

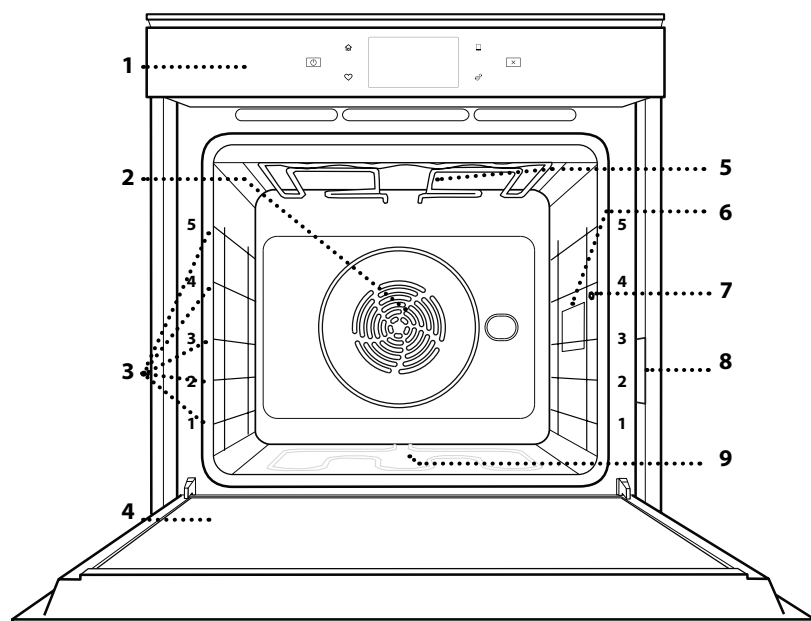

MANGE TAKK FOR AT DU HAR KJØPT ET WHIRLPOOL-PRODUKT

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



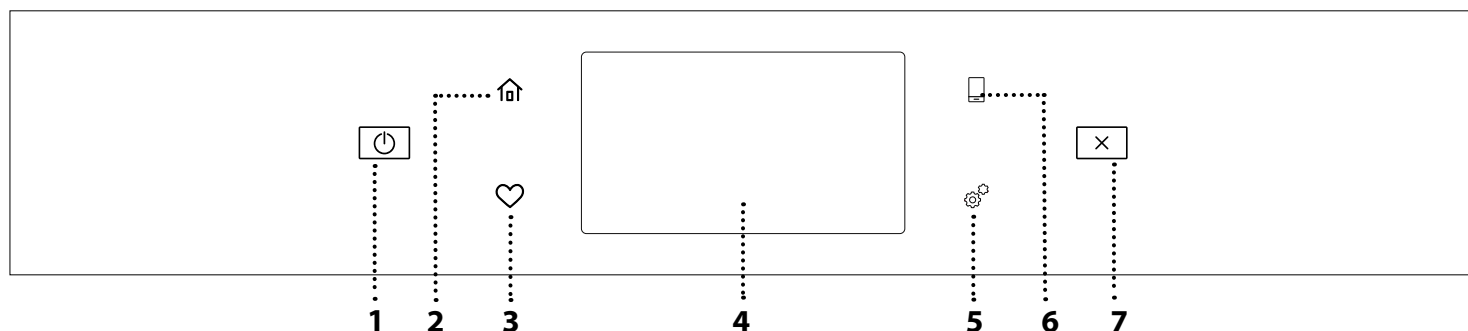
Les sikkerhetsinstruksene nøye før du bruker apparatet.

PRODUKTBESKRIVELSE



1. Kontrollpanel
2. Vifte og rundt varmeelement (ikke synlig)
3. Ristenes spor (nivået er indikert framme på ovnen)
4. Dør
5. Øvre varmeelement/grill
6. Lyspære
7. Punkt for innsetting av steketermometer
8. Identifikasjonsskilt (må ikke fjernes)
9. 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

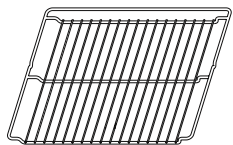
For å aktivere bruken av 6th Sense Live Whirlpool appen.

7. AVBRYT

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

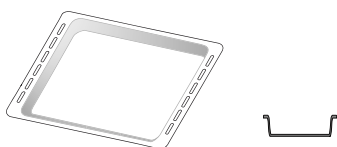
TILBEHØR

RIST



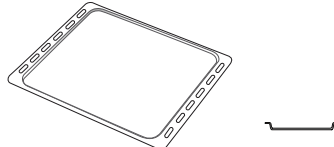
Bruk for å tilberede mat og som støtte til panner, kakeformer og andre ildfaste former

LANGPANNE



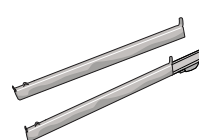
For bruk som ovnspanne ved tilberedning av kjøtt, fisk, grønnsaker, focaccia, etc. eller for å plasseres under risten for å samle opp stekesjyen.

BAKEBRETT



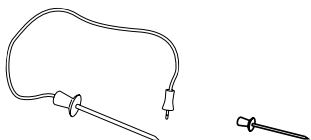
Bruk for å steke alle brød og andre bakverk, men også for steker, fisk i pakke (en papillote), osv.

GLIDESKINNER*



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

MAT-TERMOMETER



Brukes til nøyaktig måling av temperaturen i matens kjerne under tilberedningen. Takket være dens fire sensingspunkt og stiv støtte, kan den benyttes for kjøtt og fisk, og også for brød, kaker og andre bakverk.

* 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.

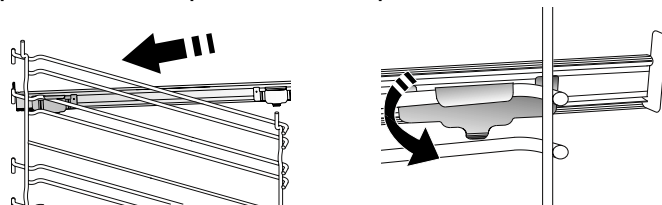
DEMONTERING OG INSTALLASJON AV RISTENS SKINNER

- 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 benyttes for å steke småkaker, kaker, 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.
- **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.

» EKO 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 frosne 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 BENYTTE BERØRINGSSKJERMEN



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 velge eller bekrefte:

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

For å gå tilbake til forrige skjermbilde:

Tast < .

For å bekrefte innstillingene eller få tilgang til neste skjermbilde:

Tast "STILL INN" eller "NESTE".

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 4.3 (eller senere versjoner) med en 1280x720 (eller høyere) skjerm eller iOS 8 (eller senere 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 iTunes 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 denne entydige koden på identifikasjonsskiltet som er festet på 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).

4. 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 riktige numrene for å stille inn klokkeslettet.
- Tast "STILL INN" for å bekrefte.

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

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

5. STILL INN 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 det opprinnelige oppsettet.

6. VARM OVNEN

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.

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"

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.

(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.

Noen av 6th Sense Funksjonen krever at du benytter mattermometer. Sett det i før du velger funksjonen. For best resultat med sonden, følg rådene i det gitte avsnittet.

- Følg indikasjonene på skjermen som veileder deg igjennom stekeprosessen.

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

Favorittfunksjonen lagrer ovnens innstillinger for favorittoppskriftene dine.

Ovnen registrerer automatisk funksjonene du bruker oftest. 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 taste  for å lagre den blant favorittene. 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

Når du har lagret funksjonene blant favorittene, vil hovedskjermbildet vise funksjonene du har lagret for det gitte klokkeslettet på dagen.

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

- Tast måltidenes ikon for å vise de aktuelle listene.

Ved å taste  vil du også kunne se en historisk oversikt over de mest brukte funksjonene.

- 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 for hver favoritt for å tilpasse det 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 den aktuelle funksjonen.
- Tast "FJERN DEN".

Du kan også endre tiden når de forskjellige måltidene vises:

- Trykk på .
- Velg  "Innstillinger".
- 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.

Hver tidsluke kan kombineres med kun 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 telle ned 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.



PYRO SELVRENGJØRING

For å eliminere matsøl ved å bruke en syklus på svært høy temperatur (omtrent 400 °C). Det er tilgjengelig tre forskjellige selvrensjøringssykluser med ulik varighet: Høy, Middels, Lav. Vi anbefaler å bruke en raskere syklus med jevne mellomrom, og hele syklusen bare når ovnen er svært skittent.

Berør ikke ovnen under Pyro-syklusen.

Hold barn og dyr borte fra ovnen under og etter Pyro-syklusen (inntil rommet er helt luftet).

- Fjern alt tilbehør - inkludert glideskinnene - fra ovnen før du aktiverer funksjonen. Hvis ovnen er installert under en platetopp, må du forsikre deg om at brennerne eller de elektriske kokeplatene er slått av mens den selvrensende syklusen pågår.
- For at døren skal bli helt ren, må større smussrester fjernes med en fuktig svamp før Pyro-funksjonen benyttes.
- Velg én av de tilgjengelige syklusen avhengig av dine behov.
- Tast "START" for å aktivere funksjonen du har valgt. Døren vil låse seg automatisk og ovnen vil starte syklusen for selv-rengjøring: en advarsel kommer til syne på display, sammen med en nedtelling som indikerer tilstanden til syklusen under utføring.

Når syklusen er avsluttet, vil døren være sperret inntil temperaturen ikke utgjør noen fare.

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.



SONDE

Hvis du brukere en sonde kan du måle kjernetemperaturen til kjøttet mens steking pågår for å sikre at det når optimal temperatur. Temperaturen til ovnen varierer avhengig av funksjonen du har valgt, men steking er alltid programmert til å avslutte når den spesifiserte temperaturen er nådd.

Plasser mat i ovnen og sett matsonden inn i kontakten. Hold sonden så langt fra varmekilden som mulig. Lukk ovnsdøren.

Tast . Du kan velge mellom de manuelle

funksjonene (etter stekemetode) og 6th Sense (etter type mat) dersom det er tillatt eller nødvendig å bruke termometeret.

Når stekefunksjonen er startet, vil den slettes dersom termometeret fjernes.

Ta alltid termometerets støpsel ut av kontakten og fjern det fra ovnen når du tar ut maten.



SONDE

Hvis du brukere en sonde kan du måle kjernetemperaturen til kjøttet mens steking pågår for å sikre at det når optimal temperatur. Temperaturen til ovnen varierer avhengig av funksjonen du har valgt, men steking er alltid programmert til å avslutte når den spesifiserte temperaturen er nådd. Plasser mat i ovnen og sett mattermometeret inn i kontakten. Hold termometeret så langt fra varmekilden som mulig. Lukk ovnsdøren. Tast . Du kan velge mellom de manuelle funksjonene (etter stekemetode) og 6th Sense (etter type mat) dersom det er tillatt eller nødvendig å bruke termometeret.

Når stekefunksjonen starter vil den bli slettet dersom sonden fjernes. Ta alltid ut støpselet og fjern sonden fra ovnen når du tar ut maten.

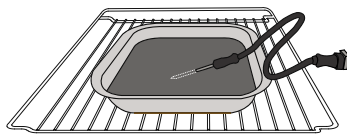
BRUK AV MATSONDE

Sett maten inn i ovnen og sett inn støpselet ved å innføre det i kontakten på høyre side av ovnsrommet. Kabelen er halv-stiv og kan formes etter behov for å innføre sonden i maten på mest mulig effektiv måte. Påse at kabelen ikke berører det øvre varmeelementet under steking.

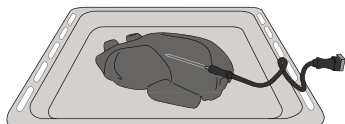
KJØTT: Sett steketermometeret dypt inn i kjøttet, unngå bein eller fete områder. Hvis du steker fjærkre, sett sonden på langs, midt i brystet, unngå hule områder.

FISK (hel): Plasser spissen i den tykkeste delen, unngå beina.

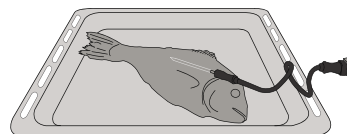
OVNSBAKING: Sett spissen dypt inn i deigen ved å forme kabelen for å oppnå optimal vinkel på sonden. Dersom du bruker sonden ved tilberedning med 6th Sense funksjonene, vil steking stanse automatisk når kjernens temperatur til valgt oppskrift når den ideelle temperaturen, uten at du trenger å stille inn ovnstemperaturen.



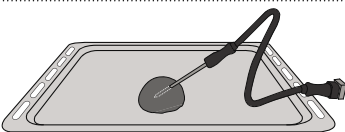
Lasagne



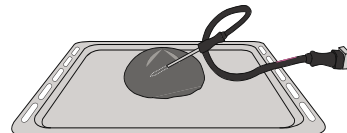
Hel kylling



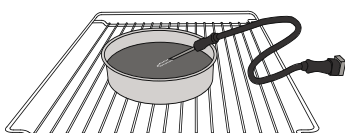
Fisk



Rundstykker



Stort brød



Kake



DEMP

Tast på ikonet for å dempe eller øke alle lyder og alarmer.



KONTROLLÅS

"Tastspærren" 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 valg av Sabbath-modus eller for tilgang til Strømstyring.

Sabbat-modus holder ovnen i bakemodus til den deaktiveres. Sabbath-modus bruker den konvensjonelle funksjonen.

Alle andre steke- og rengjøringssykluser er deaktiverte. Ingen lyder høres og displayene indikerer ikke endringer i temperaturen. Når døren åpnes eller lukkes, vil ovnslyset slå seg på eller av, og varmeelementene slår seg ikke på eller av med det samme.

For å deaktivere og gå ut av Sabbath-modus, trykk på  eller , trykk deretter og hold nede skjermbildet på display i 3 sekunder.



INNSTILLINGER

For å endre flere av ovnens innstillinger.



WIFI

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)	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	
Middagspaier (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 *	

TILBEHØR



Rist

Ovnfast panne eller
kakeform
på ristLangpanne / bakebrett
eller ovnsfast panne på
ristLangpanne/
BakebrettLangpanne med
500 ml vann

Mat termometer

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	Varighet (min.)	RILLE OG TILBEHØR
Lasagne/ovnsbakt 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 **	 
Stekt 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	 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).

SLIK LESER DU TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen viser den beste funksjonen, tilbehørene og nivået som skal brukes for å lage forskjellige typer mat.

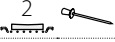
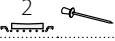
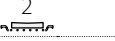
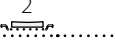
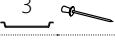
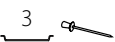
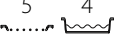
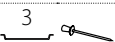
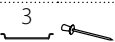
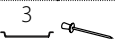
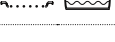
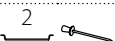
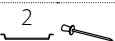
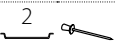
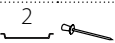
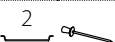
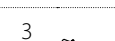
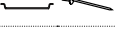
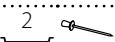
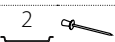
Tilberedningstidene gjelder fra maten settes i ovnen, unntatt forvarming (dersom det kreves).

Tilberedningstemperaturene og tidene er kun veiledende og avhenger av mengden mat og hvilken type tilbehør som brukes.

Bruk til å begynne med de laveste innstillingene som anbefales, og hvis resultatet ikke er slik du ønsker, velger du høyere innstillinger.

Bruk tilbehøret som medfølger, mørke kakeformer og bakebrett i metall er å foretrekke. Det er også mulig å benytte gryter og tilbehør i pyrex eller keramikk, men da vil steketiden forlenges noe.

TABELL FOR TILBEREDNING

Matvarekategorier		Nivå og tilbehør	Mengde	Info for tilberedning
GRYTERETT OG GRILLET PASTA	Fersk	Lasagne 	500 - 3000 g *	Tilberede ved å følge din favorittoppskrift. Hell bechamel-saus på toppen og dryss med ost for å få perfekt bruning
		Cannelloni 	500 - 3000 g *	
	Frossen	Lasagne 	500 - 3000 g	
		Cannelloni 	500 - 3000 g	
KJØTT	Okse	Roastbiff 	600 - 2000 g *	Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter som du måtte foretrekke. Etter at steking er avsluttet, må du la kjøttet hvile i minst 15 minutter før du skjærer den opp
		Kalvestek 	600 - 2500 g *	
		Stek 	2 - 4 cm	
		Hamburger 	1,5 - 3 cm	
	Svin	Langsom koking 	600 - 2000 g *	Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter som du måtte foretrekke. Etter at steking er avsluttet, må du la kjøttet hvile i minst 15 minutter før du skjærer den opp
		Svinestek 	600 - 2500 g *	
		Svineskank 	500 - 2000 g *	
		Svineribbe 	500 - 2000 g	
		Bacon 	250 g	
		Lammesteke 	600 - 2500 g *	Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter som du måtte foretrekke. Etter at steking er avsluttet, må du la kjøttet hvile i minst 15 minutter før du skjærer den opp
	Lam	Lammerygg 	500 - 2000 g *	
		Lammelår 	500 - 2000 g *	
	Kylling	Stekt kylling 	600 - 3000 g *	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke. Gni med salt og pepper. Sett det inn i ovnen med brystet vendt oppover
		Fylt grillet kylling 	600 - 3000 g *	
		Kyllingstykker 	600 - 3000 g *	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke. Fordel jevnt ut over i langpannen med skinnsiden ned
		Kyllingfilet/-bryst 	1 - 5 cm	
	Ovnsstekt and	Steke and 	600 - 3000 g *	Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov
		Fylt grillet and 	600 - 3000 g *	
		Andestykker 	600 - 3000 g *	
		Andefilet/-bryst 	1 - 5 cm	Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter som du måtte foretrekke. Snu ved 2/3 av steketiden

TILBEHØR



Rist



Ovnsfast panne eller kakeform på rist



Langpanne / bakebrett eller ovnsfast panne på rist



Langpanne/Bakebrett

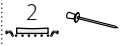
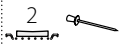
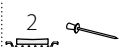


Langpanne med 500 ml vann



Mat termometer

Matvarekategorier		Nivå og tilbehør	Mengde	Info for tilberedning	
KJØTT	Ovnsstekt kalkun og gås	Steke gås	2 	600 - 3000 g *	Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov
		Fylt steke gås	2 	600 - 3000 g *	
		Kalkunstykker	3 	600 - 3000 g *	
		Filet/bryst	5  4 	1 - 5 cm	
	Kjøttretter	Kebab	5  4 	1 rist	Pensle med olje og strø med salt før steking. Snu ved 1/2 av steketiden
		Pølser og wienerpølser	5  4 	1,5 - 4 cm	Fordel jevnt utover på risten. Prikk pølsene med en gaffel for å hindre at de sprekker. Snu ved 2/3 av steketiden
FISK	Stekt hel fisk	Laks	3  2 	0,2 - 1,5 kg *	Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov
		Kulmule	3  2 	0,2 - 1,5 kg *	
		Torsk	3  2 	0,2 - 1,5 kg *	
		Havabbor	3  2 	0,2 - 1,5 kg *	
		Havbrasme	3  2 	0,2 - 1,5 kg *	
		Hirse	3  2 	0,2 - 1,5 kg *	
		Hel fisk	3  2 	0,2 - 1,5 kg *	
		Panert fisk	3 	0,2 - 1,5 kg *	
	grillede fileter og stek	Tunfiskstek	3  2 	1 - 3 cm	Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov
		Laksestek	3  2 	1 - 3 cm	
		Sverdfiskstek	3  2 	0,5 - 3 cm	
		Torskestek	3  2 	100 - 300 g	
		Havabborfilet	3  2 	50 - 150 g	
		Havbrasmefilet	3  2 	50 - 150 g	
		Andre fileter	3  2 	0,5 - 3 cm	
		Fiskefileter	3  2 	0,5 - 3 cm	
	Grillet sjømat	Kamskjell	4 	et brett	Strø over brødsmuler og krydre med olje, hvitløk, pepper og persille
		Grateng Muslinger	4	et brett	Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov
		Reker	4 3	et brett	
		Dyphavsreker	4 3	et brett	
GRØNNSAKER	Ovnsstekt grønnsaker	Poteter	3	500 - 1500 g	Kutt opp i stykker, krydre med olje, salt og smak til med urter før du legger de inn i ovnen
		Fylte grønnsaker	3	100 - 500 g hver	Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov
		Andre grønnsaker	3	500 - 1500 g	
	Grønnsaks-grateng	Poteter	3	1 brett	Kutt opp i stykker, krydre med olje, salt og smak til med urter før du legger de inn i ovnen
		Tomater	3	1 brett	Strø over brødsmuler og krydre med olje, hvitløk, pepper og persille
		Paprika	3	1 brett	Tilberede ved å følge din favorittoppskrift. Strø på ost for å oppnå perfekt bruning
		Brokkoli	3	1 brett	Tilberede ved å følge din favorittoppskrift. Hell bechamel-saus på toppen og dryss med ost for å få perfekt bruning
		Blomkål	3	1 brett	
		Annet	3	1 brett	

Matvarekategorier		Nivå og tilbehør	Mengde	Info for tilberedning
KAKER OG WIENERBRØD	Hevende kaker	Sukkerbrød i form 	500 - 1200 g *	Lag en sukkerbrøddeig på 500-900 g uten fett. Hell den over i en kakeform tildekket med bakepapir og smurt
		Fruktkake med hevemiddel 	500 - 1200 g *	Lag en sukkerbrøddeig ved å følge din favorittoppskrift og bruke raspet eller oppkuttet fersk frukt. Hell den over i en kakeform tildekket med bakepapir og smurt
		Sjokoladecake med hevemiddel 	500 - 1200 g *	Lag en sukkerbrøddeig på 500-900 g uten fett. Hell den over i en kakeform tildekket med bakepapir og smurt
		Sukkerbrød på bakebrett 	500 - 1200 g *	Lag en sukkerbrøddeig på 500-900 g uten fett. Hell over i smurt kakeform med bakepapir
	Wienerbrød og fylte pai	Kjeks 	200 - 600 g	Lag en deig av 500g mel, 200g salt smør, 200g sukker, 2 egg. Smak til med fruktessens. La det kjøle ned. Kjevle ut deigen og form den til etter eget ønske. Legg småkakene på et bakebrett
		Croissanter (ferske) 	et brett	Fordel de jevnt utover bakebrettet. La de kjøle ned før servering
		Croissanter (frosne) 	et brett	
		Vannbakkels 	et brett	
		Marengs 	10 - 30 g hver	Lag en del av 2 eggehviter, 80 g sukker og 100 g kokosrasp. Smak til med vanilje- og mandelessens. Form 20-24 stykker på det smurte bakebrettet
		Terte i boks 	400 - 1600 g	Lag en deig av 500g mel, 200g salt smør, 200g sukker, 2 egg. Smak til med fruktessens. La det kjøle ned. Kjevle deigen jevnt ut og rull den sammen. Fyll med syltetøy og stek
		Strudel 	400 - 1600 g	Lag en blanding av eplebiter, pinjekjerner, kanel og muskatnøtt. Ha litt smør i pannen, strø på sukker og la det koke i 10-15 minutter. Rull det inn i deigen og brett den ytre delen
		Fruktfylt pai 	500 - 2000 g	Kjevle ut paideigen og dryss på brødkrummer for å absorbere saften fra frukten. Fyll med oppkuttet fersk frukt blandet med sukker og kanel
SALTE KAKER	Salte kaker		800 - 1200 g	Kjevle ut en paideig for 8-10 porsjoner med deig og prikk den med en gaffel, fyll deigen ved å bruke din favorittoppskrift
	Grønnsaksstrudel		500 - 1500 g	Lag en blanding med kuttete grønnsaker. Ha på olje og stek i en form i 15-20 minutter. La det kjøle ned. Tilsett fersk ost og krydre med salt, balsamisk eddik og krydder. Rull det inn i deigen og brett den ytre delen

TILBEHØR



Rist



Ovnfast panne eller kakeform på rist



Langpanne / bakebrett eller ovnsfast panne på rist



Langpanne/Bakebrett



Langpanne med 500 ml vann



Mat termometer

	Matvarekategorier	Nivå og tilbehør	Mengde	Info for tilberedning
BRØD	Rundstykker	3 	60 - 150 g hver *	Lag deig i henhold til din favorittoppskrift for lett brød. Rull ut rundstykkene før du lar de heve. Bruk ovnens egne funksjon for heving
	Medium stort brød	3 	200 - 500 g hver *	Tilbered deigen ved å følge din favorittoppskrift, og legg den på bakebrettet
	Formbakt brød	2 	400 - 600g hver *	Lag deig i henhold til din favorittoppskrift for lett brød. Ha den over i en brødform før det hever. Bruk ovnens egne funksjon for heving
	Stort brød	2 	700 - 2000 g *	Tilbered deigen ved å følge din favorittoppskrift, og legg den på bakebrettet
	Fullkorn	2 	500 - 2000 g *	
	Baguettes	3 	200 - 300g hver *	Lag deig i henhold til din favorittoppskrift for lett brød. Rull ut baguette-rundstykkene før du lar de heve. Bruk ovnens egne funksjon for heving
	Spesialbrød	2 	-	Tilbered deigen ved å følge din favorittoppskrift, og legg den på bakebrettet
PIZZA	Pizza Tynn	2 	rundt - brett	Lag en deig av 150 ml vann, 15 g fersk gjær, 200 -225 g mel, olje og salt. La den heve ved å benytte den dertil egnede funksjonen. Rull ut deigen på et lett smurt bakebrett. Tilsett fyll som tomater, mozzarella-ost og skinke
	Pizza Tykk	2 	rundt - brett	
	Frosne pizza	2 	1 - 4 lag	Ta den ut av emballasjen. Fordel jevnt utover på risten
		4  1 		
		5  3  1 		
		5  4  2  1 		

TILBEHØR



Rist



Ovnfast panne eller kakeform på rist



Langpanne / bakebrett eller ovnsfast panne på rist



Langpanne/Bakebrett



Langpanne med 500 ml vann



Mat termometer

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

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

Ikke bruk stålull, skuresvamber eller slipende/etsende rengjøringsmidler, da disse kan skade apparatets overflate.

Bruk vernehansker.
Ovnen 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 etsende eller slipende 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.

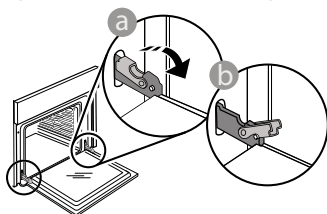
- Rengjør dørglasset med et egnet flytende vaskemiddel.
- Ovnsdøren kan fjernes for å forenkle rengjøringen.

TILBEHØR

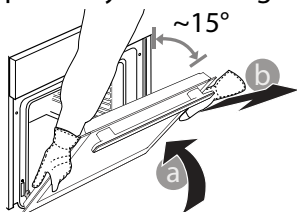
Sett tilbehøret til bløt i vann tilsatt oppvaskmiddel hver gang det har vært i bruk. Bruk ovnsvotter hvis det fortsatt er varmt. Matrester kan lett fjernes med en egnet børste eller med en svamp.

DEMONTERING OG INSTALLASJON AV DØREN

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

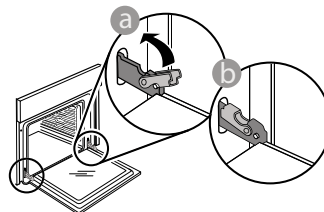


2. Lukk døren så mye du kan. Ta et fast tak i døren med begge hender - ikke hold den i håndtaket. Bare fjerne døren ved å fortsette å lukke den mens du trekker den oppover samtidig til den er løst fra sin plass. Sette døren til den ene siden, la den hvile på et mykt underlag.

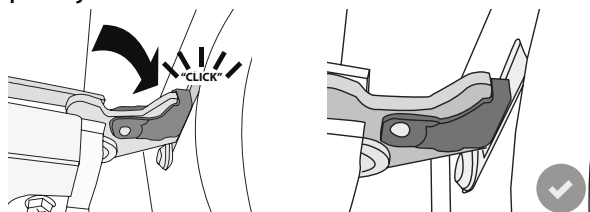


Sett tilbake døren ved å flytte den mot ovnen, rette inn krokene på hengslene med setene og sikre den øvre delen på sin plass.

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



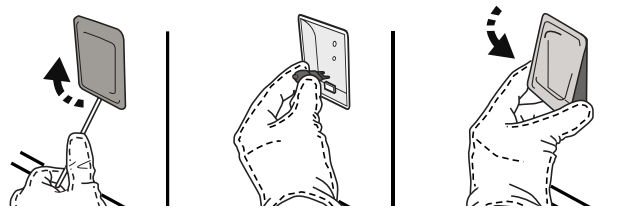
Påfør lett trykk for å sjekke at sperrene er i riktig posisjon.



4. 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.

SKIFTE LYSPÆRE

- Koble ovnen fra strømmettet.
- Fjern rillenes skinner.
- Vipp løs lampens deksel med en flat skrutrekker.
- Skift ut lysepæren.
- Sett lampens deksel tilbake på plass, dytt det bestemt til det faller på plass.
- Montere rillenes spor tilbake på plass.
- 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. Ikke ta i lysepærene med bare hendene fordi fingeravtrykkene kan skade dem. Bruk ikke ovnen før lysets deksel er satt tilbake på plass.

WIFI FAQs

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 tilkoplett nettet.

Hvordan kan jeg kontrollere at internett-forbindelsen hjemme hos meg fungere 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 tilkoplett 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 på tast deretter WiFi eller seg på ditt apparat: Det finnes et klistremerke hvor SAID og MAC adressene står oppført. Mac-adressen består av en kombinasjon av tall og bokstaver som starter med "88:e7".

Hvordan kan jeg sjekke at 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  vises på display eller ovnen ikke er i stand til å opprette en stabil tilkobling til min hjemme-ruter?

Apparatet kan være vellykket koblet til ruterens, men det kan hende det ikke har tilgang til Internett. For å koble apparatet til Internett, må du sjekke innstillingene for ruterens 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. Velg en syklus eller en annen opsjon og kontroller statusen på appen.

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 slette ditt apparat fra den gamle kontoen før du flytter det til den nye.

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
Ovn virker ikke.	Strømbrydd. Den er koplet fra nettet.	Kontroller at det ikke er strømbrydd og påse at ovnen er tilkoblet strømmenettet. 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  "Info" og velg deretter "Reset fabrikkinnstillingene". Alle innstillingene som er lagret vil bli slettet.
Strømbrydd i huset.	Feil innstilling av effekt.	Kontroller at strømmenettet 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".
Funksjonen starter ikke. Funksjonen er ikke tilgjengelig i demo-modus.	Demo-modus pågår.	Trykk  , tast  "Info" og velg deretter "Lagre demo-modus" for å gå ut.
Døren vil ikke kan åpnes.	Rengjøringscyklus pågår.	Vent til funksjonen er ferdig, og ovnen er avkjølt.
 ikonet vises på display.	WiFi-ruteren er slått av. Ruterenes innstillinger er endret. Den trådløse forbindelsen når ikke fram til apparatet. Ovn er ikke i stand til å opprette forbindelsen med hjemmenettverket. Forbindelsen støttes ikke.	Kontroller at WiFi-ruteren er koplet til Internett. Kontroller at WiFi-signalet er sterkt nær apparatet. Prøv å starte opp ruteren på nytt. Se seksjonen "WiFi FAQs". Dersom innstillingene til ditt trådløse nettverk er endret, må du kople til nettverket: Trykk  , tast  "WiFi" og velg deretter "Koble til nettverket".
Tilkoplingen støttes ikke.	Den fjernstyrte styringen er ikke tillatt i ditt land.	Kontroller hvorvidt det er tillatt med fjernstyrt styring av elektroniske apparat i landet ditt før du kjøper apparatet.
Berøringsskjermen fungerer ikke som den skal.	Forlenget bruk. Systemet er overbelastet.	Trykk og hold nede **G3OV_ONOFF.eps** i minst 4 sekunder. Slå på ovnen og se om feilen vedvarer.



Du kan laste ned Sikkerhetsinstruksene, Brukerhåndboken, Produktkortet og Energidata ved:

- 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.

