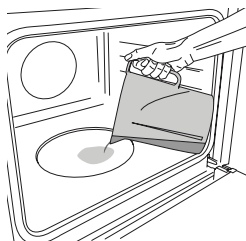
Bemærk: Under tilberedningen kan man ændre funktionen, ved at dreje på *vælgeknappen*, eller justere temperaturen, ved at dreje på *termostatknappen*. Funktionen starter ikke, hvis *termostatknappen* står på **0**. Man kan indstille tilberedningstiden, tilberedningens sluttid (kun hvis man indstiller en tilberedningstid) og timeren.

HÆVNING

Funktionen "Dejhævning" startes ved at dreje *termostatknappen* over på det relevante symbol; hvis ovnen er indstillet på en anden temperatur vil funktionen ikke starte.

Bemærk: Man kan indstille tilberedningstiden, tilberedningens sluttid (kun hvis man indstiller en tilberedningstid) og timeren.

STEAM





Fyld først ovnrummets prægning med den anbefalede mængde af drikke vand i den tilsvarende tilberedningstabel, når ovnen er kold. Sæt retten i ovnen.

Indstil og aktivér **STEAM** funktionen: Åben lågen forsigtigt, for at lade dampen slippe langsomt ud, når den er færdig.

Bemærk: Åbning af lågen og påfyldning af vand under tilberedningen kan have en negativ virkning på tilberedningens resultat.

3. FORVARME



Når funktionen starter, lyder der et signal og et blinkende ikon  på displayet angiver, at forvarmingsfasen er aktiveret.

Når denne fase er afsluttet, lyder der et signal, og det fast lysende ikon  på displayet angiver, at ovnen har nået den indstillede temperatur: Sæt nu retten i ovnen, og begynd tilberedningen.

. PROGRAMMERING TILBEREDNING

Det er nødvendigt at vælge en funktion, før man kan starte tilberedningens programmering.



VARIGHED

Tryk fortsat på  indtil ikonet  og "00:00" begynder at blinke på displayet.





Brug + eller - for at indstille den ønskede tilberedningstid, og tryk så på  for at bekræfte.

Aktivér funktionen ved at dreje *termostatknappen* over på den ønskede temperatur: Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive, at tilberedningen er fuldført.

Bemærk: Man kan slette den indstillede tilberedningstid, ved at holde  trykket, indtil ikonet  begynder at blinke på displayet og herefter indstille tilberedningstiden på "00:00" vha. - . Denne tilberedningstid omfatter en forvarmingsfase.

PROGRAMMERING AF TILBEREDNINGENS SLUTTID/ UDSKUDT START

Når man har indstillet en tilberedningstid, kan funktionens start udsættes ved at programmere dens sluttid: Tryk på  indtil ikonet  og det nuværende klokkeslæt begynder at blinke på displayet.



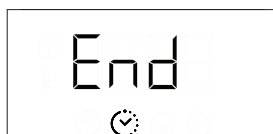
Brug + eller - til at indstille det ønskede slutningstidspunkt, og tryk på  for at bekræfte.

Aktivér funktionen ved at dreje *termostatknappen* over på den ønskede temperatur: Funktionen forbliver i pausetilstand, indtil den automatisk starter efter den beregnede periode for at tilberedningen slutter på det tidspunkt, du har indstillet.

Bemærk: Indstillingen kan slettes ved at slukke for ovnen, ved at dreje *vælgeknappen* over i positionen "0".

ENDT TILBEREDNING

Der lyder et signal og displayet vil angive, at funktionen er fuldført.





Drej på *vælgeknappen*, for at vælge en anden funktion, eller over på positionen "0", for at slukke ovnen.


Bemærk: Hvis timeren er aktiv vises "END" på displayet skiftevis med den tilbageværende tid.

. INDSTILLING AF TIMEREN

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

Tryk fortsat på  indtil ikonet  og "00:00" begynder at blinke på displayet.



Brug + eller - for at indstille det ønskede klokkeslæt, og tryk på  for at bekræfte. Der lyder et signal, når minuturet er færdig med nedtællingen til det valgte tidspunkt.

Bemærk: Timeren kan slettes ved at holde  trykket, indtil ikonet  begynder at blinke og herefter anvende - til at indstille tiden på "00:00".

. AUTOMATISK RENGØRINGSFUNKTION – PYRO


**Rør ikke ved ovnen under pyrolysecyklussen.
Hold børn og dyr væk fra ovnen under og efter
(indtil ovnrummet har afsluttet udluftningen)
udførelsen af pyrolysecyklussen.**

Fjern alt tilbehør - inklusiv skinnerne - fra ovnen, før du aktiverer funktionen. Hvis ovnen er installeret under en kogesektion, skal man kontrollere, at alle blussene eller kogepladerne er slukkede under selvrensingscyklussen.

For at opnå optimale rengøringsresultater skal det værste snavs fjernes med en fugtig klud, før pyrolysefunktionen anvendes.

Undgå at aktivere cyklussen pyro rengøring hvis der er rester af kalkbelægninger tilbage.

Det anbefales kun at køre pyrolysefunktionen, hvis apparatet er meget snavset eller udsender ubehagelige lugte under tilberedning.

Den automatiske rengøringsfunktion aktiveres ved at dreje på *vælgeknappen* og dreje *termostatknappen* over på ikonet . Funktionen aktiveres automatisk, lågen låses og lyset i oven slukkes: På displayet vises den tilbageværende tid skiftevis med "Pyro".



Når cyklussen er fuldført, kan lågen ikke åbnes, før temperaturen i ovnrummet er nået ned på et sikkert niveau. Udluft rummet under og efter pyrolysecyklussen.

TILBEREDNINGSTABEL

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARMNING	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (Min)	NIVEAU OG TILBEHØR
Kager med hævemiddel		Ja	170	30 - 50	3
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	40 - 60	4 1
Fyldte tærter (ostekage, strudel, frugttærte)		Ja	160 - 200	35 - 90	2
		Ja	160 - 200	40 - 90	4 2
Småkager/portionstærter		Ja	160	25 - 35	3
		Ja	160	25 - 35	3
		Ja	150	35 - 45	4 2
Vandbakkelse		Ja	180 - 210	30 - 40	3
		Ja	180 - 200	35 - 45	4 2
		Ja	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Marengs		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
Frossen pizza		Ja	250	10 - 20	3
		Ja	230-250	10 - 25	4 2
Krydrede tærter (grønsagstærte, quiche)		Ja	180 - 200	40 - 55	3
		Ja	180 - 200	45 - 60	4 2
		Ja	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Voulevant/butterdejssnitter		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 2
		Ja	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasagne / pastaret i ovn / cannelloni / flans		Ja	190 - 200	45 - 65	2
Lammekød/kalvekød/oksekød/ svinekød 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Flæskesteg med sprød svær 2 kg		Ja	180 - 190	110 - 150	3
Kylling / kanin / and 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2
Kalkun/gås 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Ovnstegt fisk / fisk i fad (fileter, hel)		Ja	170 - 190	30 - 45	2
Fyldte grøntsager (tomater, courgetter, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 70	3

FUNKTIONER						
	Over/underv.	Varmluft	Pizza	Grill	Turbo Grill	Øko-varmluft
TILBEHØR						
	Rist	Bradepande eller kageform på risten	Bradepande / Dryppebakke eller bageform på risten	Dryppebakke / Bradepande	Dryppebakke / Bradepande med 200 ml vand	

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARMNING	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (Min)	NIVEAU OG TILBEHØR
Ristet brød		5'	250	2 - 6	5
Fiskefiletter/skiver		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Pølser / grillspyd / spareribs / hakkebøf		-	250	15 - 30 *	5 4
Stegt kylling 1-1,3 kg		Ja	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Oksesteg - rød 1 kg		Ja	200 - 210	35 - 50 **	3
Lammekølle/skank		Ja	200 - 210	60 - 90 **	3
Ovnstegte kartofler		Ja	200 - 210	35 - 55	2
Grønsagsgratin		-	200 - 210	25 - 55	3
Kød og kartofler		Ja	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Fisk og grønsager		Ja	180	30 - 50 ***	4 2
Lasagne og kød		Ja	200	50 - 100 ***	4 1
Komplet måltid: Frugtært (niveau 5) / lasagne (niveau 3) / kød (niveau 1)		Ja	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Stegt kød/farserede stege		-	170 - 180	100 - 150	3

*Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået

**Vend maden, når 2/3 af tilberedningstiden er gået (om nødvendigt).

*** Forventet varighed: Retterne kan tages ud af ovnen på forskellige tidspunkter afhængigt af personlig præference.

STEAM

OPSKRIFT	FUNKTION	VAND (ml)	FORVARMNING	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (Min)	NIVEAU OG TILBEHØR
Fiskefileter / koteletter 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
Lammekød/oksekød/svinekød 1 kg		250	-	170 - 190	60 - 100	3
Oksesteg - rød 1 kg		250	-	190 - 210	40 - 55	3
Lammekølle 500 g - 1,5 kg		250	-	170 - 190	60 - 75	2
Kylling / perlehøne / and Hel 1 - 1,5 kg		250	-	200 - 220	55 - 75	2
Kylling / perlehøne / and Udskåret 500 g - 1,5 kg		250	-	200 - 220	40 - 60	3
Kylling / kalkun / and Hel 3 kg		250	-	160 - 180	100 - 140	2
Små brød 80 - 100 g		200	-	200 - 220	30 - 45	3
Sandwichbrød i dåse 300 - 500 g		250	-	170 - 190	45 - 60	3
Brød 500 g - 2 kg		250	-	160 - 170	50 - 100	2
Baguetter 200 - 300 g		250	-	200 - 220	30 - 45	3

Den anførte tid omfatter forvarmingsfasen: Vi anbefaler at sætte fødevareren i ovnen og indstille tilberedningens varighed, når funktionen startes.

FUNKTIONER									
TILBEHØR									

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Sørg for, at ovnen er kold, inden du foretager vedligeholdelse eller rengøring.

Anvend ikke damprensere.

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

Brug beskyttelseshandsker. Ovnens strømforsyning skal afbrydes før enhver form for vedligeholdelse.

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.

• Det anbefales at rengøre bunden af ovnrummet, for at fjerne tilbageværende kalkaflejringer efter **STEAM** tilberedningen, med de af serviceafdelingen

leverede produkter (følg venligst produkternes medfølgende anvisninger).

Rengøring anbefales mindst hver 5. til 10. **STEAM** tilberedningscyklus.

• Hvis der er fastbrændt snavs på ovnens indvendige flader, bør man køre den automatiske rengøringsfunktion, for at opnå optimale rengøringsresultater. Undgå at aktivere pyrolyse-rengøringscyklussen hvis der er rester af kalkbelægninger tilbage. Rengør for kalkbelægninger som beskrevet ovenfor, før aktivering.

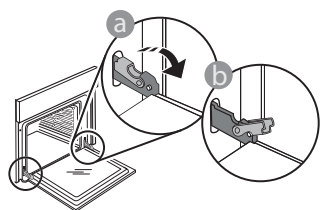
• Lågen kan nemt tages af og sættes på igen, for at lette rengøring af glasruden.

• Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovndøren.

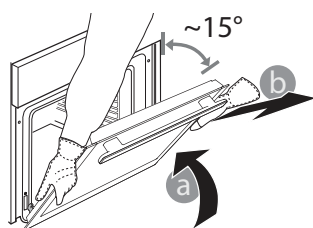
TILBEHØR

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

AFTAGNING OG GENMONTERING AF LÅGEN



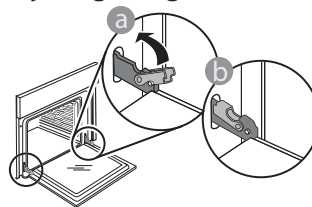
1. For at fjerne lågen skal du åbne den helt og sænke spærhagerne indtil de er i ulåst position.



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, indtil, den

frigøres fra lejet. Læg lågen på den ene side på en blød overflade.

3. Genmonter døren 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.

Udøv et let tryk for at tjekke, at spærhagerne er i den rigtige position.

5. Prøv at lukke lågen, og tjek for at sikre, at den flugter betjeningspanelet. Hvis det ikke er tilfældet, skal du gentage ovenstående trin: Lågen kan tage skade, hvis den ikke fungerer rigtigt.

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.

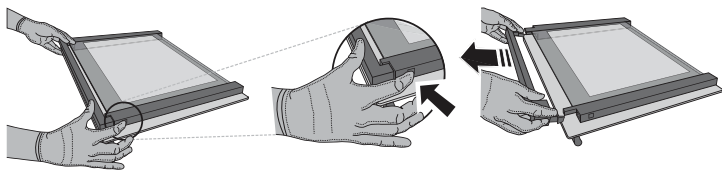
Bemærk: Brug 25 W/230 V type G9, T300 °C halogenpærer.

Pæren i produktet er specielt designet til husholdningsapparater og er ikke egnet til almindelig belysning i hjemmet (Rådets forordning EF 244/2009).

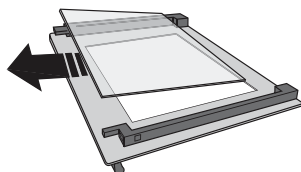
Pærerne kan købes hos eftersalgs-serviceafdelingen. - Håndter ikke pærerne med din bare hænder, da dine fingeraftryk eventuelt beskadiger dem. Ovnens må ikke tages i brug, før lampeglasset er blevet genmonteret.

CLICK & CLEAN - RENGØRING AF GLASRUDEN

1. Når lågen er taget af og er anbragt på en blød overflade med håndtaget nedad, skal man trykke samtidig på de to fæsteklips og trække den øvre kant af lågen af i retning af en selv.

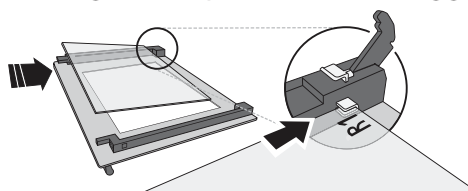


2. Løft og tag godt fast om den indre glasrude med begge hænder, tag den ud og anbring den på en blød overflade, før den rengøres.

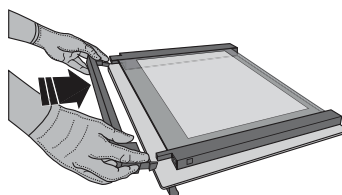


3. Montér den mellemste glasrude (afmærket med "1R")

før den indvendige glasrude monteres igen: Kontrollér, at bogstavet "R" er synligt i hjørnet til venstre, for at sikre, at glasruderne er anbragt korrekt. Sæt først den lange side af glasruden, mærket med "R", i støttesæderne og sænk den herefter på plads. Gentag denne procedure for begge glasruderne.



4. Sæt den øvre kant på: Der lyder et klik, når den sidder korrekt. Kontrollér, at pakningen sidder sikkert, før lågen sættes i igen.




FEJLFINDING

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	LØSNING
Ovnen fungerer ikke.	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.
Displayet viser bogstavet "F", efterfulgt af et tal eller bogstav.	Fejl i ovn.	Kontakt din nærmeste kundeserviceafdeling og angiv nummeret, der står efter bogstavet "F".
På displayet vises meddelelsen "Hot" og den valgte funktion vil ikke starte.	For høj temperatur.	Lad ovnen køle af, før funktionen aktiveres. Vælg en anden funktion.

OPLYSNINGSSKEMA

 [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Produktets oplysningsskema med energidata kan downloades fra websiden **docs.whirlpool.eu**

SÅDAN FÅR DU FAT PÅ BRUGS- OG VEDLIGEHOLDELSERVEJLEDNINGEN PÅ

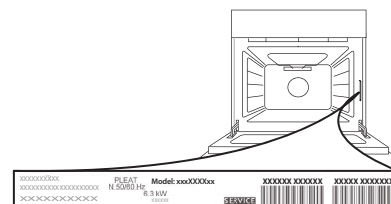
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Download Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen fra vores website **docs.whirlpool.eu** (du kan bruge denne QR-kode), ved at angive produktets kommercielle kode.



> Som alternativ kan du ringe til vores kundeserviceafdeling.

SÅDAN KONTAKTER DU VORES SERVICEAFDELING

Du kan finde vores kontaktoplysninger i garantihæftet. Når du kontakter vores kundeserviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationskilt.



400011354358

Trykt i Italien