

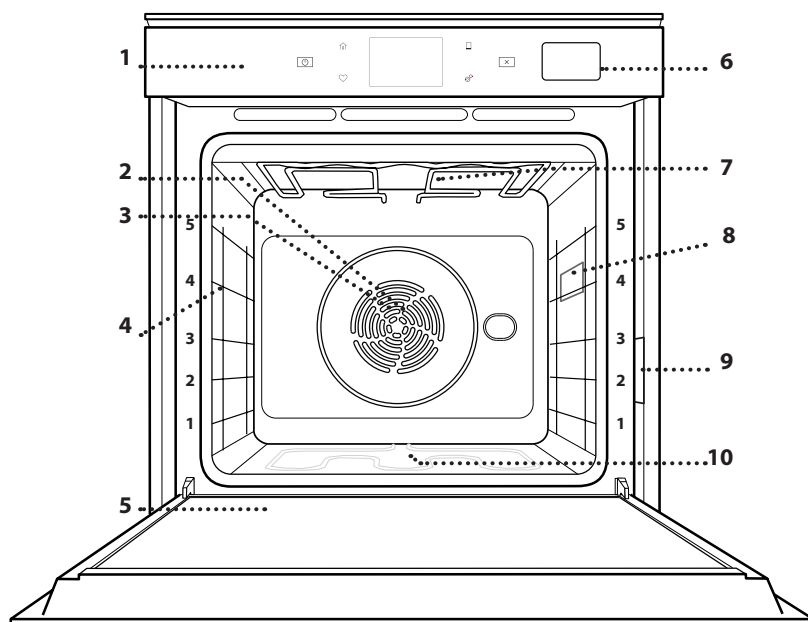


MANGE TAKK FOR AT DU HAR KJØPT ET WHIRLPOOL-PRODUKT
For å motta på www.whirlpool.eu/register



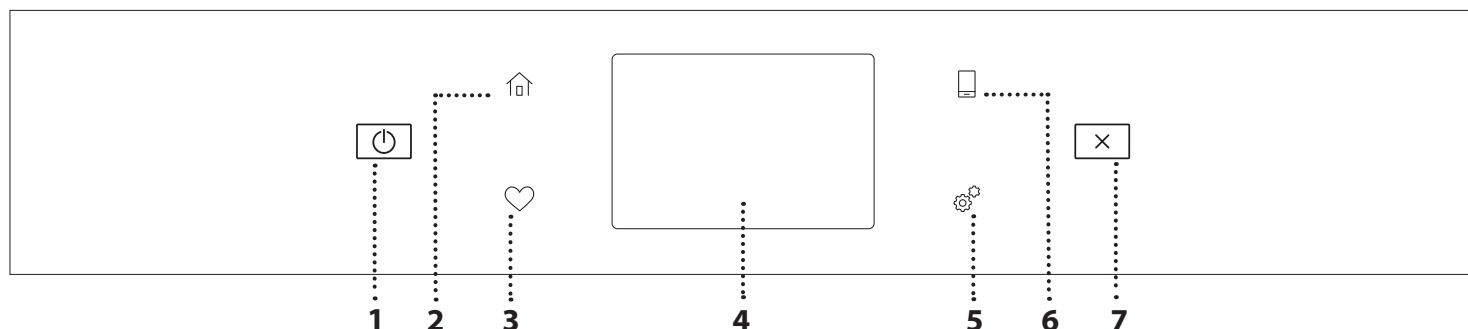
Før du bruker apparatet må du lese sikkerhetsanvisningene nøye.

PRODUKTBESKRIVELSE



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

BESKRIVELSE AV KONTROLLPANEL



1. PÅ / AV

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

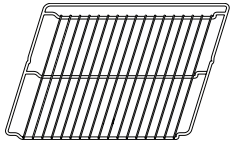
For å aktivere bruken av 6th Sense Live Whirlpool appen.

7. AVBRYT

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

TILBEHØR

RIST



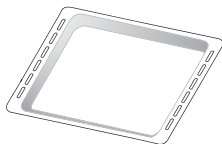
Brukes til å lage mat som tillegg til panner, kakeformer og annet ovnsikkert matlagingsutstyr

DAMPBRETT



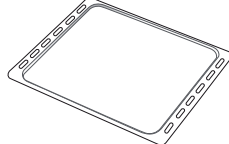
Dette gjør det enklere for dampen å sirkulere, som hjelper med å tilberede maten jevnt. Plasser en langpanne på nivået under for å samle opp stekesjyen.**

LANGPANNE



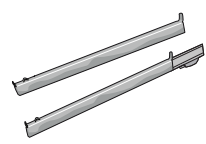
Brukes som en ovnsfast panne for å lagre kjøtt, fisk, grønnsaker, focaccia osv., eller plasseres under risten for å samle opp væske.

BAKEBRETT



Brukes for å lage alle typer bakverk og kaker, men også for steking, panert fisk osv.

GLIDESKINNER *



For å gjøre det enklere å sette inn eller ta ut tilbehør.

* Bare tilgjengelig på visse modeller

** Kun for bruk med damp-funksjonen.

Antallet og type tilbehør kan variere, avhengig av hvilken modell som kjøpes.

Annet tilbehør kan kjøpes separat fra ettersalgsservice.

SETT INN RISTEN OG ANDRE TILBEHØR

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

Annet tilbehør, som langpannen og bakebrettet, settes inn horisontalt på samme måten som risten.

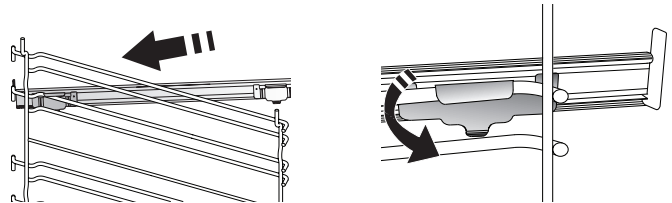
DEMONTERING OG INSTALLASJON AV HYLLENES SPOR

- For å fjerne rillenes spor, løft sporene opp og trekk forsiktig den nedre delen ut av festet: Rillenes spor kan nå fjernes.
- For å installere rillenes 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.

SETTE INN GLIDESKINNENE (HVIS AKTUELT)

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

Fest den øvre klipsen til føringen til rillene og gli den så langt den går. Senk den andre klipsen i posisjon. For å feste rillen presses nedre del av klipsen hardt mot rillen. Pass på at skinnene kan bevege seg fritt. Gjenta disse stegene på den andre rillen på samme høyde.



Merk: Glideskinner kan monteres på alle nivåer.

TILBEREDNINGSFUNKSJONER



MANUELLE FUNKSJONER

- **FAST PREHEAT (RASK FORVARMING)**
For å hurtig forvarme ovnen.
- **KONVENSJONELL**
For å tilberede en hvilken som helst matrett på kun én rille.
- **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 formen på et av nivåene under risten og ha i 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 et av nivåene under risten og ha i 500 ml drikkevann.
- **VARMLUFT**
For å steke ulike typer mat som krever samme steketemperatur på flere hyller (maksimalt tre) på samme tidspunkt. Denne funksjonen kan brukes for tilberedning av ulike retter, uten at matvarene tar smak av hverandre.
- **COOK 4 FUNKSJONER**
For å steke ulike mattyper som krever samme steketemperatur på fire høyder samtidig. Denne funksjonen kan brukes til å lage kjeks, terter, pizzaer (også frosne) og for å tilberede et helt måltid. Følg matlagingstabellen for å oppnå best resultat.
- **KONVEKSJONSSTEKING**
For å lage kjøtt eller bake kaker, med innhold på bare én hylle.
- **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.
For mer informasjon om manuell tilberedningssykluser med ren damp, gå til tilberedningstabellen "Pure Steam".
 - » **FORCED AIR + STEAM (VARMLUFT + DAMP)**
Når egenskapene til damp kombineres med egenskapene til varmluft, lar denne funksjonen deg lage mat som er sprø og brune på utsiden og samtidig møre og saftige på innsiden. 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.

For mer informasjon om manuell tilberedningssykluser med varmluft + damp, gå til tilberedningstabellen "Forced Air + Steam".

• SPESIALFUNKSJONER

» TINING

For å framskynde tining av mat. Sett maten på hyllen i midten. La maten være i emballasjen for å forhindre at den tørker ut på utsiden.

» HOLD VARM

For å holde ferdiglaget mat 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.

» BEKVEMMELIGHET

For å lage ferdigmat som er lagret i romtemperatur eller i kjøleskapet (kjeks, kakemix, muffins, pastaretter og bakverk). Funksjonen lager alle rettene raskt og skånsomt, og kan også bruke til å varme opp mat som allerede er tilberedt. Ovnen trenger ikke å forvarmes. Følg instruksjonene på emballasjen.

» MAXI COOKING (STEKING AV STORE STYKKER)

For å tilberede store kjøttstykker (mer enn 2,5 kg). Det anbefales å snu kjøttet i løpet av tilberedningen slik at det blir like brun på begge sider. Det anbefales å ha fett på kjøttet innimellom slik at det ikke tørker ut.

» ECO TRYKKLUFT

For tilberedning av ovnsstekte steker og fileter av kjøtt på ett enkelt nivå. Maten vil ikke tørke ut for mye takket være skånsom, periodisk luftsirkulasjon. Når ECO-funksjonen er brukt, blir lyset være slukket under tilberedningen. For å benytte ECO-syklusen og dermed optimere energiforbruket, må ovnsdøren ikke åpnes før maten er helt stekt.

• FROSSEN BAKEVARE

Denne funksjonen lar deg automatisk velge ideell matlagingstemperatur og -modus for fem forskjellige typer frosne ferdigmat. Ovnen trenger ikke å forvarmes.



6th SENSE

Dette lar gjør at alle typer mat kan tilberedes helt automatisk. For at denne funksjonen skal brukes optimalt, følges indikasjonene på den relative matlagingstabellen.

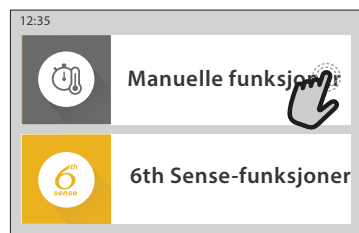
Ovnen trenger ikke å forvarmes.

HVORDAN BRUKE TOUCH-DISPLAYET



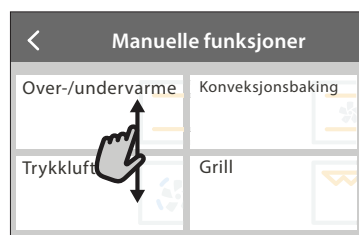
For å velge eller bekrefte:

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



For å bla gjennom menyen eller listen:

Sveip fingeren over displayet for å bla gjennom elementene eller verdiene.



For å bekrefte en innstilling eller gå til neste skjerm:

Tast "STILL INN" eller "NESTE".



For å gå tilbake til forrige skjerm:

Tast < .



FØRSTEGANGS BRUK

Du vil måtte konfigurere produktet når du skruer på apparatet første gang.

Innstillingene kan deretter endres ved å trykke  for å få tilgang til "Verktøy"-menyen.

1. VELGE SPRÅK

Du vil måtte velge språk og deretter tid når du skruer på apparatet første gang.

- Sveip over skjermen for å bla gjennom listen over tilgjengelige språk.
- Trykk på ønsket språk.

Hvis du trykker på < vil det føre deg tilbake til den forrige skjermen.

2. WIFI-OPPSETT

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.

- Trykk på "UTFØR OPPSETT NÅ" for å fortsette med oppsettet.

Hvis ikke trykker du på "HOPP OVER" for å koble til produktet senere.

Dersom du er bosatt i Asia, trykk på "SKIP" (hopp over) siden mobilapplikasjonene ikke er tilgjengelig for din region.

HVORDAN SETTE OPP TILKOBLINGEN

For å bruke denne funksjonen trenger du: En smarttelefon eller et nettbrett og en trådløs ruter som er koblet til Internett. Bruk smartenheten til å sjekke at det trådløse nettverket ditt har sterkt signal i nærheten av apparatet.

Minimumskrav.

Smartenhet: Android med en skjerm på 1280x720 (eller høyere) eller iOS.

Sjekk app store for appens kompatibilitet med Android- eller iOS-versjoner.

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 konto

Dersom du ikke har gjort det allerede, må du opprette en konto. Dette vil gjøre at du kan opprette et nettverk for apparatene dine og også fjernovervåke og fjernstyre dem.

3. Registrer apparatet ditt

Følg instruksene i appen for å registrere apparatet. Du trenger Smart Appliance IDentifier (SAID)-nummeret for å fullføre registreringsprosessen. Du kan finne den unike koden på identifikasjonsplaten festet til produktet.

4. Koble til WiFi

Følg "skann for å tilkoble"-oppsettsprosedyren. Appen vil ta deg gjennom prosessen med å koble apparatet til det trådløse nettverket hjemme hos deg. Hvis ruterens din støtter WPS 2.0 (eller høyere), velger du "MANUELL", og trykker deretter på "WPS-oppsett": Trykk på WPS-knappen på den trådløse ruterens for å opprette en tilkobling mellom de to produktene. Dersom det er nødvendig kan du også kople produktet manuelt ved å benytte "Søk etter et nettverk".

SAID-koden brukes til å synkronisere en smartenhet med apparatet.

MAC-adressen er vist for WiFi-modulen.

Tilkoblingsprosedyren vil bare måtte utføres igjen hvis du endrer ruterinnstillinger (f.eks. nettverksnavn eller -passord eller leverandør).

3. INNSTILLING AV KLOKKESLETT OG DATO

Når du kobler ovnen til hjemmenettverket ditt vil tid og dato stilles inn automatisk. Hvis ikke må du stille det inn manuelt

- Trykk på de relevante tallene for å stille inn tiden.
- Tast "STILL INN" for å bekrefte.

Når du har stilt inn klokkeslettet, må du stille inn datoen

- Trykk på de relevante tallene for å stille inn datoen.
- Tast "STILL INN" for å bekrefte.

Etter at strømmen har vært vekke i lengre tid, må du stille inn tiden og datoen igjen.

4. STILLE INN STRØMFORBRUK

Ovnen programmeres for å bruke elektrisk strøm som er kompatibelt med et innenriksnettverk med nominell effekt på mer enn 3 kW (16 Ampere): Hvis husholdningen din har lavere strøm, vil du måtte redusere denne verdien (13 Ampere).

- Trykk på verdien til høyre for å velge strømmen.
- Trykk på "OKAY" for å fullføre det opprinnelige oppsettet.

5. VARM OPP OVNE

En ny ovn vil kanskje avgi lukt som har blitt etterlatt i løpet av produksjonen: dette er helt normalt. Før du begynner å tilberede mat, anbefaler vi derfor at du varmer opp ovnen når den er tom for å fjerne eventuelle lukter.

Fjern eventuell beskyttelsesplapp eller transparent film fra ovnen og ta ut eventuelt tilbehør inni den. Varm opp ovnen til 200 °C i rundt én time.

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

DAGLIG BRUK

1. VELG EN FUNKSJON

- For å skru på ovnen, trykker du  eller berører et sted på skjermen.

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

- Trykk på hovedfunksjonen du ønsker for å komme inn til den tilhørende menyen.
- Bla opp eller ned for å se gjennom listen.
- Velg funksjonen du ønsker ved å trykke på den.

2. STILLE INN MANUELLE FUNKSJONER

Etter å ha valgt funksjonen du ønsker, kan du endre innstillingene. Displayet vil vise innstillingene som kan endres.

TEMPERATUR-/GRILLNIVÅ

- Bla gjennom de foreslåtte verdiene og velg den du ønsker.

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

VARIGHET

Det er ikke nødvendig å stille inn steketiden hvis du vil tilberede retten manuelt. I tidsmodus lager ovnen mat i henhold til en varighet du stiller inn. På slutten av tilberedningstiden stoppes tilberedning automatisk.

- For å stille inn varigheten trykker du på "Still inn steketid".
- Tast inn de aktuelle tallene for å stille inn steketiden du ønsker.
- Tast "NESTE" for å bekrefte.

For å avbryte en innstilt varighet i løpet av tilberedningen og så manuelt stille inn slutten på tilberedningen, trykker du på varigheten og velger "STOPP".

3. STILLE 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 egenskapene til maten (antall, vekt, osv.) du ønsker å tilberede for å få perfekt resultat.

4. STILL INN UTSATT START

Du kan utsette steking før du starter en funksjon: Funksjonen vil begynne på et tidspunkt du velger på forhånd.

- Trykk på "DELAY" (UTSETTELSE) for å stille inn ønsket starttid.
- Når du har stilt inn ønsket utsettelse, tast "START-FORSINKELSE" for å starte ventingen.
- Sett maten i ovnen og lukk døren: Funksjonen vil begynne automatisk etter tidsperioden som har blitt regnet ut.

Programmering av utsatt start av tilberedningen vil deaktivere ovnens forvarmingsfase: Ovnens vil gradvis nå ønsket temperatur, som betyr at matlagingstidene vil være litt lengre enn de som er oppgitt i matlagingstabellen.

- For å aktivere funksjonen umiddelbart og avbryte programmert utsettelse, trykker du på .

5. START FUNKSJONEN

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

Hvis ovnen er varm og funksjonen krever en spesifikk maksimumstemperatur, vises en melding på displayet. Du kan når som helst endre verdien som er stilt inn i løpet av tilberedningen ved å trykke på verdien du ønsker å endre.

- Trykk når som helst på  for å stanse den aktive funksjonen.

6. FORVARMING

Hvis den tidligere har blitt aktivert, vil oppstart av funksjonen føre til at displayet viser status til forvarmingsfasen. Når denne fasen er ferdig, høres en lyd og displayet vil indikere at ovnen har nådd innstilt temperatur.

- Åpne døren.
- Plasser maten i ovnen.
- Lukk døren og trykk på "FERDIG" for å begynne matlagingen.

Hvis maten settes i ovnen før forvarmingen er ferdig, kan det ha negativ innvirkning på sluttresultatet. Hvis døren åpnes i løpet av forvarmingen, vil den settes i pause. Matlagingstiden inkluderer ikke en forvarmingsfase.

Du kan endre default-innstillingen for forvarming opsjon for tilberedningsfunksjoner som gjør at du kan gjøre dette manuelt.

- Velg en funksjon som tillater deg å velge forvarmingsfunksjonen manuelt.
- Tast  ikonet for å aktivere eller deaktivere forvarming. Det vil bli stilt inn som en default-opisjon.

7. SETTE MATLAGING PÅ PAUSE

Noen av 6th Sense funksjonene krever at du snur maten mens steking pågår. Et lydsignal høres, og displayet viser handlingen som må gjøres.

- Åpne døren.
- Utfør handlingen displayet ber om.
- Lukk døren og trykk deretter på "FERDIG" for å gjenoppta matlagingen.

Før matlagingen er ferdig, vil kanskje ovnen be deg om å sjekke maten på samme måte.

Et lydsignal høres, og displayet viser handlingen som må gjøres.

- Sjekk maten.
- Lukk døren og trykk deretter på "FERDIG" for å gjenoppta matlagingen.

8. AVSLUTTET STEKING

Et lydsignal høres, og displayet vil indikere at matlagingen er ferdig. Med noen funksjoner kan du gi retten ekstra bruning når matlagingen er ferdig, forleng matlagingstiden eller lagre funksjonen som favoritt.

- Trykk på  for å lagre som favoritt.
- Velg "Ekstra bruning" for å starte en fem minutters bruningssyklus.
- Trykk på  for å forlenge matlagingen.

9. FAVORITTER

Favoritter-funksjonen lagrer ovnsinnstillingene for dine favorittoppskrifter.

Ovnen gjenkjenner automatisk de mest brukte funksjonene. Etter at du har brukt funksjonen et visst antall ganger, får du en melding om at du kan legge til funksjonen som en favoritt.

HVORDAN LAGRE EN FUNKSJON

Når en funksjon er ferdig, trykker du på  for å lagre som favoritt. Dette gjør at du kan raskt bruke den senere, med de samme innstillingene. Displayet lar deg lagre funksjonen ved å indikere opptil fire favorittider for spising, inkludert frokost, lunsj, mellommåltid og middag.

- Trykk på ikonene for å velge minst én.
- Tast "FAVORITT" for å lagre funksjonen.

NÅR LAGRET

Trykk på  for å se favorittmenyen: funksjonene vil være delt inn etter forskjellige måltidstider og noen forslag vil tilbys.

- Trykk på måltidsikonene for å se de relevante listene
- Bla gjennom listen som kommer opp.
- Trykk på oppskriften eller funksjonen du ønsker.
- Trykk på "START" for å aktivere matlagingen.

ENDRING AV INNSTILLINGENE

I favorittskjermen kan du legge til et bilde eller et navn til favorittene for å skreddersy i henhold til preferansene dine.

- Velg funksjonen du vil endre.
- Trykk på "REDIGER".

- Velg egenskapen du vil endre.
 - Trykk på "NESTE": Displayet vil vise de nye attributtene.
 - Klikk "LAGRE" for å bekrefte endringene.
- I favorittskjermen kan du også slette funksjonene du har lagret:

- Trykk på ♥ funksjonen.
- Trykk på "FJERN DEN".

Du kan også justere tiden for når de forskjellige måltidene vises:

- Trykk på ⚙️.
- Velg 📅 "Preferanser".
- Velg "Tider og datoer".
- Tast "Tidspunkter for måltidene dine".
- Bla gjennom listen og trykk på aktuell tid.
- Trykk på det relevante måltidet for å endre det.

Det vil bare være mulig å kombinere en tidsluke med et måltid.

10. VERKTØY

Trykk når som helst på ⚙️ for å åpne "Verktøy"-menyen. Denne menyen lar deg velge mellom forskjellige valg, og også endre innstillinger og preferanser for produktet eller displayet.

📶 FJERNSTYRT AKTIVERING

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

🕒 KJØKKENTIMER

Denne funksjonen kan enten aktiveres når du bruker en matlagingsfunksjon eller uavhengig for å passe tiden. Når den startes, vil timeren fortsette nedtellingen uavhengig uten å gripe inn i selve funksjonen. Når timeren har blitt aktivert, kan du også velge og aktivere en funksjon.

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

For å se eller endre kjøkkentimeren:

- Trykk på ⚙️.
- Trykk på 🕒.

En lyd vil lyde og displayet vil indikere at timeren er ferdig med å telle ned valgt tid.

- Trykk på "AVVIS" for å avbryte timeren eller stille inn ny varighet.
- Trykk på "STILL INN NY TIMER" for å stille inn timeren igjen.

☀️ LYS

For å slå ovnslampa på eller av.

🔄 SELVRENGJØRING

Aktiver "Selvrensjøring"-funksjonen for optimal rengjøring av interne overflater.

Det anbefales at ovnsdøren ikke åpnes i løpet av rengjøringssyklusen for å unngå tap av vanddamp som kan ha negativ innvirkning på resultatet av rengjøringen.

- Ta ut alt tilbehør fra ovnen før du aktiverer

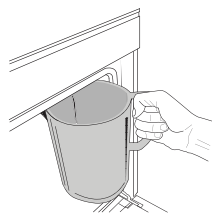
funksjonen.

- Når ovnen er kald, heller du 200 ml drikkevann i bunnen av ovnen.
- Trykk på "START" for å aktivere rengjøringsfunksjonen.

Når syklusen har blitt valgt, kan du forsinke starten til den automatiske rengjøringen. Tast "UTSETTELSE" for å stille inn sluttiden slik det indikeres i det aktuelle avsnittet.

🚰 AVTAPPING

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 trykke 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.

Gjennomsnittlig varighet for hele funksjonen er rundt 185 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.

» FASE 1.1: TØMMING (inntil 3 min.)

Dersom reservoaret ikke er tomt, må fasen for tømning utføres for den virkelige avkalkingsprosessen startes. I dette tilfellet, vennligst fortsett med tømings- oppgaven slik det beskrives i det egne avsnittet om Tømning.

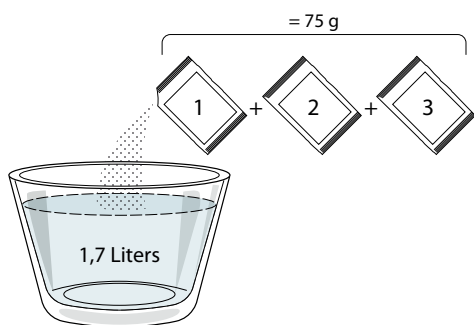
Dersom reservoaret derimot ikke inneholder vann, vil apparatet hoppe direkte til FASE 1.2.

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.

» FASE 1.2: AVKALKING (~120 MIN.)

Når display ber deg tilberede løsningen, 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 den neste fasen.

» FASE FOR TØMMING (inntil 3 min.)

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

» FASE 2.1: FYLLING AV VANN

For å gjøre ren tanken og dampkretsen, må skyllesyklusen gjennomføres.

Når display viser <REFILL THE TANK> (ETTERFYLL TANKEN), vennligst hell drikkevannet i beholderen, helt til display viser <TANK REFILLED> (TANKEN ER FYLT).

» FASE 2.2: RINSING (SKYLLING) (~65 min.)

Systemet er nå klart for å starte den avsluttende skyllings- prosessen, trykk **START** for å starte.

» FASE 2.3: DRENERING (OPPTIL 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 på  ikonet.

For å deaktivere låsen:

- Trykk på displayet.
- Sveip opp på meldingene som vises.



FLERE MODUSER

For valg av Sabbath-modus eller for tilgang til Strømstyring.



INNSTILLINGER

For å endre flere av ovns innstillinger.



WI-FI

For å endre innstillingene eller konfigurere et nytt hjemmenettverk.



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

Tradisjonell steking

Varmluft

Konveksjonssteking

Grill (Grill)

TurboGrill

Maxi Cooking

Cook 4

Eco Varmluft

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 *	

*Anslått varighet: rettene kan tas ut av ovnen på forskjellige tider avhengig av personlige preferanser.

** Snu maten halvveis i matlagingen.

*** Snu maten to tredjedeler uti matlagingen (hvis nødvendig).

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

REN DAMP

Oppskrift	Forvarm	Temperatur (°C)	Matlagingstid (min.)	Nivå og tilbehør	
Ferske grønnsaker (hele)	-	100	30 – 80	 2	 1
Ferske grønnsaker (delte)	-	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 (hele)	-	100	15 – 45	 2	 1
Frukt (deler)	-	100	10 – 30	 2	 1

Velg Pure Steam-funksjonen (ren damp) fra menyen for manuelle funksjoner. Still inn tilberedningstemperatur og tid. Det er mulig du må etterfylle vanntanken før du starter syklusen.

Dersom nivået i vanntanken er for lavt, vil ikke dampsyklusen starte. En full vanntank, eller omtrent 1.7 liter er nødvendig for å starte dampfunksjonene. Når vanntanken når det maksimale nivået vil display indikere "Water Tank is Full" (vanntanken er full). Dersom vannnivået er for lavt vil syklusen bli satt på pause og display vil vise "Etterfyll vann".

For de beste resultatene anbefaler vi at du unngår å overhete ovnen. Dersom ovnen er varm, anbefaler vi at du bruker en manuell Varmluft + Dampsyklus eller venter til ovnen har kjølt seg ned.

TILBEHØR



Rist



Ovnsfast panne eller kakeform på rist

Langpanne/
bakebrett
eller ovnsfast panne
på rist

Langpanne/Bakebrett

Langpanne med
500 ml vann

Dampbrett

TRYKKLUFT + DAMP

Oppskrift	Dampnivå	Forvarm	Temperatur (°C)	Matlagingstid (min.)	Nivå og tilbehør
Shortbread/kjeks	LAV	-	140 – 150	35 – 55	3
	LAV	-	140	30 – 50	4 1
	LAV	-	140	40 – 60	5 3 1
Småkaker/muffins	LAV	-	160 – 170	30 – 40	3
	LAV	-	150	30 – 50	4 1
	LAV	-	150	40 – 60	5 3 1
Gjærkaker	LAV	-	170 – 180	40 – 60	2
Sukkerbrødkaker	LAV	-	160 – 170	30 – 40	2
Focaccia	LAV	-	200 – 220	20 – 40	3
Helt brød	LAV	-	170 -180	70 – 100	3
Lite brød	LAV	-	200 – 220	30 – 50	3
Bagett	LAV	-	200 – 220	30 – 50	3
Stekte poteter	MID	-	200 – 220	50 – 70	3
Kalvekjøtt/storfekjøtt/svinekjøtt 1 kg	MID	-	180 – 200	60 – 100	3
Kalvekjøtt/storfekjøtt/svinekjøtt (deler)	MID	-	160 – 180	60–80	3
Lett stekt oksekjøtt 1 kg	MID	-	200 – 220	40 – 50	3
Lett stekt oksekjøtt 2 kg	MID	-	200	55 – 65	3
Lammelår	MID	-	180 – 200	65 – 75	3
Stuet svineknok	MID	-	160 – 180	85 – 100	3
Kylling/perlehøne/and 1 – 1,5 kg	MID	-	200 – 220	50 – 70	3
Kylling/perlehøne/and (deler)	MID	-	200 – 220	55 – 65	3
Fylte grønnsaker (tomater, squash, aubergine)	MID	-	180 – 200	25 – 40	3
Fiskefilet	HØY	-	180 – 200	15 – 30	3

SLIK LESER DU TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellisten: oppskrifter, om forvarming er nødvendig, temperatur (°C), grillnivå, steketid (minutter), tilbehør og foreslått nivå på matlagingen. Tilberedningstiden begynner fra maten settes i ovnen, eksklusiv forvarming (der nødvendig). Matlagingstemperaturene og tidene er omtrentlige, og avhenger av mengden mat og typen utstyr som brukes. Bruk de laveste anbefalte verdiene i begynnelsen, og hvis maten ikke er ferdig, gå du over til høyere verdier. Bruk det medleverte tilbehøret og fortrinnsvis mørke kakeformer av metall og ovnsfaste panner. Du kan også bruke panner og utstyr i pyrex eller steintøy, men husk at matlagingstidene vil være litt lengre. For best resultat følger du nøye rådene i matlagingstabellen hva angår valg av tilbehør (medlevert) som skal plasseres på de forskjellige hyllene.

Dersom nivået i vanntanken er for lavt, vil ikke dampsyklusen starte. En full vanntank, eller omtrent 1.7 liter er nødvendig for å starte dampfunksjonene. Når vanntanken når det maksimale nivået vil display indikere "Water Tank is Full" (vanntanken er full). Dersom vannnivået er for lavt vil syklusen bli satt på pause og display vil vise "Etterfyll vann".

TABELL FOR TILBEREDNING

Oppskrift			Anbefalt mengde	Snuing (i forhold til tilberedningstid)	Nivå og tilbehør	
Kasseroller/ ovnsbakt pasta	Fersk lasagna		500 – 3000 g	-	2 	1 
	Frossen lasagna		500 – 3000 g	-	2 	1 
Ris og kornprodukter	Ris 	Hvit ris	100 – 500 g	-	2 	1 
		Brun ris	100 – 500 g	-	2 	1 
		Helkornsris	100 – 500 g	-	2 	1 
	Frø og kornprodukter 	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	Stek	600 – 2500 g	-	3 	
		Ribbe	et brett	2/3	5 	1 
	Kylling	Grillet kylling	600 – 3000 g	-	2 	
		Fillet/bryst	1 – 5 cm	2/3	5 	
	Kjøttretter	Kebab	ett gitter	1/2	2 	1 
		Pølser og wienerpølser	1,5 - 4 cm	2/3	5 	
	Dampkokt kjøtt 	Kyllingfileter	1 – 5 cm	-	2 	
		Kalkunfileter	1 – 5 cm	-	2 	

TILBEHØR



Rist

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

Langpanne/Bakebrett

Langpanne med
500 ml vann

	Oppskrift		Anbefalt mengde	Snuing (i forhold til tilberedningstid)	Nivå og tilbehør	
Fisk & Sjømat	grillede fileter og steker	Fileter	0,5 - 2,5 cm	-	5	
		Frosne fiskefileter	0,5 - 2,5 cm	-	4	
	Dampede fileter & steker 🍽️	Fileter	0,5 - 2,5 cm	-	3	2
		Frosne fileter	0,5 - 2,5 cm	—	3	2
	Grillet sjømat	Kamskjell	én form	—	4	
		Muslinger	én form	-	4	
		Reker	én form	-	4	3
		Kongereker	én form	-	4	3
	Dampet sjømat 🍽️	Harpeskjell	500 - 1000 g	-	2	1
		Muslinger	500 - 3000 g	-	2	1
		Reker	100 - 1000 g	-	2	1
		Kongereker	500 - 1500 g	-	2	1
		Akkar	100 - 500 g	-	2	1
		Blekksprut	500 - 2000 g	-	2	1
Grønnsaker	Ovnstekt grønnsaker	Poteter	500 - 1500 g	—	3	
		Fylte grønnsaker	100 - 500 g hver	-	3	
		Andre grønnsaker	500 - 1500 g	—	3	
	Gratinerte grønnsaker	Poteter	én form	-	3	
		Tomater	én form	-	3	
		Paprika	én form	-	3	
		Brokkoli	én form	-	3	
		Blomkål	én form	-	3	
		Andre	én form	-	3	
	Dampkokte ferske grønnsaker 🍽️	Hele poteter	50 - 500 g *	-	2	1
		Potetbiter	et brett	-	2	1
		Erter	200 - 2.500 g	—	2	1
		Brokkoli	200 - 3000 g	—	2	1
		Blomkål	200 - 3000 g	—	2	1
	Dampkokte frosne grønnsaker 🍽️	Frosne erter	200 - 3000 g	-	2	1

	Oppskrift	Anbefalt mengde	Snuing (i forhold til tilberedningstid)	Nivå og tilbehør
Kaker og butterdeig	Sukkerbrødkaker i form	500 – 1200 g	-	 2
	Kjeks	200 – 600 g	-	 3
	Frosne croissanter	ett brett *	-	 3
	Vannbakkels	ett brett *	—	 3
	Terte i form	400 – 1600 g	-	 3
	Strudel	400 – 1600 g	-	 3
	Fruktfylt pai	500 – 2000 g	-	 2
Salte kaker	-	800 – 1200 g	-	 2
Brød	Ruller 	60 – 150 g hver	-	 3
	Brød i form 	400 – 600 g hver	-	 2
	Stort brød 	700 – 2000 g	-	 2
	Bagetter 	200 – 300 hver	-	 3
Pizza	Tynn	rund - brett *	—	 2
	Tykk	rund - brett *	—	 2
	Frossen	1 - 4 lag *	—	 2
				 4  2
Dampkokte frukter 	Hel	100 - 400 g	-	 5  3  1
	Stykker	500 - 3000 g-	-	 5  3  2  1

Dersom nivået i vanntanken er for lavt, vil ikke dampsyklusen starte. En full vanntank, eller omtrent 1.7 liter er nødvendig for å starte dampfunksjonene. Når vanntanken når det maksimale nivået vil display indikerer "Water Tank is Full" (vanntanken er full). Dersom vannnivået er for lavt vil syklusen bli satt på pause og display vil vise "Etterfyll vann".

TILBEHØR



Rist



Ovnfast panne eller kakeform på rist

Langpanne/
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 damprensere.

Bruk ikke stålull, skuresvamber eller slipende/etsende rengjøringsmidler, da disse kan skade apparatets overflater.

Bruk vernehansker. Ovnens må alltid frakobles strømmen 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 korrosive eller slipende rengjøringsmidler. 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 hvert bruk, la ovnen avkjøles og gjør den deretter ren, helst mens den fortsatt er varm, for å fjerne eventuelle avleiringer eller flekker forårsaket av matrester.

For å tørke kondens som har dannet seg som følge av matlaging med høyt vanninnhold, la ovnen kjøle seg helt ned og tørk med en klut eller svamp.

- Aktiver "Selvrensjøring"-funksjonen for optimal rengjøring av interne overflater.
- Rengjør dørglasset med et egnet flytende vaskemiddel.
- Ovnsdøren kan tas av for å gjøre rengjøringen enklere.

TILBEHØR

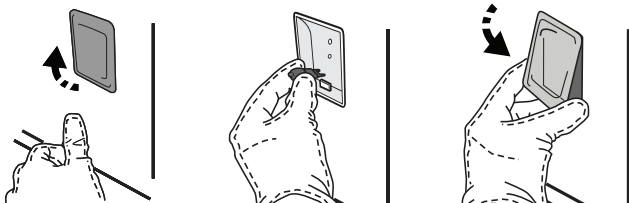
- Sett tilbehøret til bløt i vann tilsatt oppvaskmiddel hver gang det har vært i bruk. Bruk ovnsvotter hvis det fortsatt er varmt. Matrester kan fjernes med en vaskebørste eller svamp.

SKIFTE LYSÆRE

1. Koble ovnen fra strømmen.
2. Ta av ristens 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. Sett på ristens skinner igjen.
7. Koble ovnen til strømmen igjen.

Vennligst merk deg: Bruk bare 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). Lyspærer er tilgjengelige fra vår ettersalgsservice.

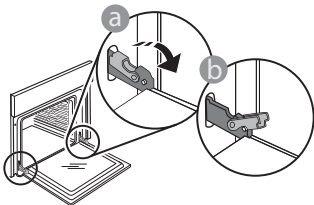
Når halogenpærer brukes, må de ikke håndteres med bare hender siden fingeravtrykkene kan forårsake skade. Bruk ikke ovnen før lysets deksel er satt tilbake på plass.



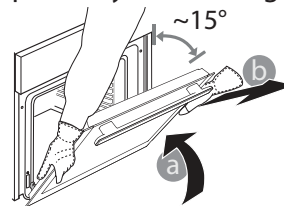
FJERNING AV DØREN OG MONTERING TILBAKE PÅ Plass

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

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.

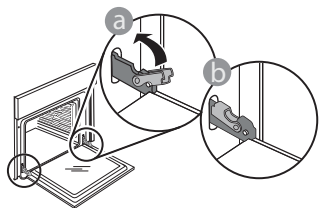


- Lukk døren så mye du kan. Ta godt tak i døren med begge hender – ta ikke i håndtaket. Bare fjerne døren ved å fortsette å lukke den mens

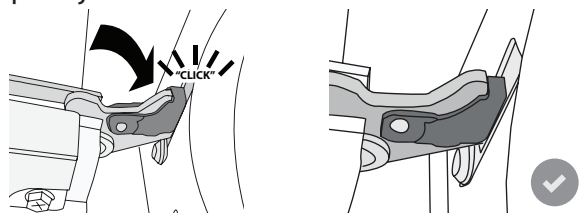


Sett på døren igjen ved å sette den mot ovnen og stille inn krokene til hengslene med festene og sette på den øvre delen i dets feste.

- Senk døren og åpne den helt. Senk haspene til opprinnelig posisjon: Påse at du senker dem helt.



- Bruk litt kraft for å sjekke at haspene 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 mitt hjem 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 en etikett som viser SAID- og MAC-adressene. MAC-adressen består av en kombinasjon av tall og bokstaver, begynnende 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 satt opp nettverket, skruv du av strømmen, venter 20 sekunder og skruv deretter på ovnen: Sjekk at appen viser UI-statusen til apparatet.

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.

