

# DAGLIG REFERENSGUIDE



## TACK FÖR ATT DU KÖPT EN PRODUKT FRÅN WHIRLPOOL

För att få tillgång till mer omfattande hjälp och support, registrera din produkt på [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

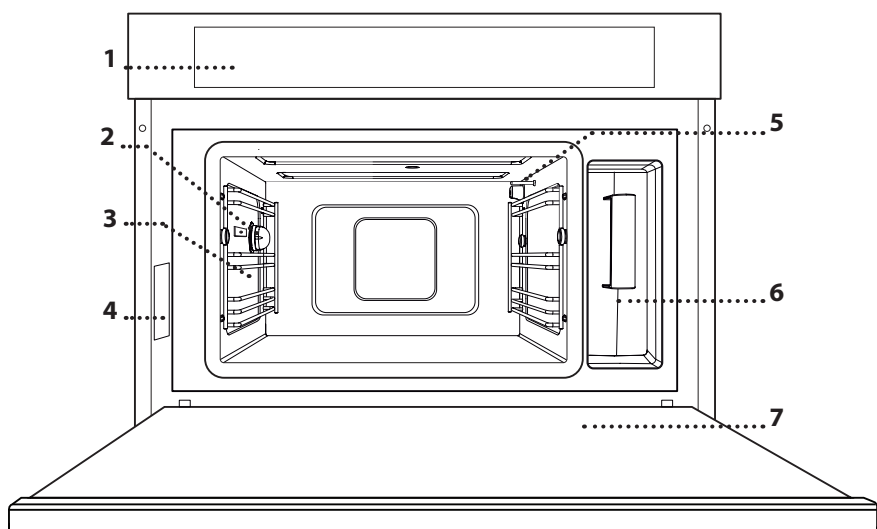


Du kan ladda ner handböckerna Säkerhetsinstruktioner och Användning och skötsel genom att besöka vår hemsida [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) och följa instruktionerna på baksidan av detta häfte.

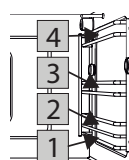


Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder produkten.

## BESKRIVNING AV PRODUKTEN



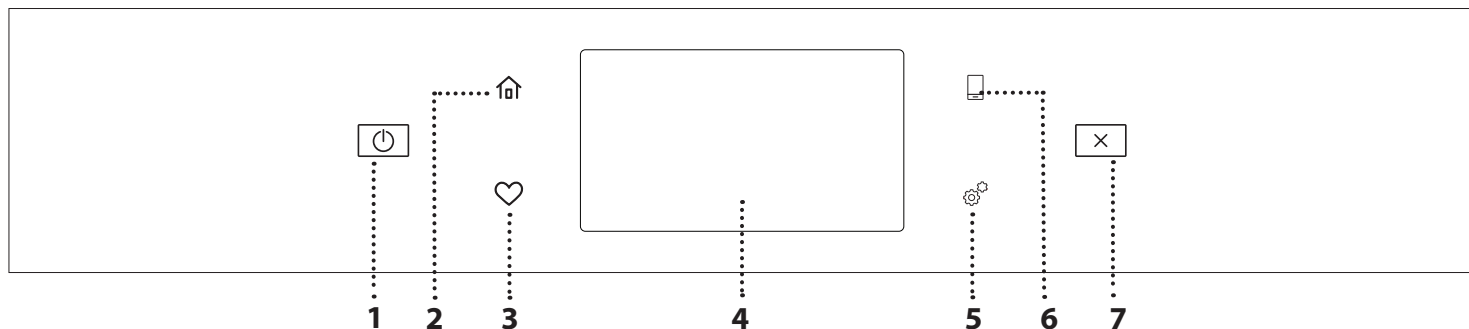
1. Kontrollpanel
2. Belysning
3. Ugnsstegar



Nivåerna som gallret och andra tillbehör kan placeras på är numrerade, där 1 är den lägsta och 4 den högsta nivån.

4. Identifieringsskylt (ska inte tas bort)
5. Temperatursensor
6. Tank
7. Lucka

## BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN



### 1. PÅ / AV

För att sätta på och stänga av ugnen.

### 2. HEM

För att få snabb tillgång till huvudmenyn.

### 3. FAVORIT

För att visa en lista över dina favoritfunktioner.

### 4. DISPLAY

### 5. VERKTYG

För att välja mellan olika alternativ och även ändra inställningarna hos och preferenserna för ugnen.

### 6. FJÄRRSTYRNING

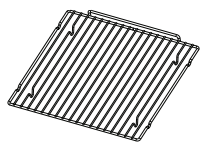
För att aktivera användning av 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool-appen.

### 7. AVBRYT

För att stoppa ugnsfunktioner förutom klocka, kökstimer och reglagelås.

# TILLBEHÖR

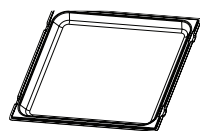
## GALLERHYLLA



Detta tillåter den varma luften att cirkulera på ett effektivt sätt. Placera maten direkt på gallret eller använd det som underlag till bakplåtar och bakformar eller andra

värmebeständiga kärl. När du lagar mat direkt på gallret, placera långpannan på nivån under det. Den kan också placeras ovanpå antingen långpannan eller ångtråget på samma nivå.

## BAKPLÅT



Den används som en plåt i funktionen "Varmluft" och "Varmluft + Ånga" för att tillaga kött, fisk, grönsaker eller olika typer av bröd och bakverk. Den kan också

användas som underlag för värmebeständiga kärl för att undvika att placera föremål på ugsnbotten. Den samlar upp steksky när den placeras under gallret eller ångtråget.

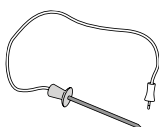
## ÅNGTRÅG



Det gör det lättare för ångan att cirkulera, vilket hjälper till med att tillaga maten jämnt. Placera en långpanna under för att samla upp

stekvätskor.

## INSTICKSTERMOMETER



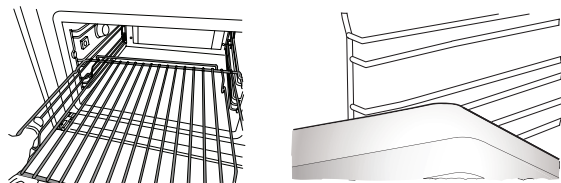
För att mäta kärntemperaturen på maten under tillagningen.

Antalet och typ av tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt.

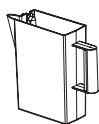
## SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

Sätt in gallret vågrätt genom att skjuta det över ugsnstegarna och säkerställ att sidan med den upphöjda kanten är vänd uppåt.

Övriga tillbehör, såsom långpannan och ångtråget, sätts in horisontellt på samma sätt som gallret.



## TANK

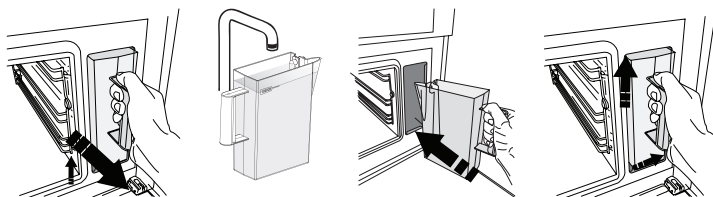


Fyll med kranvatten varje gång du använder en av ångfunktionerna.

Tanken kan lätt nå genom att öppna luckan. Ta bort den genom att lyfta den något uppåt och dra den sedan mot dig.

Innan tanken sätts in i sin hållare ska man försäkra sig om att vattenslangen är korrekt placerad i öppningen längst upp på kanten av tanken.

Fyll tanken upp till "MAX"-markeringen och sätt in den i hållaren: Den övre och den högra sidan av tanken ska vidröra hållarens sidor. För in tanken helt och skjut sedan nedåt tills den klickar på plats. Töm tanken efter varje användning. Var noga med att även hålla ut vatten från röret.



## RENGÖRINGSSVAMP

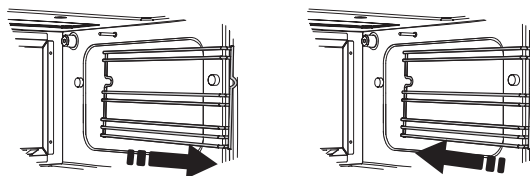


För att ta bort eventuell kondens som bildas under tillagningen. Lämna inte kvar den i tanken.

Andra tillbehör som inte medföljer kan köpas separat. Vänd dig till vår kundservice.

## TA BORT OCH MONTERA UGSNSTEGARNA

- För att ta bort ugsnstegarna, skjut dem framåt och dra dem mot dig för att haka loss dem från fästena. (a)
- För att montera tillbaka ugsnstegarna, haka fast dem i fästena genom att trycka ner dem försiktigt tills de klickar på plats. (b)



a.

b.

Innan du köper andra tillbehör som finns på marknaden, se till att de är värmebeständiga och lämpliga för ångkokning.

Säkerställ att det finns ett mellanrum på minst 30 mm mellan toppen av behållaren och väggarna i ugsnutrymmet så att ångan tillåts flöda tillräckligt.

# FUNKTIONER



## MANUELLA FUNKTIONER

### • ÅNGA

För tillagning av naturliga och hälsosamma maträtter med ånga för att bibehålla livsmedlens näringsvärde. Den här funktionen är särskilt lämpad för tillagning av grönsaker, fisk och frukt, och även för blanchering. Om inget annat anges ska förpackningsmaterialet och plastfilm avlägsnas innan maten ställs in i ugnen.

| Gnocchi    | 90 - 100 | 10 - 15 | 3 1   |
|------------|----------|---------|-------|
| Fiskterrin | 75 - 80  | 60 - 90 | 2     |
| Kokade ägg | 90       | 20 - 25 | 3     |
| Rödbeta    | 100      | 50 - 60 | 3 1   |
| Rödkål     | 100      | 30 - 35 | 3 1   |
| Vitkål     | 100      | 25 - 30 | 3 1   |
| Vita bönor | 100      | 75 - 90 | 3 2/1 |

### • VARMLUFT

För tillagning av rätter på ett sätt som ger liknande resultat som med en konventionell ugn. Vi rekommenderar att du använder gallret med den här funktionen eftersom den tillåter luften att cirkulera effektivt. Använd bakplåten för att baka bullar eller kakor.

| Bakverk (kakor/tårter) | Ja | 160       | 35 - 40 | 2 |
|------------------------|----|-----------|---------|---|
| Kakor                  | Ja | 150 - 165 | 12 - 15 | 2 |
| Petit-choucroute       | Ja | 190 - 200 | 25 - 30 | 2 |
| Rulltårter             | Ja | 230       | 7 - 8   | 2 |
| Quiche (pajer)         | Ja | 180 - 190 | 35 - 40 | 2 |
| Smördegkakor           | Ja | 180 - 190 | 15 - 20 | 2 |
| Frysta buffalo wings   | Ja | 190 - 200 | 15 - 18 | 2 |

### • VARMLUFT + ÅNGA

För att tillaga rätter som är krispiga på utsidan, men möra och saftiga på insidan. Den är särskilt lämplig för att laga stekar av kött eller fågel, fisk, potatis, fryst färdigmat, tårter och efterrätter.

| Bröd              | 180 - 190 | Låg-medel | 35 - 40 | 2   |
|-------------------|-----------|-----------|---------|-----|
| Kalkonbröst       | 200 - 210 | Medel     | 50 - 60 | 2 1 |
| Revbensspjäll     | 160 - 170 | Låg       | 80 - 90 | 2 1 |
| Stekt fisk        | 190 - 200 | Låg       | 15 - 25 | 2 1 |
| Rostade grönsaker | 200 - 210 | Medel-Hög | 20 - 30 | 2 1 |

### • SPECIALFUNKTIONER

#### » ÅNGA UPPTINING

Upptining av all sorts mat. Mat såsom kött och fisk ska tas ur sin förpackning/påse och placeras på ångtråget på nivå 3. Placera långpannan nivån under för att samla upp vattnet. För bästa resultat ska du inte tina maten helt utan låta processen avslutas under ståtiden. Vi rekommenderar att lämna brödet inslaget för att förhindra att det blir alltför mjukt.

| Et        | Köttfärs            | 500  | 25 - 30 | 30 - 35 | 60 |
|-----------|---------------------|------|---------|---------|----|
|           | Skivor              |      |         | 20 - 25 |    |
|           | Bratwurst           |      |         | 10 - 15 |    |
| Fågel     | Hel                 | 1000 | 60 - 70 | 40 - 50 |    |
|           | Filéer              |      |         | 25 - 30 |    |
|           | Lår                 |      |         | 30 - 35 |    |
| Fisk      | Hel                 | 600  | 30 - 40 | 25 - 30 |    |
|           | Filéer              |      |         | 10 - 15 |    |
|           | Portion             |      |         | 20 - 25 |    |
| Grönsaker | Portion             | 300  | 25 - 30 | 20 - 25 |    |
|           | Delar               |      |         | 10 - 15 |    |
| Bröd      | Brödlimpa           | 500  | 15 - 20 | 25 - 30 |    |
|           | Skivor              |      |         | 8 - 12  |    |
|           | Kuvertbröd / bullar |      |         | 10 - 12 |    |
|           | Tårter              |      |         | 8 - 10  |    |
| Frukt     | Blandad             | 400  | 10 - 15 | 5 - 10  |    |
|           | Bär                 |      |         | 5 - 8   |    |

#### » ÅNGA UPPVÄRMNING

För värma färdiglagad mat som antingen är fryst, kylt eller vid rumstemperatur. Denna funktion använder ånga för att värma maten försiktigt utan att torka ut den och för att bevara dess originalsmak. Ståtid ger bättre resultat. Vi rekommenderar att placera de mindre eller tunnare matbitarna i mitten och de större eller tjockare bitarna runt den yttre kanten. Vid användning av ugnstråget ska du sätta långpannan under den för att samla upp eventuell vätska som rinner ut från maten.

## » JÄSNING

För optimal jäsning av söta bakverk och matbröd. För att garantera ett bra resultat ska funktionen inte aktiveras om ugnen fortfarande är varm efter en tillagningscykel.

## » KONSERVERING

För att göra konserverad frukt och grönsaker.

Använd alltid färska frukter och grönsaker av hög kvalitet. Fyll burkarna med frukt eller grönsaker (förkokta, om möjligt) och fyll dem med konserveringsvätska eller konserveringssirap och lämna ungefär 2 cm upptill. Sätt sedan på locken löst utan att dra åt dem.

Placera gallret på nivå 2 med långpannan på nivån under och placera burkarna på gallret. Alternativt kan du placera burkarna direkt på långpannan. Aktivera funktionen. När du är klar, dra åt locken på burkarna helt (använd grytlappar eller skydda händerna med en värmetålig duk när du gör det) och låt dem sedan svalna till rumstemperatur.

## » YOGHURT

För framställning av yoghurt. Innan du aktiverar funktionen, tillsätt ca. 100 g kommersiellt tillgänglig färsk standardyoghurt till en liter standardmjölk vid rumstemperatur.

Anmärkning: Om du använder opastöriserad mjölk, varm den tills den sjuder innan du lämnar den att svalna till rumstemperatur.

Häll blandningen i värmebeständiga burkar, täck dem med värmetåliga lock eller plastfilm och placera dem sedan på gallret, som förts in på nivå 2. Välj funktion och ställ in tidslängden på fem timmar (temperaturen kan inte ändras). När funktionen är klar, låt yoghurten svalna i kylskåpet i flera timmar före servering.

## » DESINFICERING

För desinficering av nappflaskor eller burkar med ånga. För in gallret eller långpannan på nivå 1 och placera föremålen på det/den. Säkerställ att det finns tillräckligt med utrymme för ångan att nå till alla delar.

## » AVSLUTNING

För att optimera tillagningen av färdiglagad mat samtidigt som rätten hålls mjuk och saftig. Denna funktion tillåter en jämn uppvärmning av färdig eller delvis färdiglagad mat, så som stekar, fisk och gratänger. Vi rekommenderar att du placerar maten i dess behållare på gallret på nivå 3 eller placerar maten direkt i ångtråget på nivå 3 med en långpanna placerad på nivån under. Du bör ställa in ugnstemperaturen på den slutliga temperaturen du vill att maten ska ha.

|                 | 10l | °C  | ☼       | H     |
|-----------------|-----|-----|---------|-------|
| Halvfabrikat    |     | 100 | 18 - 25 | 3 2/1 |
| Soppa / buljong |     | 100 | 20 - 25 | 3     |
| Grönsaker       |     | 100 | 20 - 25 | 3 2/1 |
| Ris / pasta     |     | 100 | 15 - 20 | 3 2/1 |
| Potatis         |     | 100 | 20 - 25 | 3 2/1 |
| Kött i skivor   |     | 100 | 15 - 20 | 3 2/1 |
| Kött i sås      |     | 100 | 25 - 30 | 3     |
| Fiskfiléer      |     | 100 | 10 - 15 | 3 2/1 |

6<sup>th</sup>  
sense

## 6<sup>th</sup> SENSE

Tillaga flera olika maträtter på bästa sätt, både snabbt och enkelt. Följ anvisningarna i lämplig tillagningstabell för att använda funktionen på bästa sätt.

SÅ HÄR LÄSER DU TILLAGNINGSTABELLERNA

Tabellerna listar:

recept 10l, om förvärmning behövs ☼, temperatur °C, ångnivå ☼, vikt 5 tillagningstid ☼, vilotid ☼, tillbehör och föreslagen nivå H för tillagning.

Tillagningstiderna startar från den tidpunkt du sätter in maten i ugnen, men inbegriper inte uppvärmning (när sådan krävs).

Tillagningstemperaturer och tider är ungefärliga och beror på mängden mat och på vilka tillbehör som används.

☼☼☼☼☼ Galler, ☼☼☼☼☼ tårtform på galler, ☼☼☼☼☼ bakplåt,

☼☼☼☼☼☼☼☼☼ ångtråg, ☼☼☼☼☼☼☼☼☼ plåt med vatten

# GÖR SÅ HÄR FÖR ATT ANVÄNDA PEKSKÄRMEN



För att skrolla genom en meny eller lista:  
Svep helt enkelt ditt finger över displayen för att skrolla genom objekten eller värdena.



För att välja eller bekräfta:  
Tryck på skärmen för att välja värdet eller menyalternativet du behöver.

För att gå tillbaka till föregående skärm:

Tryck på < .

För att bekräfta en inställning eller gå till nästa skärm:

Tryck på "STÄLL IN" eller "NÄSTA".

## IBRUKTAGNING

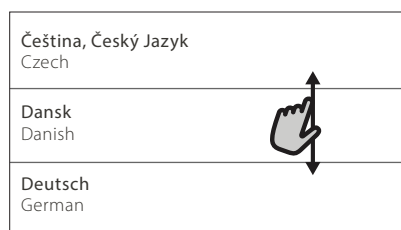
Du måste konfigurera produkten när du slår på apparaten för första gången.

Du kan även ändra inställningarna genom att trycka på  för att öppna menyn "Verktøy".

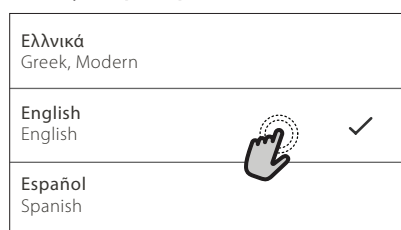
### 1. VÄLJA SPRÅK

Du kommer att behöva ställa in språk och tid när du slår på apparaten för första gången.

- Svep över skärmen för att skrolla genom listan över tillgängliga språk.



- Tryck på språket du behöver.



Tryckning < kommer att för dig tillbaka till föregående skärm.

### 2. VÄLJ INSTÄLLNINGSLÄGE

När du har valt språk uppmanar skärmen dig om att du måste välja mellan "STORE DEMO" (användbar för återförsäljare, enbart för visningsändamål) eller fortsätta genom att trycka på "NÄSTA".



### 3. STÄLLA IN WIFI

6<sup>th</sup> Sense Live-funktionen tillåter dig att fjärrstyra ugnen från en mobil enhet. För att du ska kunna fjärrstyra produkten måste du först och främst slutföra anslutningsprocessen. Denna process är nödvändig för att registrera din produkt och ansluta den till ditt hemnätverk.

- Tryck på "STÄLL IN NU" för att upprätta anslutningen.



Tryck i annat fall på "HOPPA ÖVER" för att ansluta din produkt senare.

#### FÖR SÅ HÄR FÖR ATT UPPRÄTTA ANSLUTNINGEN

För att använda denna funktion behöver du: En smartphone eller surfplatta och en trådlös router ansluten till internet. Använd din smarta enhet för att kontrollera att signalen på ditt trådlösa hemnätverk är stark nära produkten.

Minimikrav.

Smart enhet: Android med en 1280x720- (eller högre) skärm eller iOS. Kontrollera appkompatibiliteten med olika Android- eller iOS-versioner i appbutikerna.

Trådlös router: 2,4Ghz WiFi b/g/n.

#### 1. Ladda ned 6<sup>th</sup> Sense Live appen

Första steget för att ansluta din produkt är att ladda ned appen på din mobila enhet. 6<sup>th</sup> Sense Live appen kommer att guida dig genom alla steg som listas här. Du kan ladda ned 6<sup>th</sup> Sense Live appen från iTunes Store eller Google Play Store.

#### 2. Skapa ett konto

Om du inte redan har gjort det måste du skapa ett konto. Detta gör så att du kan ansluta dina produkter och även visa och styra dem på avstånd.

#### 3. Registrera din produkt

Följ instruktionerna i appen för att registrera din produkt. Du kommer att behöva till Smart Appliance Identifier- (SAID) nummer för att slutföra registreringsprocessen. Dess unika kod (numret som följer ordet SERVICE på typskylten som finns på

produkten).

#### 4. Ansluta till WiFi

Följ inställningsförfarandet scanna-för att-ansluta. Appen kommer att guida dig genom processen för att ansluta din produkt till det trådlösa nätverket i ditt hem.

Välj "MANUELL" och tryck sedan på "Inställning av WPS" om din router stödjer WPS 2.0: Tryck på WPS-knappen på din trådlösa router för att upprätta en anslutning mellan de två produkterna.

Vid behov kan du även ansluta produkten manuellt med "Leta efter ett nätverk".

SAID-kod används för att synkronisera en smart enhet med din produkt.

MAC-adressen visas för WiFi-modulen.

Anslutningsprocessen behöver endast utföras igen om du ändrar dina routerinställningar (t.ex. nätverksnamn eller lösenord eller dataleverantör).

#### 5. STÄLL IN KLOCKSLAG OCH DATUM

Klockslag och datum ställs in automatiskt när ugnen ansluts till ditt hemnätverk. I annat fall måste du ställa in dem manuellt

- Tryck på relevanta siffror för att ställa in klockslaget.
- Tryck på "STÄLL IN" för att bekräfta.

När du har ställt in klockslaget måste du ställa in datumet

- Tryck på relevanta siffror för att ställa in datumet.
- Tryck på "STÄLL IN" för att bekräfta.

#### 4. STÄLLA IN KOKPUNKTEN

För att göra det möjligt för ugnen att producera ånga effektivt måste den kalibreras innan den används för matlagning.

När du har fyllt vattentanken och satt den på dess ställe, välj  "Fler lägen" och välj sedan "Kalibrering av kokpunkt".

Tryck på "START" för att starta kalibreringen, säkerställ sedan att ugnsluckan förblir stängd tills processen är avslutad.

Anmärkning: En stor mängd ånga kan alstras under denna process: Detta är helt normalt.

#### 5. VÄRM UGNEN

En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt.

Innan du börjar laga mat rekommenderar vi att du värmer ugnen utan innehåll för att avlägsna eventuella lukter.

Ta bort eventuell skyddskartong eller plastfilm från ugnen och avlägsna eventuella tillbehör från dess insida.

Värm upp ugnen till 200 °C, helst med funktionen "Varmluft".

Vi rekommenderar att du vädrar rummet efter att du använt apparaten första gången.

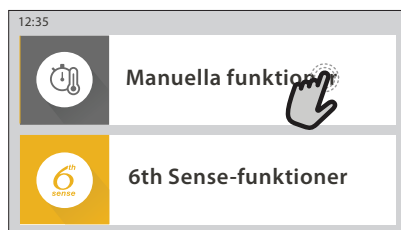
# DAGLIG ANVÄNDNING

## 1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

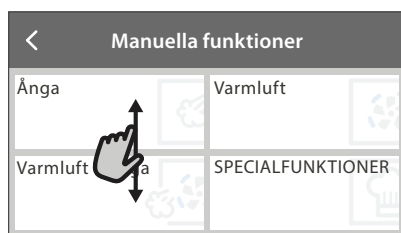
- Tryck på  eller rör var som helst på skärmen för att starta ugnen.

Displayen tillåter dig att välja mellan manuella och 6<sup>th</sup> Sense-funktioner.

- Tryck på huvudfunktionen du behöver för att öppna motsvarande meny.



- Skrolla upp och ned för att utforska listan.



- Välj funktionen du behöver genom att trycka på den.

## 2. STÄLL IN MANUELLA FUNKTIONER

Efter att ha valt önskad funktion kan du ändra dess inställningar. Displayen visar de inställningarna som kan ändras.

### TEMPERATUR / ÅNGNIVÅ

- Skrolla genom föreslagna värden och välj det som du behöver.



Om funktionen tillåter det kan du trycka  för att aktivera förvärmning.



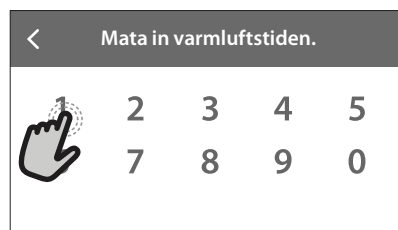
### TIDSLÄNGD

Du behöver inte ställa in tillagningstiden om du vill hantera tillagningen manuellt. I tidinställt läge är ugnen igång så länge som du ställt in den att vara. I slutet av tillagningstiden stänger ugnen av sig automatiskt.

- Tryck på "Ställ tillagningstid" för att ställa in tidslängden.



- Tryck på relevanta siffror för att ställa in tillagningstiden du behöver.



- Tryck på "NÄSTA" för att bekräfta.

För att avbryta en inställd tidslängd och hantera slutet av tillagningen manuellt trycker du på tidslängdsvärdet och väljer "STOPP".

## 3. STÄLL IN 6<sup>th</sup> SENSE-FUNKTIONER

6<sup>th</sup> Sense-funktionerna gör att du kan tillaga ett brett utval av rätter genom att välja bland dem som visas i listan. Produkten väljer de flesta tillagningsinställningarna automatiskt för att uppnå bäst resultat.

- Välj en tillagningstyp från listan.
- Välj en funktion.

Funktioner visas efter matkategori i 6<sup>th</sup> SENSE MAT-menyn (se berörda tabeller) och efter funktioner i LIFESTYLE-menyn.

- När du har valt en funktion indikerar du helt enkelt matens egenskaper (mängd, vikt etc.) som du vill tillaga för att uppnå perfekt resultat.

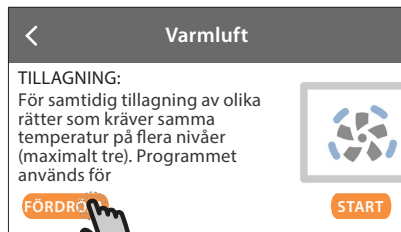
Vissa av 6<sup>th</sup> Sense-funktionerna kräver att du använder instickstermometern. Koppla in den före du väljer funktionen. För de bästa resultaten med instickstermometern, följ förslagen i den relevanta sektionen.

- Följ anvisningarna på skärmen som leder dig igenom tillagningsprocessen.

## 4. STÄLL IN FÖRDRÖJNING START-/STOPPTID

Du kan fördröja tillagningen om du startar en funktion. Funktionen startar eller slutar vid klockslaget som du har ställt in i förväg.

- Tryck på "FÖRDRÖJA" för att ställa in start- och stopptiden du behöver.



- När du har ställt in nödvändig fördröjning trycker du på "FÖRDRÖJ START" för att starta väntetiden.
- Sätt in maten i ugnen och stäng luckan: Denna funktion startas automatiskt efter tidsperioden som har beräknats.

När en fördröjd start programmeras avaktiveras ugnens förvärmningsfas: Ugnen kommer att uppnå önskad temperatur gradvis, vilket betyder att tillagningstiderna är något längre än de som listas i tillagningstabellen.

Tryck på för att aktivera funktionen direkt och avbryta programmerad fördröjningstid.

## 5. STARTA FUNKTIONEN

- Tryck på "START" för att aktivera funktionen när du har konfigurerat inställningarna.

Du kan när som helst ändra värdena som har ställts in under tillagningen genom att trycka på värdet som du vill ändra.

Om ugnen är varm och en specifik maxtemperatur krävs för funktionen visas ett meddelande på displayen

- Tryck på för att när som helst stoppa den aktiva funktionen.

## 6. FÖRVÄRMNING

Om aktiverad, när funktionen har startat anger displayen att förvärmningsfasen har aktiverats. När denna fas har avslutats avges en ljudsignal och displayen anger att ugnen har nått inställd temperatur.

- Öppna luckan.
- Sätt in maten i ugnen.
- Stäng luckan och starta tillagningen.

Att sätta in maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ effekt på det slutliga tillagningsresultatet. Om luckan öppnas under förvärmningsfasen kommer den att pausas. Tillagningstiden inbegriper inte en förvärmningsfas.

## 7. PAUSA TILLAGNING

Vissa av 6<sup>th</sup> Sense-funktionerna kräver att maten rörs om under tillagningen. När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen.

## 8. DÅ TILLAGNINGEN ÄR KLAR

En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar.

Vissa funktioner, då tillagningen väl är avslutad, kan du spara som favoriter och använda snabbt i framtiden behållandes samma inställningar eller förlänga tillagningstiden.



- Tryck på för att spara den som en favorit.
- Tryck på för att förlänga tillagningen.

## 9. FAVORITER

Favorit-funktionen lagrar ugnens inställningar för dina favoritrecept.

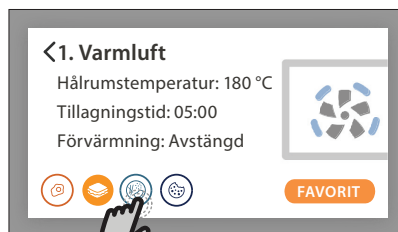
Ugnen detekterar automatiskt funktionerna som du använder mest. Efter ett visst antal tillämpningar uppmanas du att lägga till funktionen till dina favoriter.

### GÖR SÅ HÄR FÖR ATT SPARA EN FUNKTION

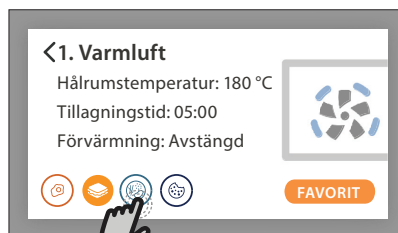
När en funktion har avslutats kan du trycka på för att spara den som en favorit. Detta gör så att snabbt kan använda den i framtiden och behålla samma inställningar.

Displayen tillåter dig att spara funktionen genom att ange upp till 4 favoritmåltider inklusive frukost, lunch, snack och middag.

- Tryck på ikonerna för att välja minst en.

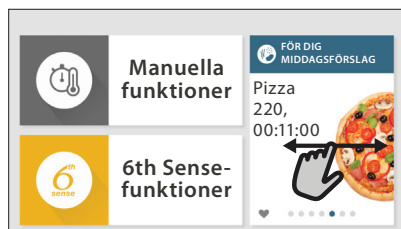


- Tryck på "FAVORIT" för att spara funktionen.



### NÄR DEN ÄR SPARAD

När du har sparat funktionerna som favoriter kommer huvudskärmen att visa funktionerna som du har sparat för aktuellt tid på dagen.



För att visa meny med favoriter trycker du på ♥ : Funktionerna kommer att delas in efter olika måltider och vissa förslag kommer att erbjudas.

- Tryck på måltidsikonen för att visa relevanta listor



Om du trycker på kan du även visa din historik över de senast använda funktionerna.

- Skrolla på listan som kommer upp.
- Tryck på receptet eller funktionen du behöver.
- Tryck på "START" för att aktivera tillagningen.

#### ÄNDRA INSTÄLLNINGARNA

På skärmen med favoriter kan du lägga till en bild eller ett namn till varje favorit för att anpassa den till dina preferenser.

- Välj funktionen som du vill ändra.
- Tryck på "REDIGERA".
- Välj attributet som du vill ändra.
- Tryck på "NÄSTA": Displayen kommer visa de nya attributen.
- Tryck på "SPARA" för att bekräfta dina ändringar.

På skärmen med Favoriter kan du även radera funktioner som du har sparat:

- Tryck på ♥ på relevant funktion.
- Tryck på "TA UT".

Du kan även ändra klockslaget när de olika måltiderna ska visas:

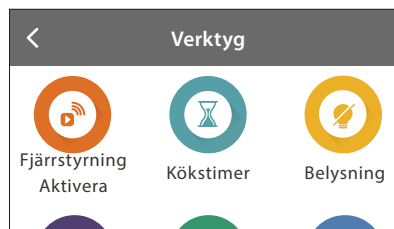
- Tryck på .
- Välj "Preferenser".
- Välj "Klockslag och datum".
- Tryck på "Dina tidpunkter för måltid".
- Skrolla genom listan och tryck på det önskade klockslaget.
- Tryck på relevant måltid för att ändra den.

Varje tidslucka kan endast kombineras med en måltid.

## 10. VERKTYG

Tryck när som helst på menyn "Verktøy".

Denna meny tillåter dig att välja mellan flera olika alternativ och även ändra inställningarna eller preferenserna för din produkt eller displayen.



### AKTIVERA FJÄRRSTYRNING

För att aktivera användning av 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool-appen.

### KÖKSTIMER

Denna funktion kan antingen aktiveras när tillagningsfunktionen används eller ensam för att hålla tiden.

När den har startats, fortsätter att räkna ned helt oberoende utan att påverka själva funktionen.

När timern har aktiverats kan du fortfarande välja och aktivera en funktion.

Timern kommer att fortsätta räkna ned längst upp i det högra hörnet av skärmen.

För att hämta eller ändra kökstimern:

- Tryck på .
- Tryck på .

En akustisk signal avges och displayen visar när timern har slutat räkna ner den valda tiden.

- Tryck på "AVVISAS" för att avbryta timern eller ställa in en ny varaktighet på timern.
- Tryck på "STÄLL IN NY TIMER" för att ställa in timern igen.

### BELYSNING

För att tända eller släcka ugnslampan.

### INSTICKSTERMOMETER

Med stektermometern kan du mäta kärntemperaturen på maten under tillagningen för att försäkra dig om att optimal temperatur uppnås. Ugnens temperatur varierar beroende på funktionen som har valts, men tillagningen programmeras alltid så att den är klar när den angivna temperaturen har uppnåtts.

Placera maten i ugnen och anslut instickstermometern till sockeln. Håll insticksdelen så borta som möjligt från värmekällan. Stäng ugnsluckan.

Tryck på . Du kan välja mellan de manuella (efter tillagningsmetod) och 6<sup>th</sup> Sense-(efter typ av mat) funktionerna om användning av instickstermometern tillåts eller krävs.



Då en tillagningsfunktion väl har blivit startad kommer den att avslutas om insticksdelen tas bort. Koppla alltid ur och ta bort insticksdelen från ugnen när du tar ut maten.

## ANVÄNDNING AV INSTICKSTERMOMETERN

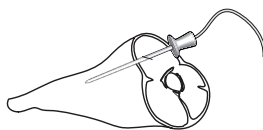
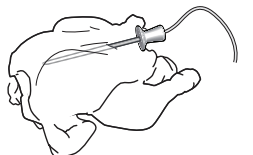
Med termometern kan du mäta kärntemperaturen hos maten under tillagningen.

Sätt i termometern djupt in i köttet, undvik ben eller feta områden:

Fågel: Sätt in spetsen i mitten av bröstet och undvik ihåliga områden.

Stycken eller lår: För in spetsen i den tjockaste delen.

Fisk (hel): Placera spetsen i den tjockaste delen, undvik ryggraden.



## SJÄLVRENGÖRING

Effekten av ångan som släpps ut under detta specialrengöringsprogram tillåter enkel borttagning av smuts och matrester.

## TÖMNING

Förhindra att vatten blir kvar i kokaren med hjälp av tömningsfunktionen. Det är klokt att alltid utföra "Tömning" efter att ugnen blivit använd. Du kommer att se på displayen när kokaren har tömts helt. Denna åtgärd måste utföras efter ett visst antal användningar och det kommer inte att vara möjligt att starta en ångfunktion före den är utförd.

Efter att du har valt "TÖMNING"sfunktionen eller displayen föreslagit det, tryck på "START" och utför de givna åtgärderna.

När du är klar, håll bort vattnet och skölj tanken med kranvatten.

Anmärkning: Om kokare är för het kommer funktionen inte att aktiveras.

## AVKALKNING

Med den här specialfunktionen som aktiveras med regelbundna intervall håller du kokaren och vattenkretsloppet i bästa skick.

Genomsnittlig varaktighet på hela funktionen är cirka 240 minuter.

Funktionen har flera faser: tömning, avkalkning, sköljning. När funktionen har startat, följ alla de steg som displayen ger och tryck på "START" när du är klar för att starta varje fas.

För de bästa resultaten rekommenderar vi att du fyller tanken med vätska som tillhandahålls av Kundservice (var god följ instruktionerna som kom med vätskan).

Stäng inte av ugnen förrän processen är slutförd. Tillagningsfunktioner kan inte aktiveras under rengöringscykeln.

Anmärkning: En påminnelse om att utföra denna åtgärd visas på displayen med jämna mellanrum.

## LJUD AV

Tryck på ikonen för att dämpa eller sätta på alla ljud och larm.

## REGLAGELÅS

"Reglagelåset" tillåter dig att låsa knapparna på pekplattan så att de inte kan tryckas ned av misstag.

För att aktivera låset:

- Tryck på ikonen.

För att inaktivera låset:

- Tryck på displayen.
- Svep upp på meddelandet som visas.



## FLER LÄGEN

För att ställa in "Kalibrering av Kokpunkt"

## PREFERENSER

För att ändra flera ugnsställningar.

## WIFI

För att ändra inställningarna eller konfigurera ett nytt hemnätverk.

## INFO

För att stänga av "Spara Demoläge", återställa produkten och erhålla mer information om produkten.

## GODA RÅD

### TÅRTOR OCH BRÖD

Vi rekommenderar att du använder funktionen "Varmluft" för tårtor och "Varmluft + Ånga" för brödprodukter.

Använd tårtformar i mörk metall och placera dem alltid på det medföljande gallret.

Det går även bra att använda bakplåten eller annat kärl, som lämpar sig för ugsbruk, för att baka till exempel kakor eller kuvertbröd.

För att kontrollera om bakverket är färdigt, stick in en sticka i mitten: Om den kommer ut ren är kakan eller brödet klart.

Om du använder teflonformar ska du inte smörja kanterna eftersom kakan då kanske inte jäser jämnt på sidorna.

Om bakverket "sväller" under gräddningen, använd en lägre temperatur nästa gång och minska eventuellt mängden tillsatt vätska eller blanda smeten mer försiktigt.

Om bakverket får en fuktig botten, byt till lägre ugsfals och sprid brödsulor eller smulade kakor på botten av formen innan du tillsätter smeten.

### PIZZA

Smörj plåtarna en aning för att få en knaprigare pizza även i botten.

### JÄSNING

Täck bunken där degen ligger med en fuktig duk och lägg den på långpannan. Sätt in den i ugnen på nivå 1 eller 2.

Vi rekommenderar att jäsa degen i ugnen eftersom den ger en mer konstant temperatur än i rummet. Vi råder dock till att kontrollera degen tidigt (ungefär efter en tredjedel av jäsningstiden) för att undvika att den jäser för mycket.

Det går även att jäsa kavlad eller skuren deg som redan delvis har jäst: Täck bakplåten med en duk och ställ in den på nivå 2 eller 3. Tiden som krävs för detta är ungefär hälften av den normala jäsningstiden.

Jäsningstiden för pizza är ungefär en timme för 1 kg deg.

### ENERGIBESPARING

Se till att ugsluckan är helt stängd när ugnen är påslagen och håll den stängd så mycket som möjligt under tillagningen.

Om möjligt, sätt in maten direkt på de medföljande tillbehören och använd inte extra kokkärl.

Förvärm inte ugnen före tillagningen om det inte är nödvändigt.

Om maten skärs i små, lika stora stycken kan tillagningstiden reduceras och följaktligen sparar du energi.

Vid långvarig tillagning (d.v.s. i mer än 30 minuter) rekommenderar vi att sänka temperaturen i slutfasen: Restvärmen inne i ugnen är tillräcklig för att fortsätta tillagningen.

Använd denna restvärme för att värma annan mat.

|                          | Matklass / recept                                                                                    | Nivå och tillbehör                                                                                                                                                          | Tillagningsinformation                                                                                                                                                   |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| GRYTA OCH UGNBAKAD PASTA | Lasagne                                                                                              |  2                                                                                         | Tillaga enligt ditt favoritrecept. Häll béchamelsås ovanpå och strö över ost för att få en perfekt gratinering                                                           |
|                          | Lasagne *                                                                                            |  2                                                                                         | Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt plastfolie                                                                                                                     |
| RIS och SPANNMÅL         | Vitt ris                                                                                             |  3                                                                                         |                                                                                                                                                                          |
|                          | Råris                                                                                                |  3                                                                                         | Häll saltat vatten och ris på bakplåten. Använd ett och ett halvt mått vatten för varje mått ris                                                                         |
|                          | Basmatiris                                                                                           |  3                                                                                         |                                                                                                                                                                          |
|                          | Burghul                                                                                              |  3                                                                                         | Häll saltat vatten och ris på bakplåten. Använd 2 koppar vatten för varje kopp burghul                                                                                   |
|                          | Couscous                                                                                             |  3                                                                                         | Häll saltat vatten och ris på bakplåten. Använd 2 mått vatten för varje mått couscous                                                                                    |
| KÖTT                     | Rostbiff            |  2  2     | Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning |
|                          | Kalvstek            |  2  2     | Pensla med olja eller smält smör. Massera med salt och peppar. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning                                     |
|                          | Fläskstek           |  2  2     | Pensla med olja eller smält smör. Massera med salt och peppar. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning                                     |
|                          | Grillat lamm       |  2  2   | Pensla med olja eller smält smör. Massera med salt, peppar och hackad vitlök. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning                      |
|                          | Grillad kyckling  |  2  2 | Pensla med olja och krydda efter tycke och smak. Massera med salt och peppar. Sätt in i ugnen med bröstsidan upp                                                         |
|                          | Kyckling i bit                                                                                       |  3  1 | Pensla med olja och krydda efter tycke och smak. Fördela jämnt på ångtråget med skinnet nedåt                                                                            |
|                          | Grillad anka      |  2  2 | Pensla med olja eller smält smör. Massera med salt, peppar och paprika. Placera i ugnen med bröstsidan ned                                                               |
|                          | Ång.filéer                                                                                           |  3  1 | Fördela jämnt på ångtråget                                                                                                                                               |
|                          | Varmkorv                                                                                             |  3  1 | Fördela jämnt på ångtråget                                                                                                                                               |
|                          | Köttfärslimpa                                                                                        |  2                                                                                       | Tillaga enligt ditt favoritrecept, lägg i en brödform och tryck till för att undvika luftfickor                                                                          |
| FISK och SKALDJUR        | Grillad hel fisk                                                                                     |  2                                                                                       |                                                                                                                                                                          |
|                          | Ångad hel fisk                                                                                       |  3  1 | Pensla med olja. Krydda med pressad citron, vitlök och persilja                                                                                                          |
|                          | Ångade fiskfiléer                                                                                    |  3  1 |                                                                                                                                                                          |
|                          | Ångade fiskkotletter                                                                                 |  3  1 | Fördela jämnt på ångtråget                                                                                                                                               |
|                          | Fiskgratäng                                                                                          |  2                                                                                       | Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt plastfolie                                                                                                                     |
|                          | Musslor                                                                                              |  3  3 | Krydda med olja, peppar, citron, vitlök och persilja före tillagningen. Blanda ordentligt                                                                                |
|                          | Räkor                                                                                                |  3  3 | Fördela jämnt på ångtråget                                                                                                                                               |

TILLBEHÖR



Galler



Ugnsplåt eller kakform på galler



Bakplåt



Ångtråget



Instickstermometer

\* Fryst

| Matklass / recept |                    | Nivå och tillbehör                                                                       | Tillagningsinformation                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| GRÖNSAKER         | Grillade grönsaker | Rostad potatis                                                                           | 2<br>            | Skär i bitar, krydda med olja och salt och smaksätt med örter innan de sätts i ugnen                                                                                                                                                                                                                  |
|                   |                    | Potatis stekt *                                                                          | 2<br>            | Fördela jämnt på bakplåten                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                   |                    | Potatis stekt                                                                            | 2<br>            | Skala och skär i klyftor. Blötlägg i saltvatten i 30 minuter. Skölj, torka och väg. Blanda med olja, ca 10 g per 200 g torr potatis. Fördela jämnt på bakplåten                                                                                                                                       |
|                   |                    | Fylld paprika                                                                            | 2<br>            | Skär paprikorna i halvor och ta ur kärnorna. När du rengjort paprikorna, fyll dem med en mix av köttfärs, brödsmlur och riven ost. Krydda med vitlök, salt och örter efter tycke och smak                                                                                                             |
|                   |                    | Fylld squash                                                                             | 2<br>            | Gröp ur squashen och finhacka fruktköttet. Mixa squashkuberna med köttfärs, brödsmlur och riven ost. Krydda med vitlök, salt och örter efter tycke och smak                                                                                                                                           |
|                   |                    | Fylld äggplanta                                                                          | 2<br>            | Gröp ur äggplantan och koka fruktköttet tills det blir mycket mjukt. Låt svalna. När det är färdigt, fyll med en mix av den kokade äggplantan med köttfärs, ägg, brödsmlur och riven ost. Krydda med vitlök, salt och örter efter tycke och smak                                                      |
|                   |                    | Fyllda tomater                                                                           | 2<br>            | Skär av toppen av tomaterna och sätt dem till sidan. Gröp ur tomaternas innanmäte och koka riset inne i dem. Krydda med örter / buljong enligt dina egna preferenser. När riset är mjukt, låter kallna och fyll tomaterna frikostigt med risotton. Sätt tillbaka tomattopparna ovanpå före tillagning |
|                   | Graten sebze       | Potatisgratäng                                                                           | 2<br>            | Skär i bitar och lägg i en stor behållare. Salta och peppra och häll över grädde. Strö över ost                                                                                                                                                                                                       |
|                   |                    | Grönsaksgratäng *                                                                        | 2<br>            | Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt plastfolie                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                   | Ångade grönsaker   | Hel potatis                                                                              | 3 1<br>          | Fördela jämnt på ångtråget                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                   |                    | Potatis i bitar                                                                          | 3 1<br>         | Skär grönsakerna i bitar. Fördela jämnt på ångtråget                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                   |                    | Ärtor                                                                                    | 3 1<br>        | Fördela jämnt på ångtråget                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                   |                    | Morötter                                                                                 | 3 1<br>        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                   |                    | Broccoli                                                                                 | 3 1<br>        | Skär grönsakerna i bitar. Fördela jämnt på ångtråget                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                   |                    | Blomkål                                                                                  | 3 1<br>        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                   |                    | Sparris                                                                                  | 3 1<br>        | Fördela jämnt på ångtråget                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                   |                    | Squash                                                                                   | 3 1<br>        | Skär grönsakerna i bitar. Fördela jämnt på ångtråget                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                   |                    | Kronärtskockor                                                                           | 3 1<br>        | Skär i halvor. Fördela jämnt på ångtråget                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                   |                    | Brysselkål                                                                               | 3 1<br>        | Fördela jämnt på ångtråget                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                   |                    | Majskolv                                                                                 | 3 1<br>        | Fördela jämnt på ångtråget                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                   |                    | Paprika                                                                                  | 3 1<br>        | Skär grönsakerna i bitar. Fördela jämnt på ångtråget                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                   |                    | Ångade grönsaker *                                                                       |                                                                                                   | 3 1<br>                                                                                                                                                                                                            |
| SALTA PAJER       | Quiche lorraine    | 2<br> | Klä bakformen med degen och nagga med en gaffel. Gör en quiche lorraine-blandning för 6 portioner |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                   | Quiche lorraine *  | 2<br> | Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt plastfolie                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

TILLBEHÖR



Galler



Ugnsplåt eller kakform på galler



Bakplåt



Ångtråg



Instickstermometer

\* Fryst

| Matklass / recept  |                      | Nivå och tillbehör                                                                                                                                                          | Tillagningsinformation                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| BRÖD               | Bullar               |  2                                                                                         | Gör degen enligt ditt favoritrecept för ett lätt bröd. Forma till rullar innan jäsning. Använd ugnens särskilda jäsningsfunktion                                                                                                 |
|                    | Bullar *             |  2                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                  |
|                    | Smörgåslimpa i form  |  2                                                                                         | Ta ur förpackningen. Fördela jämnt på bakplåten                                                                                                                                                                                  |
|                    | Brödbullar förbakade |  2                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                  |
|                    | Scones               |  2                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                  |
|                    | Brödbullar på burk   |  2                                                                                         | Ta ur förpackningen. Fördela jämnt på bakplåten                                                                                                                                                                                  |
| PIZZA              | Pizza                |  2                                                                                         | Gör en pizzadeg på 150 ml vatten, 15 g jäst, 200-225 g mjöl, olja och salt. Låt den jäsa med ugnens särskilda jäsningsfunktion. Rulla ut degen på en lätt smord bakplåt. Tillsätt garnering såsom tomater, mozzarella och skinka |
|                    | Tunn pizza *         |  2                                                                                         | Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt plastfolie                                                                                                                                                                             |
|                    | Tjock pizza *        |  2                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                  |
|                    | Kyld pizza           |  2                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                  |
| TÅRTOR OCH BAKVERK | Sockerkaka i form    |  2                                                                                         | Gör en fettfri sockerkakssmet på 700-800 g. Häll i en smord och bröad bakform                                                                                                                                                    |
|                    | Kakor                |  2                                                                                         | Gör en sats med 250 g mjöl, 100 g saltat smör, 100 g socker och 1 ägg. Smaksätt med fruktessens. Låt svalna. Bred ut smeten till 5 mm tjocklek, forma efter behag och fördela jämnt på bakplåten                                 |
|                    | Maränger             |  2                                                                                         | Gör en sats på 2 äggvitor, 80 g socker och 100 g kokosflingor. Krydda med vanilj och mandel arom. Forma till 20-24 stycken på en smord bakplåt                                                                                   |
|                    | Fruktpaj             |  2                                                                                        | Gör en deg på 180 g mjöl, 125 g smör och 1 ägg. Klä en bakform med degen och fyll med 700-800 g skivad färsk frukt blandad med socker och kanel                                                                                  |
|                    | Fruktpaj *           |  2                                                                                       | Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt plastfolie                                                                                                                                                                             |
|                    | Muffin               |  2                                                                                       | Gör en smet för 10-12 stycken enligt ditt favoritrecept och fördela den i pappersformar. Fördela jämnt på bakplåten                                                                                                              |
|                    | Sufflé               |  2                                                                                       | Gör en sufflésmet med citron, choklad eller frukt och häll smeten i en ugnssäker form med höga kanter                                                                                                                            |
| EFTERRÄTTER        | Bakade äpplen        |  2                                                                                       | Ta ur kärnhusen och fyll äpplena med marsipan eller kanel, socker och smör                                                                                                                                                       |
|                    | Fruktkompott         |  3  1 | Skala och kärna ur frukten. Skär i bitar och fördela sedan jämnt på ångtråget                                                                                                                                                    |
|                    | Crème Brulée         |  3  1 | Blanda 2 äggulor och 2 hela ägg med 3 matskedar socker och vanilj. Värm en mix på 100 ml grädde och 200 ml mjölk och blanda in dem varsamt i äggen. Häll blandningen i 4 enskilda serveringskär                                  |
| ÄGG                | Medelhårt ägg        |  3  1 | Om äggen ska ätas kalla sköljer du dem i kallt vatten                                                                                                                                                                            |
|                    | Hårt ägg             |  3  1 |                                                                                                                                                                                                                                  |
|                    | Mjukt ägg            |  3  1 |                                                                                                                                                                                                                                  |

TILLBEHÖR



Galler



Ugnsplåt eller kakform på galler



Bakplåt



Ångtråg



Instickstermometer

\* Fryst

| Matklass / recept |             | Nivå och tillbehör                                                                               | Tillagningsinformation                                                          |
|-------------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| SOUS VIDE         | TILLAGA     | Helt kött<br>   | Fördela paketen jämt runt gallrets mitt. Säkerställ att paketen är under vakuum |
|                   |             | Hackat kött<br> |                                                                                 |
|                   |             | Fågel<br>       |                                                                                 |
|                   |             | Fisk<br>        |                                                                                 |
|                   |             | Mollusk<br>     |                                                                                 |
|                   |             | Skaldjur<br>    |                                                                                 |
|                   |             | Grönsaker<br>   |                                                                                 |
|                   |             | Frukt<br>       |                                                                                 |
|                   |             | Söt grädde<br>  |                                                                                 |
|                   |             | Salt grädde<br> |                                                                                 |
|                   | UPPVÄRMNING | Fryst<br>       | Fördela paketen jämt runt gallrets mitt                                         |
|                   |             | Kyld<br>        |                                                                                 |

TILLBEHÖR



Galler



Ugnsplåt eller kakform på galler



Bakplåt



Ångtråg



Instickstermometer

\* Fryst

# RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Försummelse att regelbundet rengöra apparaten kan orsaka att dess ytor förstörs. Detta i sin tur kan medföra att apparatens livslängd förkortas och ger upphov till farliga situationer.

Se till att apparaten har svalnat innan du utför underhåll eller rengöring.

Använd inte stålull, slipsvampar eller slipande/frätande rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada apparatens ytor.

Apparaten måste kopplas bort från elnätet innan du utför någon form av underhållsarbete.

Ha på dig skyddshandskar.

Använd inte ångtvätt.

## YTTRE YTOR

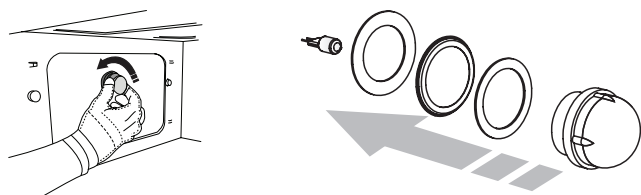
- Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr duk.
- Rengör luckans glas med ett specifikt flytande rengöringsmedel.

## INRE YTOR

- Efter varje användning, låt ugnen svalna och rengör den sedan, helst medan den fortfarande är varm, för att ta bort eventuella avlagringar eller fläckar som orsakas av matrester.
- För att ta bort fukt som genereras av ångan, låt ugnen svalna och torka sedan ugnsutrymmet med en trasa eller den medföljande svampen. Vi rekommenderar att använda funktionen "Ångrengöring" regelbundet.

## ATT BYTA GLÖDLAMPA

- Skilj ugnen från elnätet.
- Skruva av locket från lampan och ta försiktigt bort tätningarna och brickan.
- Byt ut lampan och skruva tillbaka locket. Var noga med att montera tätningarna och brickan korrekt.
- Anslut ugnen till elnätet igen.



## TILLBEHÖR

- De flesta tillbehören kan diskas i diskmaskinen, bland annat ugnsstegarna.
- Rengör tanken försiktigt med en svamp och lite pH-neutralt rengöringsmedel. Skölj med kranvatten.

Anmärkning: Använd 10 W/12 V typ G4, T300° C halogenlampor. Glödlampan som används i apparaten är särskilt utformad för hushållsapparater och lämpar sig inte för allmän rumsbelysning i hemmet (EG-förordning 244/2009). Lamporna finns att köpa av vår kundservice. Hantera inte glödlamporna med bara händerna eftersom dina fingeravtryck kan skada dem. Använd inte ugnen förrän lampkåpan har satts tillbaka på sin plats.

## WIFI FAQs

### Vilka WiFi-protokoll stöds?

WiFi-adaptorn som är installerad stödjer WiFi b/g/n i europeiska länder.

### Vilka inställningar måste konfigureras i routerns mjukvara?

Följande inställningar i routern krävs: 2,4 GHz aktiverad, WiFi b/g/n, DHCP och NAT aktiverad.

### Vilken version av WPS stöds?

WPS 2.0 eller högre. Kontrollera routerns dokumentation.

### Finns det några skillnader mellan att använda en smartphone (eller surfplatta) eller Android eller iOS?

Du kan använda det operativsystemet du föredrar, det spelar ingen roll.

### Kan jag använda 3G-anslutning i stället för en router?

Ja med molntjänster är utformade för permanent anslutna enheter.

### Hur kan jag kontrollera att internetanslutningen i mitt hem fungerar och att den trådlösa funktionen är aktiverad?

Du kan leta efter ditt nätverk på din smarta enhet. Inaktivera andra dataanslutningar innan du försöker.

### Hur kan jag kontrollera om min produkt är ansluten till mitt trådlösa nätverk i hemmet?

Öppna routerkonfigurationen (se routerns manual) och kontrollera om produktens MAC-adress är listad på sidan för den trådlöst anslutna enheten.

### Var hittar jag produktens MAC-adress?

Tryck på  och tryck sedan på  WiFi eller titta på din produkt: Det finns en etikett som visar SAID- och MAC-adresser. Mac-adressen MAC-adress består av en kombination av siffror och bokstäver som börjar med "88:e7".

### Hur kan jag kontrollera om enhetens trådlösa funktion är aktiverad?

Använd din smarta enhet och 6<sup>th</sup> Sense Live-appen för att kontrollera om produktens nätverk är synligt och anslutet till molnet.

### Finns det något som kan förhindra signalen från att nå produkten?

Kontrollera att enheterna som du har anslutit inte använder upp all tillgänglig bandbredd.

Säkerställ att dina WiFi-aktiverade enheter inte överskrider maximalt antal som routern tillåter.

### Hur långt från ugnen bör routern vara?

Normalt är WiFi-signalen stark nog för att täcka några rum, men det beror mycket på vad väggarna är gjorda av för material. Du kan kontrollera signalstyrkan genom att placera din smarta enheten bredvid produkten.

### Vad kan jag göra om min trådlösa anslutning inte når produkten?

Du kan använda specifika enheter för att utöka WiFi-täckningen i ditt hem, såsom åtkomstpunkter, WiFi-repeaters och kraftledningsbryggor (följer inte med produkten).

### Hur hittar jag namnet på och lösenordet till mitt trådlösa nätverk?

Se routerns dokumentation. Det finns vanligtvis en etikett på routern som visar informationen du behöver för att nå enhetens inställningssida med användning av en ansluten enhet.

### Vad kan jag göra om min router använder grannskapets WiF-kanal?

Tvinga routern att använda WiFi-kanalen i ditt hem.

### Vad gör jag om dyker upp på displayen eller om ugnen inte lyckas upprätta en stabil anslutning till min hemmarouter?

Produkten kan ha anslutits korrekt till produkten men kan inte ha ingen åtkomst till internet. För att ansluta till internet behöver du kontrollera routerns och/eller bärarens inställningar.

Routerinställningar: NAT måste vara på, brandvägg och DHCP måste vara korrekt konfigurerade. Lösenordskryptering som stöds: WEP, WPA, WPA2. Se routerns manual för att testa en annan krypteringstyp.

Bärarens inställningar: Om din internetleverantör har fastställt antal MAC-adresser som kan ansluta till internet kan du eventuellt inte ansluta din produkt till molnet. MAC-adressen på din enhet är dess unika identifierare. Fråga din internetleverantör om hur du kan ansluta enheter förutom datorer till internet.

### Hur kan jag kontrollera om data överförs?

Stäng av strömmen, vänta 20 sekunder och starta sedan ugnen när du har ställt in nätverket: Kontrollera att appen visar UI-status på produkten.

Det tar flera sekunder för vissa inställningar att visas i appen.

### Hur kan jag ändra mitt Whirlpool-konto men hålla mina produkter anslutna?

Du kan skapa ett nytt konto, men kom ihåg att ta bort dina produkter från ditt gamla konto innan du flyttar dem till ditt nya.

### Jag har bytt router – vad måste jag göra?

Du kan antingen behålla samma inställningar (nätverksnamn och lösenord) eller radera föregående inställningar från produkten och konfigurera inställningarna igen.

# FELSÖKNING

| Problem                                                                                                       | Möjlig orsak                                                                                                                                                                                              | Lösning                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ugnen fungerar inte.                                                                                          | Strömavbrott.<br>Inte ansluten till elnätet.                                                                                                                                                              | Kontrollera att ström finns och att ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Displayen visar bokstaven "F" följt av ett nummer eller en bokstav.                                           | Fel på ugnen.                                                                                                                                                                                             | Kontakta närmaste kundservice och ange numret efter bokstaven "F".                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Ugnen avger ljud, även när den är avstängd.                                                                   | Kylfläkten är på.                                                                                                                                                                                         | Öppna luckan eller vänta tills kylningsprocessen är klar.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Ugnen producerar ingen ånga.                                                                                  | Tanken sitter fel.<br>Tanken är tom.                                                                                                                                                                      | Kontrollera om tanken har placerats i rätt läge och huruvida den är fylld med kranvatten upp till "MAX"-markeringen, starta sedan önskad funktion igen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Funktionen startar inte.<br>Funktionen är inte tillgänglig i demo-läge.                                       | Demoläge körs.                                                                                                                                                                                            | Tryck på  , tryck på  "Info" och välj sedan "Spara Demoläge" för att gå ur.                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Ikonen  visas på displayen. | WiFi-routern är av.<br>Routerinställningarna har ändrats.<br>Den trådlösa anslutningen når inte produkten.<br>Ugnen kan inte upprätta en stabil anslutning till hemnätverket.<br>Anslutningen stöds inte. | Kontrollera att WiFi-routern är ansluten till internet.<br>Kontrollera att WiFi-signalen nära produkten är stark.<br>Försök starta om routern<br>Se avsnittet "WiFi FAQs".<br>Om inställningarna i ditt trådlösa hemnätverk har ändrats ansluter du till nätverket: Tryck på  , tryck på  "WiFi" och välj sedan "Koppla till nätverk". |
| Anslutningen stöds inte.                                                                                      | Fjärrstyrning är inte tillåten i ditt land.                                                                                                                                                               | Kontrollera om ditt land tillåter fjärrstyrning av elektroniska produkter innan köpet.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

## PRODUKTBLAD

 [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Produktbladet med energiförbrukningen för denna apparat kan laddas ner från Whirlpools webbplats [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

## GÖR SÅ HÄR FÖR ATT ERHÅLLA HANDBOKEN ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL

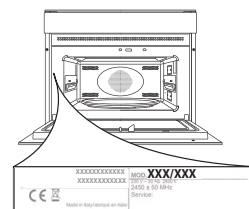
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Ladda ner handboken Användning och skötsel från vår webbplats [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (du kan använda denna QR-kod) och ange produktens handelskod.



> Du kan även kontakta vår kundservice.

## KONTAKTA VÅR KUNDSERVICE

Du hittar våra kontaktuppgifter i garantihäftet. När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.



**400011237012**

Tryckt i Italien