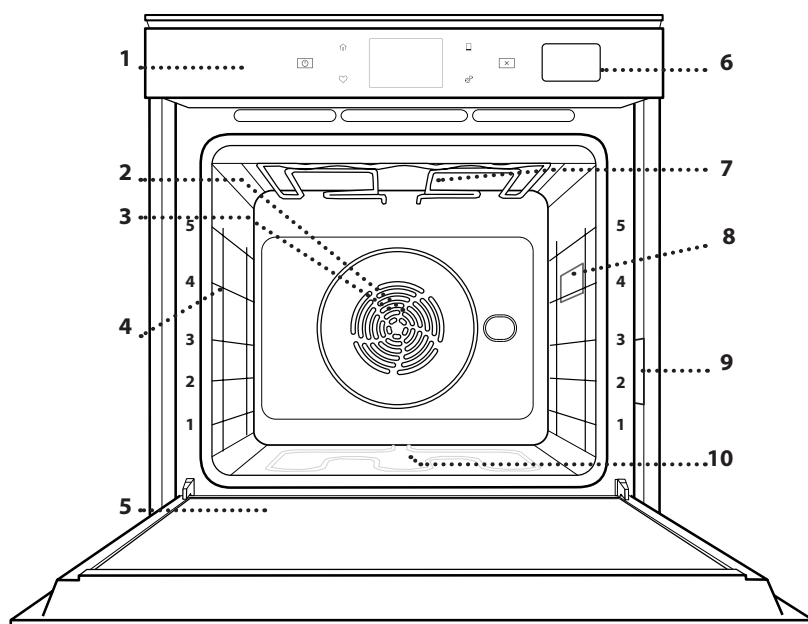


**MANGE TAKK FOR AT DU HAR KJØPT ET WHIRLPOOL-PRODUKT**

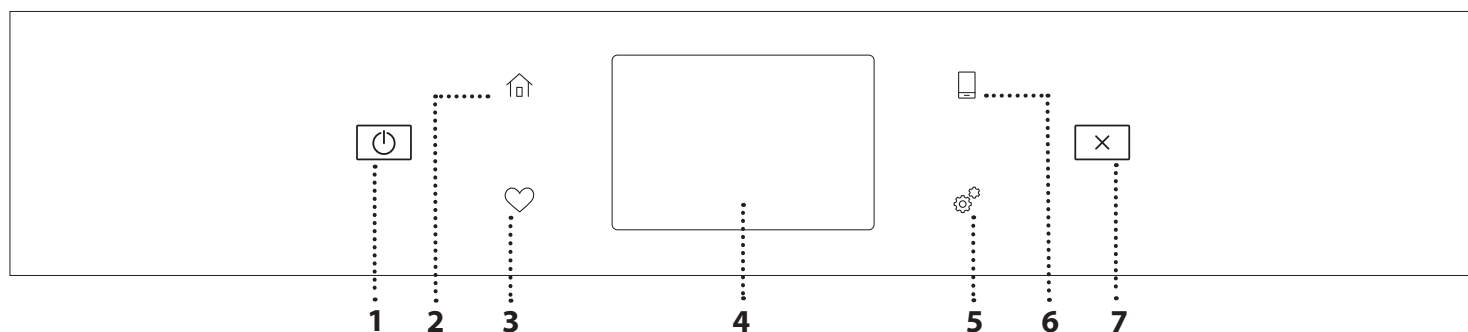
For å motta en mer fullstendig assistanse, vennligst registrer produktet ditt på www.whirlpool.eu/register



Les sikkerhetsinstruksene nøye før du bruker apparatet.

PRODUKTBEKRIVELSE

1. Kontrollpanel
2. Vifte
3. Sirkulært varmeelement (ikke synlig)
4. Ristenes spor (nivået er indikert framme på ovnen)
5. Dør
6. Vannskuff
7. Øvre varmeelement/grill
8. Lyspære
9. Identifikasjonsskilt (må ikke fjernes)
10. Nedre varmeelement (ikke synlig)

BESKRIVELSE AV BETJENINGSPANELET**1. ON / OFF**

For å slå ovnen på og av.

2. HJEM

For å få rask tilgang til hovedmenyen.

3. FAVORITT

For å hente fram listen over dine favorittfunksjoner.

4. DISPLAY**5. VERKTØY**

For å velge blant forskjellige opsjoner og også endre ovnens innstillinger og preferanser.

6. FJERNKONTROLL

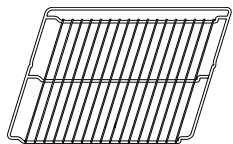
For å aktivere bruken av 6th Sense Live Whirlpool appen.

7. AVBRYT

For å stanse enhver av ovnens funksjoner med unntak av Klokken, Kjøkkentimer og Kontrollås.

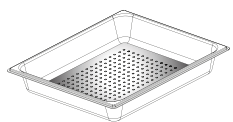
TILBEHØR

RIST



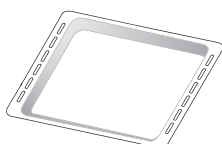
Bruk for å tilberede mat og som støtte til panner, kakeformer og andre ildfaste former

DAMPBRETT



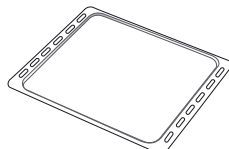
Dette gjør det enklere for damp til å sirkulere, som hjelper å tilberede maten jevnt. Plasser langpannen på nivået nedenfor for å samle opp stekesjyen.

LANGPANNE



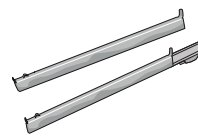
For bruk som ovnspanne ved tilberedning av kjøtt, fisk, grønnsaker, focaccia, etc. eller for å plasseres under risten for å samle opp stekesjyen.

BAKEBRETT



Bruk for å steke alle brød og andre bakverk, men også for steker, fisk i pakke (en papillote) osv.

GLIDESKINNER*



For å gjøre det enklere å sette inn eller fjerne tilbehør.

* Kun tilgjengelig på noen modeller

Antall og type tilbehør kan variere avhengig av hvilken modell som du kjøpt.

Annet tilbehør kan kjøpes separat fra Ettersalgsservicen.

SETT INN RISTEN OG ANDRE TILBEHØR

Innfør risten horisontalt ved å skyve den over ristens skinner, og pass på at siden med den opphøyde kanten er vendt oppover.

Annet tilbehør, som langpannen og stekebrettet settes inn horisontalt på samme måte som risten.

DEMONTERING OG INSTALLASJON AV RISTENS SKINNER

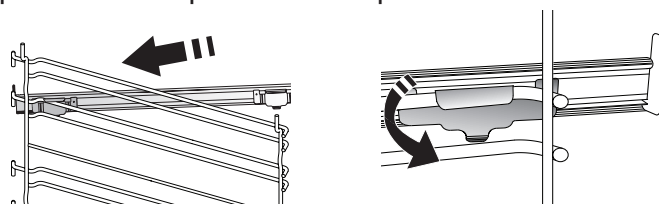
- For å fjerne ristenes spor, løft sporene opp og trekk forsiktig den nedre delen ut av festet: Ristenes spor kan nå fjernes.
- For å installere ristenes spor igjen, sett de først tilbake i det øvre festet. Hold de oppe, skyv de inn i ovnsrommet, senk de deretter på plass i det nedre festet.

INSTALLASJON AV GLIDESKINNER

(HVIS DISSE FINNES)

Fjern ristenes spor fra ovnen og fjern plastvernet fra de glidende sporene.

Fest den øvre klemmen på skinnen til sporet og la den gli så langt det går. Senk den andre klemmen på plass. For å feste sporene, trykk den nedre delen av klemmen bestemt mot rillens spor. Sørg for at skinnene kan bevege seg fritt. Gjenta disse trinnene på det andre sporet til rillen på samme nivå.



Vennligst merk deg: Glideskinner kan monteres på alle nivåer.

FUNKSJONER FOR TILBEREDNING



MANUELLE FUNKSJONER

- **RASK FORVARMING**
For å forvarme ovnen raskt.
- **KONVENSJONELL**
For å tilberede en hvilken som helst matrett på ett nivå.
- **GRILL**
For grilling av biff, kebab og pølser, tilberedning av grønnsaker au gratin eller ristet brød. Ved grilling av kjøtt, anbefaler vi å bruke en langpannen for å samle inn stekesjyen: Plasser langpannen på et hvilket som helst av nivåene under risten og tilsett 500 ml drikkevann.
- **TURBOGRILL**
For grilling av store kjøttstykker (lårstek, roastbiff, kylling). Vi anbefaler å bruke en langpanne for å samle inn stekesjyen: Plasser pannen på noen av nivåene under risten og tilsett 500 ml drikkevann.
- **TRYKKLUFT**
For å steke ulike mattyper som krever samme steketemperatur på flere hyller (maksimalt tre) på samme tidspunkt. Denne funksjonen kan brukes til å tilberede forskjellige retter uten at rettene tar smak av hverandre.
- **COOK 4 FUNKSJONER**
For å steke ulike typer mat som krever samme steketemperatur på fire nivå samtidig. Denne funksjonen kan brukes for å stede småkaker, terter, runde pizzaer, (også frosne) og for å tilberede et helt måltid. Følg steketabellen for å oppnå best resultat.
- **KONVEKSJONSSTEKING**
For steking av kjøtt, bake kaker med fyll på én enkel rist.
- **DAMP**
 - » **REN DAMP**
For å tilberede naturlige og sunne retter ved hjelp av damp for å bevare matens naturlige næringsverdi. Denne funksjonen er spesielt egnet for tilberedning av grønnsaker, fisk og frukt, og også for forvelling. Med mindre annet er angitt, fjern all emballasje og beskyttende folier før du setter maten inn i ovnen.
 - » **TRYKKLUFT + DAMP**
Ved å kombinere egenskapene til dampen med de til tvungen luft, kan du med denne funksjonen lage retter som er sprø med fin brunfarge utvendig, mens de samtidig er myke og saftige innvendig. For å oppnå det beste stekeresultatet, anbefaler vi at du velger et HØYT nivå for damp når du steker fisk, MIDDELS for kjøtt og LAV for brød og desserter.

SPESIALFUNKSJONER

- » **TINING**
For hurtig tining av matvarer. Vi anbefaler å bruke den midterste rillen. La matvarene ligge i emballasjen, slik at de ikke blir tørre på utsiden.
- » **HOLD VARM**
For å holde mat som nettopp er blitt tilberedt varm og sprø.
- » **HEVENDE**
For å oppnå en optimal heving av deig. For å oppnå et godt resultat, må ikke funksjonen brukes dersom ovnen fortsatt er varm etter en stekesyklus.
- » **BRUKERVENNLIGHET**
For å tilberede ferdigmat, lagre maten ved romtemperatur eller i kjøleskapet (kjeks, kakeblanding, muffins, pastaretter og brødvarer). Funksjonen steker alle rettene raskt og skånsomt og kan også benyttes for å varme mat som allerede er ferdig stekt. Du trenger ikke å forvarme ovnen. Følg instruksjonene på emballasjen.
- » **MAXI COOKING**
For steking av store steker (over 2,5 kg). Det anbefales å snu kjøttet under tilberedningen, slik at du får jevn bruning på begge sider. Det lønner seg å fukte det litt en gang i blant, slik at det ikke blir tørt.
- » **ØKO TRYKKLUFT**
For tilberedning av ovnsstekte steker og fileter av kjøtt på ett enkelt nivå. Mat forhindres fra å tørke ut for mye ved hjelp av en mild, forbigående luftsirkulasjon. Når ØKO-funksjonen er brukt, blir lyset være slukket under tilberedningen. For å benytte ØKO-vask og dermed optimere energiforbruket, må ovnsdøren ikke åpnes før maten er helt stekt.
- **FROSSEN BAKEVARE**
Funksjonen velger automatisk den ideelle tilberedningstemperaturen og -modusen for 5 ulike typer frossen ferdigmat. Ovnen trenger ikke å forvarmes.



6th SENSE

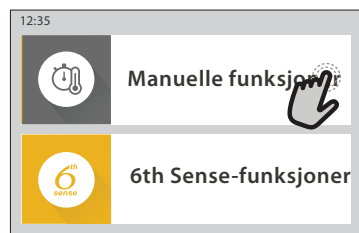
Dette gjør at alle typer mat kan stekes helt automatisk. For å benytte denne funksjonen på best mulig måte, følg indikasjonene i tabellen med indikasjoner for tilberedning. Ovnen trenger ikke å forvarmes.

HVORDAN BENYTT BERØRINGSSKJERMEN



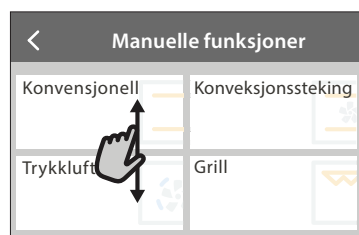
For å velge eller bekrefte:

Ta på skjermen for å velge verdien eller menyelementet du ønsker.



For å bla gjennom en meny eller en liste:

La, ganske enkelt, fingeren gli over skjermen for å bla gjennom elementene eller verdiene.



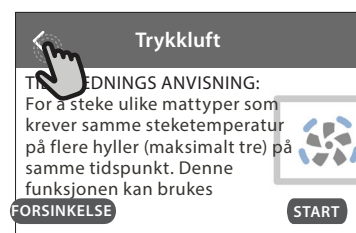
For å bekrefte en innstilling eller gå til neste skjermbilde:

Tast "STILL INN" eller "NESTE".



For å gå tilbake til forrige skjermbilde:

Tast < .



FØRSTE GANGS BRUK

Du må konfigurere produktet når du slår apparatet på for første gang.

Innstillingene kan senere endres ved å trykke på  for å få tilgang til menyen "Verktøy".

1. VELG SPRÅKET

Du må stille inn språket og tiden når du slår på apparatet for første gang.

- La fingeren gli over skjermen for å bla igjennom listen over tilgjengelige språk.
- Ta på språket du ønsker.

Ved å taste < vil du gå tilbake til et tidligere skjermbilde.

2. VELG MODUS FOR INNSTILLING

Når du har valgt språket, vil display minne deg om at du må velge mellom "BUTIKKDEMO" (nyttig for forhandlere, kun for display hensyn) eller fortsett ved å taste "NESTE".

3. OPPSETT AV WIFI

6th Sense Live funksjonen gjør det mulig å betjene ovnen på avstand fra en mobiltelefon/-nettbrett. For at apparatet skal kunne betjenes på avstand, må du først utføre tilkoplingsprosessen. Denne prosessen er nødvendig for å registrere apparatet ditt og kople det til ditt hjemmenettverk.

- Tast "UTFØR OPPSETT NÅ" for å fortsette med koplingen av oppsett.

Ellers må du taste "HOPP OVER" for å kople produktet ditt til senere.

HVORDAN UTFØRE TILKOPLINGEN

For å bruke denne funksjonen trenger du: En smarttelefon eller nettbrett og en trådløs ruter som er koplet til Internett. Vennligst benytt din smarttelefon/-nettbrett for å kontrollere at signalet til ditt trådløse hjemmenettverk er sterkt nok nært apparatet.

Minstekrav.

Smarttelefon/nettbrett: Android med 1280x720 (eller større) skjerm eller iOS.

Se i app-forretningen hvilken app som er kompatibel med Android eller iOS versjonene.

Trådløs ruter: 2.4Ghz WiFi b/g/n.

1. Last ned 6th Sense Live appen

Det første trinnet for å kople til enheten din, er å laste ned appen på mobiltelefonen/nettbrettet ditt. 6th Sense Live appen vil veilede deg igjennom alle trinnene som er listet opp her. Du kan laste ned 6th Sense Live appen fra App Store eller Google Play Store.

2. Opprett en konto

Dersom du ikke har gjort det allerede, må du opprette en konto. Dette vil gjøre det mulig for deg å kople apparatene dine til nettverket og også se og kontrollere disse på avstand.

3. Registrer apparatet ditt

Følg instruksene i appen for å registrerer apparatet ditt. Du vil trenge Smart Appliance IDentifier (SAID) nummeret for å fullføre registreringsprosessen. Du kan finne dette unike kodenummeret på identifikasjonsskiltet festet til produktet.

4. Kople til WiFi

Følg installasjonsprosedyren for skanning og tilkobling. Appen vil veilede deg igjennom prosessen for å kople apparatet ditt til det trådløse nettverket i din husholdning.

Dersom din ruter tåler WPS 2.0 (eller senere versjoner), velg "MANUELL", tast deretter "WPS-oppsett": Trykk på WPS-knappen på din trådløse ruter for å opprette en kopling mellom de to produktene.

Dersom det er nødvendig kan du også kople produktet manuelt ved å benytte "Søk etter et nettverk".

SAID-koden er brukt for å synkronisere en smarttelefon/nettbrett med ditt apparat.

MAC-adressen er vist for WiFi-modulen.

Det vil kun være nødvendig å utføre tilkoplingsprosedyren på nytt dersom du endrer innstillingene av ruterens din (f.eks. Nettverksnavn eller passord eller data provider).

5. INNSTILLING AV KLOKKESLETT OG DATO

Ved å kople ovnen til ditt hjemmenettverk vil klokkeslett og dato stilles inn automatisk. Ellers må du stille de inn manuelt.

- Tast inn de aktuelle tallene for å stille inn klokkeslettet.
- Tast "STILL INN" for å bekrefte.

Når du har stilt inn klokkeslettet, må du stille inn dato.

- Tast inn de aktuelle tallene for å stille inn dato.
- Tast "STILL INN" for å bekrefte.

4. SETT STRØMFORBRUKET

Ovnen er programmert for å konsumere et nivå av elektrisk energi som er kompatibel med et hjemmenettverk som har en nominell verdi på mer enn 3 kW (16 Ampere): Hvis din husstand bruker en lavere effekt, må du redusere denne verdien (13 Ampere).

- Tast inn verdien til høyre for å velge effekten.
- Tast "OK" for å fullføre opprinnelig oppsett.

5. VARM OVNE

En ny ovn kan frigi lukt som dannes under fabrikasjonen: Dette er helt normalt. Før du begynner å lage maten, anbefaler vi at du varmer opp ovnen når den er tom for å fjerne eventuell lukt. Fjern eventuell beskyttende papp eller gjennomiktig film fra ovnen og fjern eventuelle tilbehør i den. Varm opp ovnen til 200°C i omtrent én time.

Det er lurt å lufte rommet etter bruker apparatet for første gang.

DAGLIG BRUK

1. VELG EN FUNKSJON

- For å slå på ovnen, trykk på  eller ta på en hvilken som helst plass på skjermen.

Display gir deg mulighet til å velge mellom Manuell og 6th Sense Funksjonene.

- Tast hovedfunksjonen du ønsker for å få tilgang til den tilhørende menyen.
- Bla opp og ned for å utforske listen.
- Velg funksjonen du ønsker ved å taste den.

2. STILL INN MANUELL FUNKSJONER

Etter at du har valgt funksjonen du ønsker, kan du endre dens innstillinger. Displayet vil vise innstillingene som kan endres.

TEMPERATUR / GRILL NIVÅ

- Bla igjennom verdiene som anbefales og velg verdien du ønsker.

Dersom funksjonen tillater det, kan du taste  for å aktivere forvarming.

VARIGHET

Du trenger ikke stille inn steketiden dersom du ønsker å styre steking manuelt. I tidsinnstilt modus steker ovnen i tidsperioden du har valgt. Ved avsluttet tilberedningstid, vil tilberedningen stanse automatisk.

- For å stille inn varighet, tast "Still inn steketid".
- Tast inn de aktuelle tallene for å stille inn steketiden du ønsker.
- Tast "NESTE" for å bekrefte.

For å slette en innstilt varighet under tilberedningen slik at en styrer manuelt avsluttet tilberedning, tast på verdien for varighet og velg deretter "STOPP".

3. STILL INN 6th SENSE-FUNKSJONER

6th Sense-funksjoner gjør deg i stand til å tilberede forskjellige typer retter, ved å velge blant de som vises i listen. De fleste innstillingene for tilberedning velges automatisk av apparatet for å oppnå best mulig resultat.

- Velg en oppskrift fra listen.

Funksjonene vises etter matkategori i menyen "6th SENSE-MAT" (se de tilhørende tabellene) og ved oppskriftsfunksjoner i "LIFESTYLE" menyen.

- Når du har valgt en funksjon, indikerer du ganske enkelt matens egenskaper (mengde, vekt, osv.) du ønsker å tilberede for å oppnå det perfekte resultatet.

4. STILL INN UTSATT START / UTSATT SLUTT

Du kan utsette steking før du starter en funksjon: Funksjonen vil starte eller slutte på tidspunktet du velger på forhånd.

- Tast "FORSINKELSE" for å stille inn tidspunktet for start eller slutt du ønsker.
- Når du har stilt inn ønsket utsettelse, tast "START-FORSINKELSE" for å starte ventingen.
- Sett maten inn i ovnen og lukk døren: Funksjonen vil starte automatisk etter en tidsperiode som er beregnet.

Ved å programmere en utsatt start for steking vil en alltid utelukke fasen for forvarming av ovnen: Ovnen vil gradvis nå temperaturen du ønsker, dette betyr at steketiden blir noe lenger enn det som vises i tilberedningstabellen.

- For å aktivere funksjonen umiddelbart og slette programmert utsettelsestid, tast .

5. START FUNKSJONEN

- Når du har konfigurert innstillingene, tast "START" for å aktivere funksjonen.

Dersom ovnen er varm og funksjonen krever en gitt maksimaltemperatur, vil det vises en melding på display. Du kan når som helst endre verdiene som er stilt inn i løpet av tilberedningen ved å trykke på verdien du ønsker å endre.

- Trykk, til enhver tid, på  for å stanse funksjonen som er aktiv.

6. FORVARMING

Dersom funksjonen på forhånd er aktivert, indikerer display statusen for fasen for forvarming når funksjonen starter. Når denne fasen er avsluttet, vil et lydsignal høres og displayet vil indikere at ovnen har nådd innstilt temperatur.

- Åpne døren.
- Sett maten inn i ovnen.
- Lukk døren og tast "FERDIG" for å starte tilberedningen.

Plassere maten i ovnen før forvarming er ferdig kan ha en negativ effekt på det endelige tilberedningsresultatet. Ved å åpne døren mens fasen for forvarming pågår, vil fasen settes på pause. Steketiden inkluderer ikke fasen for forvarming.

7. SETT TILBEREDNINGEN PÅ PAUSE

Noen av 6th Sense funksjonene krever at du snur maten mens steking pågår. Du vil høre et signal og på display vises handlingen som skal utføres.

- Åpne døren.
- Utfør handlingen når du blir minnet om dette på display.
- Lukk døren, tast deretter "FERDIG" for å gjenoppta tilberedningen.

Før steking avsluttes, kan ovnen be deg om å kontrollere maten på samme måte.

Du vil høre et signal og på display vises handlingen som skal utføres.

- Kontroller maten.
- Lukk døren, tast deretter "FERDIG" for å gjenoppta tilberedningen.

8. AVSLUTTET STEKING

Du vil høre et akustisk signal og display indikerer at steking er avsluttet. Med noen funksjoner, kan du brune retten din litt ekstra, forlenge steketiden eller lagre funksjonen blant favorittene når steking avsluttes.

- Tast  for å lagre de blant favorittene.
- Velg "Ekstra brunng" for å starte en fem-minutters brunngssyklus.
- Tast  for å forlenge steking.

9. FAVORITTER

Favorittfunksjonene lagrer ovnens innstillinger for favorittoppskriftene dine.

Ovnen vil automatisk kjenne igjen funksjonene som du har brukt mest. Etter at du har brukt de et visst antall ganger, vil du bli bedt om å legge funksjonen til favorittfunksjonene dine.

HVORDAN LAGRE EN FUNKSJON

Når en funksjon er avsluttet, kan du lagre den blant dine favoritter ved å taste på . På denne måten kan du raskt benytte funksjonen i framtiden, og opprettholde de samme innstillingene. Display tillater deg å lagre funksjonen ved å indikere opp til 4 favorittmåltider inkludert frokost, lunsj, snack og middag.

- Tast på ikonet for å velge minst ett.
- Tast "FAVORITT" for å lagre funksjonen.

NÅR DEN ER LAGRET

For å se favorittmenyen, trykk på : Funksjonene vil bli inndelte i forskjellige måltider og du vil få tilbudt forslag.

- Tast måltidenes ikon for å vise de aktuelle listene
- Bla igjennom den angitte listen.
- Tast inn oppskriften eller funksjonen du ønsker.
- Tast "START" for å aktivere tilberedningen.

ENDRING AV INNSTILLINGENE

På skjermbildet med favoritter, kan du legge til et bilde eller navn til listen over favoritter for å tilpasse den dine preferanser.

- Velg funksjonen du ønsker å endre.
- Tast "REDIGER".
- Velg egenskapen du ønsker å endre.
- Tast "NESTE": displayet viser de nye egenskapene.
- Tast "LAGRE" for å bekrefte endringene.

På skjermbildet med favoritter kan du også slette funksjonene du har lagret:

- Tast  på funksjonen.
- Tast "FJERN DEN".

Du kan også regulere tiden når de forskjellige måltidene vises:

- Trykk på .
- Velg  "Preferanser".
- Velg "Tider og datoer".
- Tast "Tidspunkter for måltidene dine".
- Bla igjennom listen og tast inn den aktuelle tiden.
- Tast inn det aktuelle måltidet for å endre det.

Det vil være mulig å kombinere en tidsluke kun med ett måltid.

10. VERKTØY

Trykk på  for å åpne menyen "Verktøy" til enhver tid. Denne menyen lar deg velge mellom flere alternativer og også endre innstillingene eller preferansene for produktet ditt eller skjermen.

FJERNSTYRT AKTIVERING

For å aktivere bruken av 6th Sense Live Whirlpool appen.

KJØKKENTIMER

Denne funksjonen kan aktiveres enten ved å benytte en tilberedningsfunksjon eller alene for å passe tiden. Når den først er startet vil timeren fortsette nedtellingen uavhengig uten å påvirke selve funksjonen. Når timer er aktivert, kan du også velge og aktivere en funksjon.

Timeren vil fortsette nedtellingen i det øvre, høyre hjørnet på skjermen.

For å gjenopprette eller endre kjøkkentimeren:

- Trykk på .
- Tast .

Et lydsignal vil høres og display vil indikere når timeren har avsluttet nedtellingen av den valgte tiden.

- Tast "AVVIS" for å slette timeren eller stille inn en ny varighet.
- Tast "STILL INN TIMER" for å stille inn timeren igjen.

LYS

For å slå av eller på ovnslampen.

SELVRENGJØRING

Aktiver funksjonen for "Selvrensjøring" for optimalt renhold av de indre flatene.

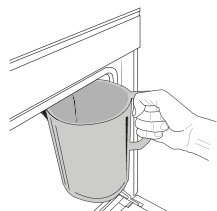
Ovnsdøren må ikke åpnes mens rengjøringssyklusen pågår for å unngå tap av vanddamp, dette vil kunne ha negative virkninger på sluttresultatet.

- Fjern alt tilbehør fra ovnen før du aktiverer funksjonen.
- Når ovnen er kald, heller du 200 ml drikkevann i bunnen av ovnen.
- Tast "START" for å aktivere rengjøringsfunksjonen.

Når syklusen er valgt, kan du utsette starten for automatisk rengjøring. Tast "FORSINKELSE" for å stille inn sluttiden slik det indikeres i det aktuelle avsnittet.

TØMMING

Dreneringsfunksjonen gjør at vannet dreneres for å unngå fortetning i tanken. For optimal bruk av apparatet, anbefales det å tømme det hver gang ovnen har vært i bruk med en dampsyklus.



Når funksjonen "Tømming" er valgt, følg handlingene som angis: Åpne døren og plasser en stor mugge under dreneringstuten på nedre høyre side av panelet. Når dreneringen har begynt, holdes

muggen på plass til oppgaven er fullført. Dreneringen av full beholder varer i gjennomsnitt i omtrent tre minutter.

Dersom det er nødvendig, er det mulig å ta en pause i dreneringsprosessen ved å trykk på knappen PAUSE på display (for eksempel dersom muggen er full av vann allerede midt under dreneringsprosessen).

Kannen må ha et volum som minst rommer 2 liter.

Merk: for å garantere at vannet er kaldt, er det ikke mulig å utføre denne aktiviteten før det har gått 4 timer fra siste syklus (eller siste gang produktet bli tilført energi). I løpet av denne ventetiden, vil display vise den følgende tilbakemeldingen "VANNET ER FOR VARMT: VENT TIL TEMPERATUREN SYNKER".

Viktig: Dersom tanken ikke tømmes regelmessig, etter noen få dager siden siste påfylling, vil apparatet be deg tømme ved å vise meldingen <SYKLUS FOR TØMMING ER NØDVENDIG>: denne oppmodingen kan ikke overses, og det vil kun være mulig å fortsette med normal bruk av produktet etter at tappingen er utført.

AVKALKNING

Denne spesialfunksjonen, som aktiveres med jevne mellomrom, lar deg holde tanken og dampkretsen i best mulig stand.

Meldingen <AVKALKINGSYKLUSEN MÅ UTFØRES> vil vises på displayet ditt for å minne deg på å utføre denne handlingen med jevne mellomrom.

Meldingen om at det bør avkalkes løses ut etter at et visst antall dampkokingssykluser er utførte eller når dampkokeren når en gitt funksjonstid siden siste avkalkingssyklus (se tabellen nedenfor).

MELDINGEN "AVKALKE" vises etter	HVA SKAL GJØRES
15 sykluser med dampkoking 22 timer med dampkoking	Avkalking anbefales
20 sykluser med dampkoking 30 timer med dampkoking	
	Det er ikke mulig å kjøre en dampsyklus før avkalkingssyklusen utføres

Avkalkingsprosedyren kan også utføres når brukeren ønsker å gjennomføre en grundigere rengjøring av tanken og den interne dampkretsen.

Full funksjon varer i gjennomsnitt omtrent 180 minutter. Når funksjonen startes, følges alle stegene vist på displayet.

Merk: Funksjonen kan settes på pause, men dersom den slettes, må hele avkalkingssyklusen gjentas fra begynnelsen av.

» TØMMING (inntil 3 min.)

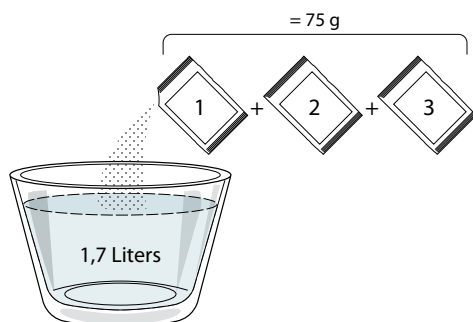
Når display viser meldingen <PLASSER EN BEHOLDER UNDER HULLET FOR TØMMING AV VANN>, start tømmingen slik det beskrives i avsnittet om Tømming. Dersom tanken derimot er tom, vil apparatet automatisk hoppe over til TRINN 1 AV 8.

Merk: for å garantere at vannet er kaldt, er det ikke mulig å utføre denne aktiviteten før det har gått 4 timer fra siste syklus (eller siste gang produktet bli tilført energi). I løpet av denne ventetiden, vil display vise den følgende tilbakemeldingen "VANNET ER FOR VARMT: VENT TIL TEMPERATUREN SYNKER".

Kannen må ha et volum som minst rommer 2 liter.

» TRINN 1 AV 8: AVKALKING (~120 MIN.)

Når display ber deg tilberede avkalkingsløsningen, gå fram ved å tilføre 3 poser (som tilsvarer 75g) av det spesifikke avkalkingsmiddelet for ovner WPRO* blandet i 1,7 liter drikkevann ved omgivelsestemperatur.



Når løsningen med avkalkingsmiddel er tømt over i skuffen, trykk på **START** for å starte avkalkingens hovedprosess.

Du trenger ikke stå framfor apparatet mens trinnene i avkalkingen pågår. Etter at hvert trinn er fullført, vil du få en akustisk tilbakemelding og display vil vise instruksjoner for hvordan fortsette med det neste trinnet.

» TRINN 2 AV 8: TØMMING (inntil 3 min.)

Når display viser meldingen <PLASSER EN BEHOLDER UNDER HULLET FOR TØMMING AV VANN>, start tømningen slik det beskrives i avsnittet om Tømming.

» TRINN 3 AV 8: SKYLLING (~20 min.)

For å rengjøre tanken og dampkretsen, må skyllesyklusen utføres.

Når display viser meldingen <ETTERFYLL TANKEN>, vennligst tøm drikkevann over i beholderen, helt til display viser <TANKEN ER FULL>, trykk deretter **START** for å starte den første skyllingen.

TRINN 4 AV 8: TØMMING (inntil 3 min.)

» TRINN 5 AV 8: SKYLLING (~20 min.)

» TRINN 6 AV 8: TØMMING (inntil 3 min.)

» TRINN 7 AV 8: SKYLLING (~20 min.)

» TRINN 8 AV 8: TØMMING (inntil 3 min.)

Etter siste drenering, trykk **CLOSE** for å fullføre avkalkingen.

Når avkalkingsprosedyren er avsluttet, vil det være mulig å bruke alle dampfunksjonene.

Avkalkingsmiddelet *WPRO er det profesjonelle produktet som anbefales for å opprettholde optimal ytelse ved din ovns dampfunksjon. Vennligst følg instruksene for bruk som står på pakken. For bestilling og informasjon ta kontakt med ettersalgsservicen eller www.whirlpool.eu

Whirlpool vil ikke stå til ansvar for ev. skader som skyldes bruk av andre produkt for rengjøring som er tilgjengelige på markedet.



DEMP

Berør ikonet for å dempe eller øke alle lyder og alarmer.



KONTROLLÅS

“Kontrollås” gjør det mulig å låse knappene på berøringskjermen slik at de ikke trykkes inn ved en feiltakelse.

For å aktivere låsen:

- Tast  ikonet.

For å deaktivere låsen:

- Tast displayet.
- La fingeren gli over meldingen som vises.



FLERE MODUSER

For å velge Sabbath-modus og få tilgang til Strømstyring.



INNSTILLINGER

For å endre flere av ovns innstillinger.



WI-FI

For å skifte innstillinger eller konfigurering av et nytt hjemme-nettverk.



INFO

For å slå av “Lagre demo-modus”, for å stille inn produktet på nytt og oppnå ytterligere informasjon om produktet.

TABELL FOR TILBEREDNING

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C) / GRILLNIVÅ	Varighet (min.)	RILLE OG TILBEHØR
Kaker av gjærdeig / Sukkerbrød		Ja	170	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
Fylte kaker (ostekake, strudel, eplepai)		Ja	160 - 200	30 - 85	
		Ja	160 - 200	35 - 90	
Småkaker / Kjeks		Ja	150	20 - 40	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	135	40 - 60	
Små kaker / Muffin		Ja	170	20 - 40	
		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	40 - 60	
Vannbakkels		Ja	180 - 200	30 - 40	
		Ja	180 - 190	35 - 45	
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	
Marengs		Ja	90	110 - 150	
		Ja	90	130 - 150	
		Ja	90	140 - 160 *	
Pizza / Brød / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	
		Ja	190 - 230	20 - 50	
Pizza (Tynn, tykk, focaccia)		Ja	220 - 240	25 - 50 *	
Frossen pizza		Ja	250	10 - 15	
		Ja	250	10 - 20	
		Ja	220 - 240	15 - 30	
Salte paier (grønnsakspai, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 55	
		Ja	180 - 190	45 - 60	
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	
Butterdeigsskall/småkaker av butterdeig		Ja	190 - 200	20 - 30	
		Ja	180 - 190	20 - 40	
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	

FUNKSJONER



Konvensjonell



Trykkluft



Konvekststeking



Grill



Turbogrill



MaxiCooking



Cook 4



Eko trykkluft

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C) / GRILLNIVÅ	Varighet (min.)	RILLE OG TILBEHØR
Lasagne / Flans / Bakt pasta / Cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	
Lam /kalv /okse /svin 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	
Svinestek med svor 2 kg		-	170	110 - 150	
Kylling /Kanin /And 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	
Kalkun/gås 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	
Bakt fisk / en papillote (fillet, hel)		Ja	180 - 200	40 - 60	
Fylte grønnsaker(tomater, squash, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 60	
Ristet brød		-	3 (høy)	3 - 6	
Fiskefileter / Biffer		-	2 (Mid)	20 - 30 **	
Pølser / grillspyd / spareribs / hamburgere		-	2 - 3 (Mid – Høy)	15 - 30 **	
Grillet kylling 1-1,3 kg		-	2 (Mid)	55 - 70 ***	
Lammelår / skanker		-	2 (Mid)	60 - 90 ***	
Stekte poteter		-	2 (Mid)	35 - 55 ***	
Gratinerte grønnsaker		-	3 (høy)	10 - 25	
Småkaker	 Småkaker	Ja	135	50 - 70	
Terter	 Terter	Ja	170	50 - 70	
Rund pizza	 Rund pizza	Ja	210	40 - 60	
Komplett måltid: Fruktterte (nivå 5) / lasagne (nivå 3) / kjøtt (nivå 1)		Ja	190	40 - 120 *	
Komplett måltid: Fruktterte (nivå 5) / stekte grønnsaker (nivå 4) / lasagne (nivå 2) / kjøttstykker (nivå 1)	 Meny	Ja	190	40 - 120	
Lasagne og kjøtt		Ja	200	50 - 100 *	
Kjøtt og poteter		Ja	200	45 - 100 *	
Fisk & Grønnsaker		Ja	180	30 - 50 *	
Fylte steker		-	200	80 - 120 *	
Kjøttstykker (kanin, kylling, lam)		-	200	50 - 100 *	

* Beregnet tidsperiode: Du kan ta retten ut av ovnen når den er stekt slik du vil ha den.

** Snu maten halvveis under steking.

*** Snu maten når 2/3 av tiden er gått (hvis nødvendig).

TILBEHØR						
	Rist	Ovnfast panne eller kakeform på rist	Langpanne / bakebrett eller ovnsfast panne på rist	Langpanne/Bakebrett	Langpanne med 500 ml vann	Dampbrett

REN DAMP

Oppskrift	Forvarm	Temperatur (°C)	Steketid (Min)	Nivå og tilbehør	
Ferske grønnsaker (Hele)	—	100	30 - 80	2 	1
Ferske grønnsaker (Stykker)	—	100	15 - 40	2 	1
Frosne grønnsaker	—	100	20 - 40	2 	1
Hel fisk	—	90	40 - 50	2 	1
Fiskefileter	—	90	20 - 30	2 	1
Kyllingfileter	—	100	15 - 50	2 	1
Egg	—	100	10 - 30	2 	1
Frukt (Hel)	—	100	15 - 45	2 	1
Frukt (Stykker)	—	100	10 - 30	2 	1

TILBEHØR



Rist

Ovnsfast panne eller
kakeform
på ristLangpanne /
bakebrett eller
ovnsfast panne på rist

Langpanne/Bakebrett

Langpanne med
500 ml vann

Dampbrett

TRYKKLUFT + DAMP

Oppskrift	Dampnivå	Forvarm	Temperatur (°C)	Steketid (Min)	Nivå og tilbehør
Kjeks / Småkaker	LAV	—	140 - 150	35 - 55	
	LAV	—	140	30 - 50	 
	LAV	—	140	40 - 60	  
Liten kake / Muffin	LAV	—	160 - 170	30 - 40	
	LAV	—	150	30 - 50	 
	LAV	—	150	40 - 60	  
Kaker med hevemidler/gjær	LAV	—	170 - 180	40 - 60	
Sukkerbrød	LAV	—	160 - 170	30 - 40	
Focaccia	LAV	—	200 - 220	20 - 40	
Brødskive	LAV	—	170 - 180	70 - 100	
Lite brød	LAV	—	200 - 220	30 - 50	
Baguette	LAV	—	200 - 220	30 - 50	
Stekte poteter	MID	—	200 - 220	50 - 70	
Kalv / Okse / Svin 1 kg	MID	—	180 - 200	60 - 100	
Kalv / Okse / Svin (stykker)	MID	—	160 - 180	60 - 80	
Roastbiff, rød 1 kg	MID	—	200 - 220	40 - 50	
Roastbiff, rød 2 kg	MID	—	200	55 - 65	
Lammelår	MID	—	180 - 200	65 - 75	
Stuede svineknokler	MID	—	160 - 180	85 - 100	
Kylling / perlehøne / and 1 - 1,5 kg	MID	—	200 - 220	50 - 70	
Kylling / perlehøne / and (stykker)	MID	—	200 - 220	55 - 65	
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)	MID	—	180 - 200	25 - 40	
Fiskefilet	HØY	—	180 - 200	15 - 30	

SLIK LESER DU TILBEREDNINGSTABELLEN

Liste over tabellene: oppskrifter, dersom forvarming er nødvendig, temperatur (°C), grillnivå, steketid (minutter), tilbehør og nivå som anbefales for steking. Tilberedningstidene gjelder fra maten settes i ovnen, unntatt forvarming (dersom det kreves). Tilberedningstemperaturene og tidene er kun veiledende og avhenger av mengden mat og hvilken type tilbehør som brukes. Bruk til å begynne med de laveste verdiene som anbefales, og hvis resultatet ikke er slik du ønsker, velger du høyere verdier. Det anbefales å benytte medfølgende tilbehør, og kakeformer eller bakebrett fortrinnsvis av mørkt metall. Det er også mulig å benytte gryter og tilbehør i pyrex eller stentøy, men da vil steketiden forlenges noe. For å oppnå best mulig resultat, bør man følge de rådene som gis i steketabellen når det gjelder valg av medfølgende tilbehør og hvilke riller det skal plasseres på.

TABELL FOR TILBEREDNING

Oppskrift			Anbefalt mengde	Snu (Av steketid)	Nivå og tilbehør	
Gryteretter/ ovnsbakt pasta	Fersk lasagne		500 - 3000 g	—	2 	1 
	Frossen lasagne		500 - 3000 g	—	2 	1 
Ris og Kornblandinger	Ris 	Hvit ris	100 - 500 g	—	2 	1 
		Brun ris	100 - 500 g	—	2 	1 
		Fullkornris	100 - 500 g	—	2 	1 
	Korn og frokostblandinger 	Quinoa	100 - 300 g	—	2 	—
		Hirse	100 - 300 g	—	3 	—
		Bygg	100 - 300 g	—	3 	—
		Spelt	100 - 300 g	—	3 	—
		—	—	—	—	—
Kjøtt	Okse	Roastbiff	600 - 2000 g	—	3 	—
		Hamburger	1,5 - 3 cm	3/5	5 	—
	Svin	Svin	600 - 2500 g	—	3 	—
		Spareribs	500 - 2000 g	2/3	5 	1 
	Grillet kylling	Hel	600 - 3000 g	—	2 	—
		Filet/bryst	1 - 5 cm	2/3	5 	—
		Kebab	ett gitter	1/2	2 	1 
	Kjøttretter	Pølser og wienerpølser	1,5 - 4 cm	2/3	5 	—
		Kyllingfileter	1 - 5 cm	—	2 	—
	Dampet kjøtt 	Kalkunfileter	1 - 5 cm	—	2 	—
		—	—	—	—	—

TILBEHØR



Rist

Ovnfast panne eller
kakeform på ristLangpanne / bakebrett
eller ovnsfast panne
på rist

Langpanne/Bakebrett

Langpanne med
500 ml vann

Oppskrift			Anbefalt mengde	Snu (Av steketid)	Nivå og tilbehør	
Fisk & Sjømat	grillede fileter og steker	Fiskefilet/skiver	0.5 - 2.5 cm	—	5	
		Frosne fileter	0.5 - 2.5 cm	—	4	
	Dampede fileter & steker 🍲	Fiskefilet/skiver	0.5 - 2.5 cm	—	3	2
		Frosne fileter	0.5 - 2.5 cm	—	3	2
	Grillet sjømat	Kamskjell	et brett	—	4	
		Blåskjell	et brett	—	4	
		Reker	et brett	—	4	3
		Dyphavsreker	et brett	—	4	3
	Dampet sjømat 🍲	Gratinerte kamskjell	et brett	—	2	1
		Blåskjell	et brett	—	2	1
		Reker	et brett	—	2	1
		Dyphavsreker	et brett	—	2	1
		Akkar	100 - 500 g	—	2	1
		Blekksprut	500 - 2000 g	—	2	1
Grønnsaker	Ovnsstekt grønnsaker	Poteter	500 - 1500 g	—	3	
		Fylte grønnsaker	100 - 500 g hver	—	3	
		Andre grønnsaker	500 - 1500 g	—	3	
	Grønnsaksgrateng	Poteter	et brett	—	3	
		Tomater	et brett	—	3	
		Paprika	et brett	—	3	
		Brokkoli	et brett	—	3	
		Blomkål	et brett	—	3	
		Annet	et brett	—	3	
	Dampede ferske grønnsaker 🍲	Poteter Hele	50 - 500 g *	—	2	1
		Poteter små / stykker	100 - 300 g *	—	2	1
		Erter	200 - 2.500 g	—	2	1
		Brokkoli	200 - 3000 g	—	2	1
		Blomkål	200 - 3000 g	—	2	1
	Dampede frosne grønnsaker 🍲	Erter	200 - 3000 g	—	2	1

	Oppskrift	Anbefalt mengde	Snu (Av steketid)	Nivå og tilbehør
Kaker og wienerbrød	Sukkerbrød i form	500 - 1200 g	—	2 
	Kjeks	200 - 600 g	—	3 
	Croissanter	ett brett *	—	3 
	Vannbakkels	ett brett *	—	3 
	Terte i boks	400 - 1600 g	—	3 
	Strudel	400 - 1600 g	—	3 
	Fruktfylt pai	500 - 2000 g	—	2 
Salte kaker	—	800 - 1200 g	—	2 
Brød	Rundstykker 	60 - 150 g hver	—	3 
	Sandwichbrød i boks 	400 - 600 g hver	—	2 
	Stort brød 	700 - 2000 g	—	2 
	Baguettes 	200 - 300 hver	—	3 
Pizza	Tynn	rund - brett *	—	2 
	Tykk	rund - brett *	—	2 
	Frossen	1 - 4 lag *	—	2 
				4 2  5 3 1  5 3 2 1 
Dampet frukt 	Hel	100 - 500 g	—	2 1  
	Stykker	—	—	2 1  

TILBEHØR



Rist

Ovnfast panne eller
kakeform
på ristLangpanne /
bakebrett eller
ovnsfast panne på rist

Langpanne/Bakebrett

Langpanne med
500 ml vann

Dampbrett

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Pass på at ovnen er avkjølt før du utfører vedlikehold eller rengjøring.

Bruk ikke dampvaskere.

Bruk ikke stålull, andre slipemidler eller slpende/korrosivt rengjøringsmiddel, da dette kan skade flatene på apparatet.

Bruk vernehansker.

Ovnen må alltid frakobles strømmettet før du utfør noe vedlikeholdsarbeid.

UTVENDIGE OVERFLATER

- Rengjør overflatene med en fuktig mikrofiberklut. Hvis de er svært tilsmussede, tilsettes noen dråper nøytralt rengjøringsmiddel. Tørk med en tørr klut.
- Bruk ikke etsende eller slpende midler. Dersom et slikt produkt ved en feiltakelse skulle komme i kontakt med ovnens overflater, må man umiddelbart tørke det av med en fuktig mikrofiberklut.

INNENDIGE OVERFLATER

- Etter hver bruk, la ovnen kjøle ned og gjør den ren, helst mens den fortsatt er varm, for å fjerne avsetninger eller flekker forårsaket av matrester. For å tørke kondens som har dannet seg som følge

av tilberedning av mat med høyt vanninnhold, la ovnen kjøles helt ned før du tørker den med en klut eller svamp.

- Aktiver funksjonen for "Selvrengjøring" for optimalt renhold av de indre flatene.
- Rengjør dørglasset med et egnet flytende vaskemiddel.
- Ovnsdøren kan fjernes for å forenkle rengjøringen.

TILBEHØR

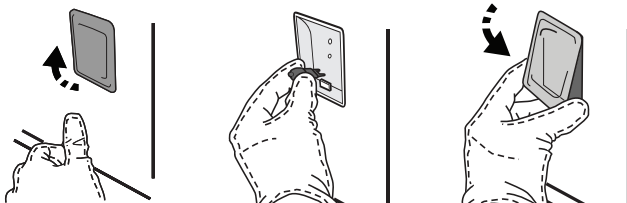
- Sett tilbehøret til bløt i vann tilsatt oppvaskmiddel hver gang det har vært i bruk. Bruk ovnsvotter hvis det fortsatt er varmt. Matrester kan lett fjernes med en egnet børste eller med en svamp.

SKIFTE LYSPÆRE

1. Koble ovnen fra strømmettet.
2. Fjern rillenes skinner.
3. Fjern pærens deksel.
4. Skift ut lysepæren.
5. Sett lampens deksel tilbake på plass, dytt det bestemt til det faller på plass.
6. Montere rillenes spor tilbake på plass.
7. Koble ovnen til strømmettet igjen.

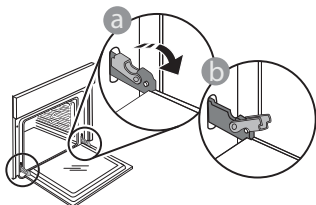
Vennligst merk deg: Bruk kun 20-40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogenpærer. Pæren som er brukt i produktet er spesielt fremstilt for bruk i husholdningsapparater, og skal ikke brukes til vanlig innendørs opplysning (Kommisjonens forordning (EF) nr. 244/2009). Pærer kan fås fra kundeservice.

Når du bruker halogene lysepærer, må du ikke håndtere de med bare hender siden fingeravtrykkene kan kunne påføre skade. Bruk ikke ovnen før lysets deksel er satt tilbake på plass.



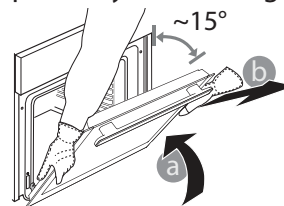
DEMONTERING OG INSTALLASJON AV DØREN

- For å fjerne døren, åpne den helt opp og senk sperrene til de er i åpen stilling.



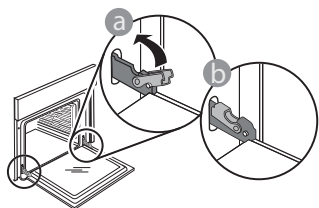
- Lukk døren så mye du kan. Ta et fast tak i døren med begge hender - ikke hold den i håndtaket.

Bare fjerne døren ved å fortsette å lukke den mens du trekker den oppover samtidig til den er løst fra sin plass. Sette døren til den ene siden, la den hvile på et mykt underlag.

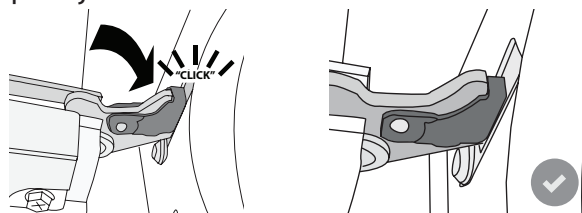


Sett tilbake døren ved å flytte den mot ovnen, rette inn krokene på hengslene med setene og sikre den øvre delen på sin plass.

- Senk døren og deretter åpne den helt. Senk sperrene til sin opprinnelige stilling: Pass på at du senker dem helt ned.



- Påfør lett trykk for å sjekke at sperrene er i riktig posisjon.



- Prøv å lukke døren og sjekk for å være sikker på at den er på linje med kontrollpanelet. Hvis den ikke gjør det, gjenta trinnene ovenfor: Døren kan bli skadet hvis det ikke fungerer som den skal.

WIFI FAQs

WiFi er ikke tilgjengelig i Russland

Hvilke WiFi protokoller støttes?

WiFi adapteren som er installert støtter WiFi b/g/n for europeiske land.

Hvilke innstillinger må konfigureres for ruterens programvare?

De følgende innstillingene av ruter er nødvendige: Aktivert 2,4 GHz, aktiv WiFi b/g/n, DHCP NAT.

Hvilken WPS-versjon støttes?

WPS 2.0 eller senere versjoner. Kontroller dokumentasjonen til ruter.

Utgjør det en forskjell dersom en bruker en smarttelefon (eller nettbred) med Android eller iOS?

Det utgjør ingen forskjell, du kan benytte det operativsystemet du ønsker.

Kan jeg benytte den mobile 3G-tjoring i stedet for en ruter?

Ja, men sky-tjenestene er beregnet på enheter som kontinuerlig tilkopledd nettet.

Hvordan kan jeg kontrollere at Internett-forbindelsen i min husholdning virker og at den trådløse funksjonen er aktivert?

Du kan søke etter ditt nettverk ved hjelp av smarttelefonen/-nettbrettet ditt. Du må deaktivere alle andre datatilkoplinger før du forsøker.

Hvordan kan jeg sjekke at apparatet er tilkopledd mitt trådløse hjemmenettverk?

Gå inn på konfigureringen av ruter din (se ruterens håndbok) og sjekk om apparatets MAC-adresse står oppført på siden over tilkoblede trådløse enheter.

Hvor kan jeg finne apparatets MAC-adresse?

Trykk tast deretter WiFi eller se på apparatet ditt: Det er et merket som viser adressene for SAID og MAC. Mac-adressen består av en kombinasjon av nummer og bokstaver som starter med "88:e7".

Hvordan kan jeg kontrollere hvorvidt apparatets trådløse funksjon er aktivert?

Bruk smarttelefonen/nettbrettet ditt og 6th Sense Live appen for å sjekke om apparatets nettverk er synlig og koblet til cloud.

Er det noe som kan hindre at signalet ikke når apparatet?

Sjekk at enhetene du har koblet til ikke bruker opp bredbåndet som er tilgjengelig.

Sjekk at enhetene som er WiFi-aktiverte ikke overskrider maksimalt antall som er tillatt av ruter.

Hvor langt unna bør ruter være fra ovnen?

Normalt er WiFi signalet sterkt nok til å dekke noen rom, men dette avhenger veldig mye av hvilke materialer veggene er laget av. Du kan sjekke signalstyrken ved å plassere smartenheten din ved siden av apparatet.

Hva kan jeg gjøre hvis den trådløse tilkoblingen min ikke når apparatet?

Du kan bruke spesifikke enheter for å utvide WiFi dekningen i hjemmet ditt, slik som tilgangspunkt, WiFi reléstasjoner eller strømlinjebroer (følger ikke med apparatet).

Hvordan kan jeg finne navnet og passordet for det trådløse nettverket mitt?

Se dokumentasjonen til ruter. Som regel finnes det et klistremerke på ruter som viser informasjonen du trenger for å nå siden for innstilling av enheten ved bruk av en tilkobledd enhet.

Hva kan jeg gjøre hvis ruter min bruker naboens WiFi kanal?

Tving ruter din til å bruke din husholdnings WiFi-kanal.

Hva kan jeg gjøre dersom kommer opp på display eller ovnen ikke er i stand til å opprette en stabil tilkobling til min hjemme-ruter?

Apparatet kan være vellykket koblet til ruter, men det kan hende det ikke har tilgang til Internett. For å koble apparatet til Internett, må du sjekke innstillingene for ruter og/eller din internettleverandør.

Ruterens innstillinger: NAT må være på, brannmur og DHCP må være riktig konfigurert. Støttet passordkryptering: WEP, WPA, WPA2. For å forsøke en annen krypteringstype, må du se ruterens håndbok.

Leverandørinnstillinger: hvis internettleverandøren din har fastsatt et fast antall MAC-adresser som kan kobles til Internett,

kan det hende at du ikke kan koble apparatet til skyen. MAC-adresser til en enhet er en unik identifikator. Vennligst spør internettleverandøren din om hvordan du kobler andre enheter enn datamaskiner til Internett.

Hvordan kan jeg sjekke om data overføres eller ikke?

Etter at du har installert nettverket, må du skru av strømmen, vente 20 sekunder og deretter skru på ovnen: Sjekk at appen viser apparatets UI-status.

Noen innstillinger krever flere sekunder før de vises i appen.

Hvordan kan jeg endre min Whirlpool-konto men holde apparatene mine tilkoblet?

Du kan opprette en ny konto, men husk å fjerne apparatene fra din gamle konto før du flytter dem over til den nye kontoen din.

Jeg har skiftet min ruter – hva må jeg gjøre?

Du kan enten beholde de samme innstillingene (nettverksnavn og passord) eller slette de tidligere innstillingene fra apparatet og konfigurere innstillingene på nytt.

PROBLEMLØSNING

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnen virker ikke.	Strømbrydd. Den er koplet fra nettet.	Kontroller at det ikke er strømbrydd og påse at ovnen er tilkoblet strømnettet. Slå av og på ovnen og se om problemet har løst seg.
Displayet viser bokstaven "F" etterfulgt av et nummer eller en bokstav.	Feil ved ovnen.	Kontakte nærmeste kundeservice med tjenester på ettermarkedet og oppgi nummeret etter bokstaven "F". Trykk  , tast  og velg "Fabrikkinnstilling Reset". Alle innstillingene som er lagret vil bli slettet.
Strømbrydd i huset.	Feil innstilling av effekt.	Kontroller at strømnettet hjemme hos deg har en kapasitet på minst 3 kW. Dersom det ikke har det må effekten økes til 13 Ampere. For å endre dette, trykk  , velg  "Flere moduser" og velg deretter "Strømstyring".
Ovnen varmes ikke opp.	Demo-modus pågår.	Trykk  , tast  "Info" og velg deretter "Lagre demo-modus" for å gå ut.
 ikonet vises på display.	WiFi-ruteren er av. Egenskapene for oppsett av ruteren har endret seg. Den trådløse forbindelsen når ikke fram til apparatet. Ovnen er ikke i stand til å opprettholde en stabil forbindelse med hjemmenettverket. Forbindelsen støttes ikke.	Kontroller at WiFi-ruteren er koplet til Internett. Kontroller at styrken til WiFi-signalet nær apparatet er god. Prøv å starte opp ruteren på nytt. Se avsnittet "FAQ WiFi" Dersom egenskapene til det trådløse nettverket ditt har endret seg, utfør kopling til nettverket: Trykk  , tast  "WiFi" og velg deretter "Koble til nettverket".
Forbindelsen støttes ikke.	Fjernstyrt aktivering er ikke tillatt i ditt land.	Kontroller før du kjøper produktet hvorvidt fjernstyrt kontroll av elektriske apparat er tillatt i landet ditt.
Damp siger ut av skuffen under tilberedningen.	Lavt vannivå på tanken.	Tilfør et glass drikkevann.



Retningslinjer, standarddokumentasjon og ekstra produktinformasjon vil du finne ved å:

- besøke vårt nettsted **docs.whirlpool.eu**
- Ved å benytte QR-koden
- Alternativt kan du **kontakte vår Ettersalgsservice** (se telefonnummeret i garantiheftet). Når du kontakter vår Ettersalgsservice, vennligst oppgi kodene du finner på produktets typeskilt.

