

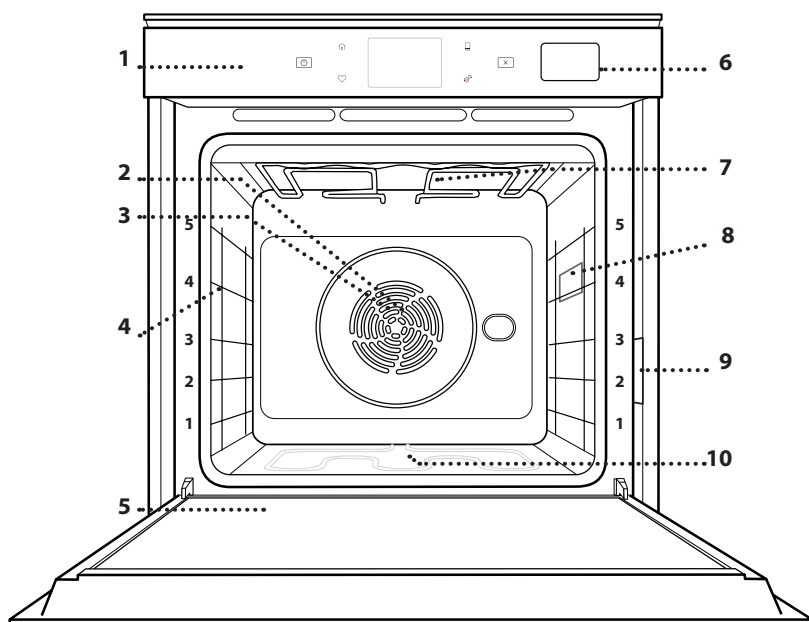


TACK FÖR ATT DU HAR KÖPT EN PRODUKT FRÅN WHIRLPOOL
För att få en mer omfattande support, vänligen registrera din produkt på www.whirlpool.eu/register



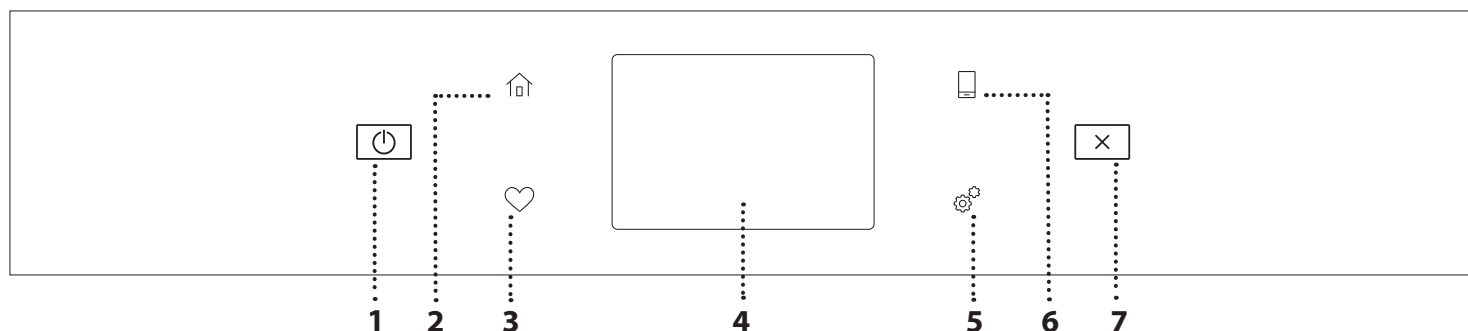
Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Fläkt
3. Runt värmeelement (dolt)
4. Ugnstegar
(nivån anges på ugnens framsida)
5. Lucka
6. Vattenlåda
7. Övre värmeelement/
grillelement
8. Lampa
9. Identifieringsskylt
(ska inte tas bort)
10. Nedre värmeelement
(dolt)

BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN



1. PÅ/AV

För att sätta på och stänga av ugnen.

2. HEM

För snabb åtkomst 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

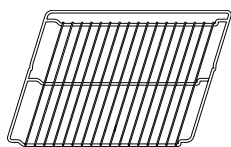
För att aktivera användning av 6th Sense Live Whirlpool-appen.

7. AVBRYT

För att stoppa alla ugnsfunktioner, förutom Klocka, Kökstimer och Reglagelås.

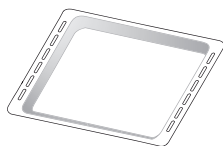
TILLBEHÖR

GALLER



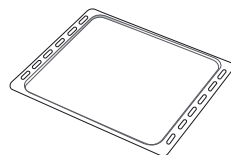
Används för att tillaga mat eller som understöd för ugniformar, bakformar eller andra ugnssäkra kärl

LÅNGPANNA



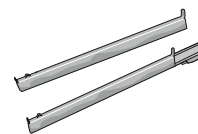
Används som ugnsplåt för tillagning av kött, fisk, grönsaker, focaccia etc. eller för att samla upp köttsafter placerad under gallret.

BAKPLÅT



Används för att baka bröd och bakverk, men även för köttstekar, inbakad fisk, etc.

RÖRLIGA SKENOR *



Används för att underlätta in- och uttagning av tillbehör.

* Tillgänglig endast på vissa modeller

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

Andra tillbehör kan köpas separat från Kundservice.

SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

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

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

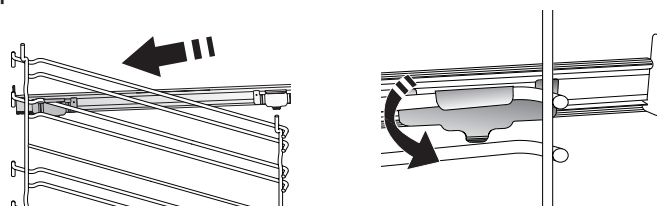
TA BORT OCH MONTERA UGNSTEGARNA

- För att ta bort stegen, lyft upp dem och dra ut den undre delen av fästena: Sidostegen kan nu tas bort.
- För att montera tillbaka sidostegen, passa först in dem i det övre fästet. Håll kvar dem uppe, skjut in dem i ugnsutrymmet och sänk dem sedan på plats i de undre fästena.

MONTERING AV RÖRLIGA SKENOR (FINNS PÅ VISSA MODELLER)

Ta bort ugnsstegen ur ugnen och ta bort skyddsplasten från de rörliga skenorna.

Fäst den rörliga skenans övre klämma på ugnsstegen och låt den glida in så långt som den går. Sänk ner den andra klämman på plats. För att säkra sidostegen, tryck den nedre delen av klämman stadigt mot sidostegen. Säkerställ att de rörliga skenorna kan röra sig fritt. Upprepa dessa steg på den andra ugnsstegen på samma nivå.



Observera: De rörliga skenorna kan monteras på alla nivåer.

TILLAGNINGSFUNKTIONER



MANUELLA FUNKTIONER

- **SNABB FÖRVÄRMNING**
För snabb förvärmning av ugnen.
- **ÖVER/UNDERVÄRME**
För att laga alla slags maträtter på en enda ugnsfals.
- **GRILL**
För grillning av stekar, kebab och korb, gratinera grönsaker eller rosta bröd. När du grillar kött rekommenderar vi att du använder en långpanna för att samla upp stesky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.
- **TURBOGRILL**
För att steka större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Vi rekommenderar att du använder en droppbricka för att samla upp stesky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.
- **VARMLUFT**
För tillagning av olika livsmedel som kräver samma tillagningstemperatur på flera falsar (högst tre) samtidigt. Denna funktion kan användas för att laga olika rätter utan att lukt överförs från en rätt till en annan.
- **VARMLUFT + ÅNGA**
Genom att kombinera egenskaperna hos ånga med dem hos varmluft tillåter denna funktion dig att tillaga rätter som är krispiga och brynade på utsidan, men på samma gång möra och saftiga på insidan. För att uppnå de bästa tillagningsresultaten rekommenderar vi en HÖG ångnivå för tillagning av fisk, MEDEL för kött och LÅG för bröd och desserter.
- **TILLAGA COOK 4**
För samtidig tillagning på fyra nivåer av olika rätter som kräver samma ugnstemperatur. Denna funktion kan användas för att tillaga tårtor, runda pizzor (även frusna) och tillaga en hel måltid. Följ tillagningstabellen för att få de bästa resultaten.
- **CONVECTION BAKE (ÖVER/UNDERV.& FLÄKT)**
För att steka kött, baka tårtor med fyllningar på endast en nivå.
- **SPECIALFUNKTIONER**
 - » **UPPTINING**
För att påskynda upptining av livsmedel. Placera maten på den mittersta ugnsfalsen. Låt maten ligga kvar i förpackningen. Det förhindrar att ytan blir torr.
 - » **VARMHÅLLNING**
För att hålla nylagade rätter varma och knapriga.
- » **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.
- » **FÄRDIGMAT**
För att laga färdigmat, som förvaras vid rumstemperatur eller i kylskåpet (kex, tårtnmix, muffins, pastarätter och brödprodukter). Funktionen tillagar alla rätter snabbt och försiktigt och kan också användas för att värma upp mat som redan har tillagats. Ugnen behöver inte vara förvärmad. Följ instruktionerna på förpackningen.
- » **MAXI COOKING**
För att steka stora köttbitar (över 2,5 kg). Vänd gärna köttet under tillagningen för att få jämnare bryning på båda sidorna. Ös köttet då och då för att undvika att det blir torrt.
- » **ECO FANLI HAVA**
För tillagning av fyllda stekar och köttfiléer på en enda fals. Med hjälp av en försiktig, intermittent luftcirkulation hindras maten från att torka ut alltför mycket. När denna ECO-funktion är aktiv är lampan släckt under tillagning. För att använda ECO-funktionen och således minska elförbrukningen ska man inte öppna ugnsluckan förrän maten är färdiglagad.
- **FROZEN BAKE**
Funktionen används för att automatiskt ställa in optimal tillagningstemperatur och läge för 5 typer av infrysad färdigmat. Ugnen behöver inte vara förvärmad.

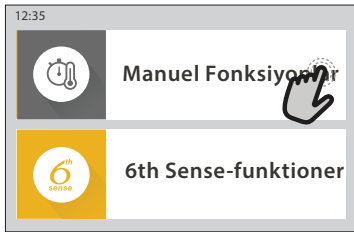


6th SENSE

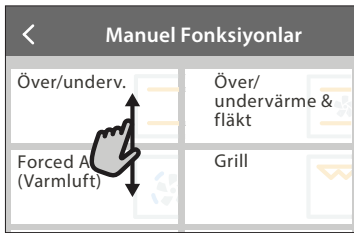
Dessa gör så att all mat kan tillagas helt automatiskt. Följ anvisningarna i lämplig tillagningstabell för att använda funktionen på bästa sätt. Ugnen behöver inte vara förvärmad.

GÖR SÅ HÄR FÖR ATT ANVÄNDA PEKSKÄRMEN

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



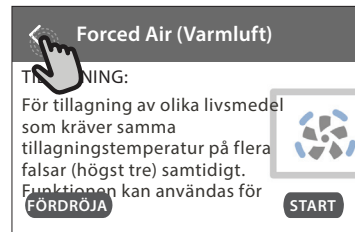
För att skrolla genom en meny eller lista:
Svep helt enkelt ditt finger över displayen för att skrolla genom objekten eller värdena.



För att bekräfta en inställning eller gå till nästa skärm:
Tryck på "STÄLL IN" eller "NÄSTA".




För att gå tillbaka till föregående skärm:
Tryck på < .



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. STÄLLA IN WIFI

6th 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 fortsätta med anslutningsprocessen.

I annat fall, tryck "HOPPA ÖVER" för att ansluta din produkt senare.

Om du bor i Asien, tryck på "HOPPA ÖVER" eftersom mobilappar inte är tillgängliga i din region.

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 Android- eller iOS-versioner på appbutikerna.

Trådlös router: 2,4Ghz WiFi b/g/n.

1. Ladda ner 6th Sense Live-appen

Första steget för att ansluta din produkt är att ladda ned appen på din mobila enhet. 6th Sense Live appen kommer att guida dig genom alla steg som listas här. Du kan ladda ned 6th 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 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 Smart Appliance IDentifier- (SAID) numret för att slutföra registreringsprocessen. Du hittar den unika koden på identifieringsskylten 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)

3. 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 "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 "STÄLL IN" för att bekräfta.

Efter ett långvarigt strömbrott behöver tid och datum ställas in igen.

4. STÄLL IN STRÖMFÖRBRUKNINGEN

Ugnen är programmerad för att förbruka en mängd elektrisk ström som är kompatibel med ett hemmael-nät vars nominella värde är över 3 kW (16 Ampere): Om ditt hushåll använder en lägre effekt ska detta värde sänkas (13 Ampere).

- Tryck på värdet till höger för att välja effekt.
- Tryck på "OKEJ" för att avsluta förstagsinställning.

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 därför att värma 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 i ungefär en timme.

Vi rekommenderar att vädra rummet efter att ha använt apparaten den 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 6th 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 / GRILLNIVÅ

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

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

VARAKTIGHET

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

- För att ställa in tidslängden, tryck på "Ställ tillagningstid".
- Tryck på de relevanta numren 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 6th SENSE-FUNKTIONER

6th 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 ett recept från listan.

Funktioner visas efter matkategori i "6th SENSE MAT"-menyn (se berörda tabeller) och efter receptegenskaper 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.

4. STÄLL IN FÖRDRÖJNING START-/STOPPTID

Du kan fördröja tillagningen före 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 önskad fördröjning, tryck "FÖRDRÖJD 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.

- För att aktivera funktionen direkt och avbryta programmerad fördröjningstid, tryck på .

5. STARTA FUNKTIONEN

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

Om ugnen är varm och en specifik maxtemperatur krävs för funktionen visas ett meddelande på displayen. Du kan när som helst ändra värdena som har ställts in under tillagningen genom att trycka på värdet som du vill ändra.

- 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, tryck på "KLAR" för att 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.

Du kan ändra förvärmningsalternativets standardinställning för de tillagningsfunktioner som tillåter att göra det manuellt.

- Välj en funktion som tillåter att välja förvärmningsfunktionen manuellt.
- Tryck på ikonen  för att aktivera eller avaktivera föruppvärmningen. Den kommer att ställas in som standardval.

7. PAUSA TILLAGNING

Vissa 6th Sense-funktioner kräver att maten rörs om under tillagning. När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen.

- Öppna luckan.
- Utför åtgärden som visas på displayen.
- Stäng luckan och tryck på "KLAR" för att återuppta tillagningen.



Innan tillagningen avslutas kan ugnen uppmana dig om att kontrollera maten på samma sätt.

När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen.

- Kontrollera maten.
- Stäng luckan och tryck på "KLAR" för att återuppta tillagningen.

8. TILLAGNINGENS SLUT

En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar. Med vissa funktioner kan du förlänga tillagningstiden eller spara funktionen som en favorit efter att tillagningen har avslutats.


- Tryck på  för att spara den som en favorit.
- Välj "Extra bryning" ("Extra Browning") för att starta en fem minuters bryningscykel.
- Tryck på  för att förlänga tillagningen.

9. FAVORITER

Favorit-funktionen lagrar ugnens inställningar för dina favoritrecept.


Ugnen känner automatiskt igen de mest använda funktionerna. 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 att du 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, mellanmål och middag.

- Tryck på ikonerna för att välja minst en.
- Tryck på "FAVORIT" för att spara funktionen.

NÄR DEN ÄR SPARAD

För att visa menyn 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
- Skrolla genom 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.

I skärmen med favoriter kan du även radera funktioner som du har sparat:


- Tryck på  på funktionen.
- Tryck på "TA UT".

Du kan även ändra klockslaget för 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.

Det är möjligt att kombinera en tidsperiod endast 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 6th 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 ljudsignal avges och displayen visar när timern har slutat räkna ner från 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.

UGNSLAMPA

För att tända eller släcka ugnslampan.

PYRO-SJÄLVRENGÖRING

För att få bort matlagingsstänk med hjälp av ett program med mycket hög temperatur. Tre självrengöringscykler med olika varaktigheter finns tillgängliga: Hög, Medium, Låg. Vi rekommenderar att du använder den snabbare cykeln med jämna mellanrum och den fullständiga cykeln endast när ugnen är mycket smutsig.

Vidrör inte ugnen under pyrolyrens rengöringen. Håll barn och djur på avstånd från ugnen under och efter pyrolyrens rengöringen (tills rummet har vädrats klart).

- Ta bort alla tillbehör - inklusive ugnsstegarna - från ugnen innan funktionen aktiveras. Om ugnen är placerad under en spishäll måste du se till att gasbrännare och elplattor är avstängda medan rengöringsprogrammet körs.
- Ta bort alltför stora rester inne i hålrummet och rengör det inre luckglaset innan du använder Pyro-funktionen för ett optimalt rengöringsresultat.
- Välj en av de tillgängliga cyklerna enligt det du behöver.
- Tryck på "START" för att aktivera den valda funktionen. Luckan kommer att låsas

automatiskt och ugnen kommer att starta självrengöringscykeln: Ett varningsmeddelande visas på displayen tillsammans med en nedräkning som anger status för det pågående programmet.

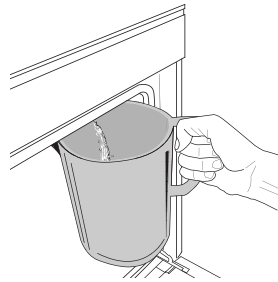
När programmet har slutförts förblir luckan låst tills ugnens temperatur har sjunkit till en säker nivå.

När du valt cykel kan du fördröja starten av den automatiska rengöringen. Tryck på "FÖRDRÖJA" för att ställa in sluttiden som indikerat i den berörda sektionen.

Observera: Pyrolytcykeln kan även aktiveras när tanken fylls med vatten.

• TÖMNING

Förhindra att vatten blir kvar i tanken med hjälp av tömningsfunktionen. För optimal användning av apparaten är det lämpligt att alltid tömma varje gång ugnen har använts med en ångcykel.



När du väl har valt "Tömning"-funktionen ska du följa de angivna åtgärderna: Öppna luckan och placera en stor kanna under tömningspipen som finns nere till höger på panelen. Så snart som tömningen startat, håll kannan på plats tills tömningen har slutförts. Den genomsnittliga

varaktigheten för full tömning är cirka tre minuter.

Vid behov är det möjligt att pausa tömningsprocessen genom att trycka på PAUSE (PAUS) på displayen (till exempel om kannan redan skulle vara full av vatten mitt under tömningsprocessen).

Kannan måste rymma minst 2 liter.

Observera: för att säkerställa att vattnet är kallt är det inte möjligt att utföra denna aktivitet innan 4 timmar har förflutit från den sista cykeln (eller förra gången produkten användes). Under denna väntetid visar displayen följande feedback "VATTNET ÄR FÖR VARMT: VÄNTA TILLS TEMPERATUREN SJUNKER".

Viktigt: Om tanken inte töms regelbundet, kommer apparaten att visa meddelandet <DRAIN CYCLE IS NEEDED (tömning behövs) efter några dagar sedan den senaste påfyllningen: denna begäran kan inte ignoreras, och det kommer att vara möjligt att fortsätta med normal användning av produkten först efter att tömningen har genomförts.

• AVKALKA

Med den här specialfunktionen som aktiveras med regelbundna intervall håller du tanken och ångkretsloppet i optimalt skick.

Meddelandet <AVKALKNINGSPROGRAM BEHÖVS visas på displayen för att påminna dig om att utföra avkalkningsproceduren regelbundet. Avkalkningskravet utlöses av antalet utförda ångtillagningscykler eller ångpannans driftstid sedan den senaste avkalkningscykeln (se tabellen nedan).

MEDELANDET "DESCALE" (avkalka) visas efter	VAD DU SKA GÖRA
15 cykler för ångtillagning	Avkalkning rekommenderas
22 timmar ångtillagning varaktighet	
20 cykler för ångtillagning	Det är inte möjligt att köra en ångcykel förrän en avkalkningscykel har genomförts
30 timmar ångtillagning varaktighet	

Avkalkningsproceduren kan också utföras när användaren önskar en djupare rengöring av tanken och den inre ångkretsen.

Genomsnittlig varaktighet på hela funktionen är cirka 180 minuter. Då funktionen har startat, följ samtliga steg som visas på displayen.

Observera: Funktionen kan pausas men om den avbryts när som helst måste hela avkalkningscykeln upprepas från början.

» TÖMNING (upp till 3 min.)

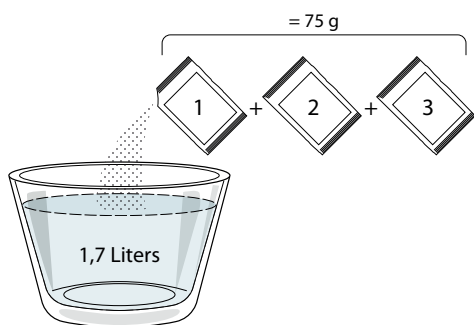
När displayen visar <PLACERA EN BEHÅLLARE UNDER VATTENTÖMNINGSHÅLET>, utför tömningen så som beskrivs i det särskilda avsnittet om tömning. Apparaten hoppar automatiskt till STEG 1 AV 8 om tanken inte innehåller vatten.

Observera: för att säkerställa att vattnet är kallt är det inte möjligt att utföra denna aktivitet innan 4 timmar har förflutit från den sista cykeln (eller förra gången produkten användes). Under denna väntetid visar displayen följande feedback "VATTNET ÄR FÖR VARMT: VÄNTA TILLS TEMPERATUREN SJUNKER".

Kannan måste rymma minst 2 liter.

» STEG 1 AV 8: AVKALKNING (~120 MIN.)

När du ombeds förbereda avkalkningslösningen ska du lägga till 3 påsar (motsvarande 75 g) av det specifika WPRO*-avkalkningsmedlet för ugn i 1,7 liter rumstempererat dricksvatten.



När avkalkningslösningen hälls in i lådan trycker du på **START** för att starta den huvudsakliga avkalkningsprocessen.

Vid avkalkningsstegen behöver du inte stå framför apparaten. När varje steg är klart kommer en akustisk återkoppling att spelas upp och displayen visar instruktioner för att gå vidare till nästa steg.

» STEG 2 AV 8: TÖMNING (upp till 3 min.)

När displayen visar <PLACE A CONTAINER BELOW THE WATER DRAINING HOLE> (placera en behållare under vattentömningshålet), utför tömningen så som beskrivs i det särskilda avsnittet om tömning.

» STEG 3 AV 8: SKÖLJER (~20 min.)

För att rengöra tanken och ångkretsen måste en sköljningscykel utföras.

När displayen visar <FYLL TANKEN>, håll dricksvatten i lådan tills displayen visar <TANKEN FYLLD> och tryck sedan på **START** för att starta den första sköljningen.

STEG 4 AV 8: TÖMNING (upp till 3 min.)

» STEG 5 AV 8: SKÖLJER (~20 min.)

» STEG 6 AV 8: TÖMNING (upp till 3 min.)

» STEG 7 AV 8: SKÖLJER (~20 min.)

» STEG 8 AV 8: TÖMNING (upp till 3 min.)

Efter den senaste tömningsprocessen trycker du på **CLOSE** för att slutföra avkalkningen.

När avkalkningsproceduren är klar är det möjligt att använda alla ångfunktioner.

*WPRO-avkalkningsmedel är den rekommenderade professionella produkten för att upprätthålla bästa prestanda hos ångfunktionen i din ugn. Var god och följ anvisningarna på förpackningen. För ordrar och information, kontakta kundtjänsten eller www.whirlpool.eu

Whirlpool kommer inte att hållas ansvarigt för skador som orsakats av användning av andra rengöringsprodukter som finns tillgängliga på marknaden.



LJUD AV

Tryck på ikonen för att tysta 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 välja Sabbatsläge och få tillgång till Effektstyrning.



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.

TILLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C) / GRILLNIVÅ	TIDSLÄNGD (Min.)	GALLER/PLÅT OCH TILLBEHÖR
Jästa tårter/sockerkakor		Ja	170	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
Fyllda tårter (cheesecake, strudel, äppelpaj)		Ja	160 - 200	30 - 85	
		Ja	160 - 200	35 - 90	
Kakor / Mördegsbaka		Ja	150	20 - 40	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	135	40 - 60	
Småkakor / Muffins		Ja	170	20 - 40	
		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	40 - 60	
Petit-chouer		Ja	180 - 200	30 - 40	
		Ja	180 - 190	35 - 45	
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	
Maränger		Ja	90	110 - 150	
		Ja	90	130 - 150	
		Ja	90	140 - 160 *	
Pizza / Bröd / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	
		Ja	190 - 230	20 - 50	
Pizza (Tunn, tjock, focaccia)		Ja	220 - 240	25 - 50 *	
Fryst pizza		Ja	250	10 - 15	
		Ja	250	10 - 20	
		Ja	220 - 240	15 - 30	
Matpajer (grönsakspajer, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 55	
		Ja	180 - 190	45 - 60	
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	
Vol-au-vent/Mördegsbakning		Ja	190 - 200	20 - 30	
		Ja	180 - 190	20 - 40	
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	
Lasagne / Brylépudding / Baked pasta / Cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	
Lamm / Kalv / Nöt / Fläskkött 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	
Grillat fläskkött med knaprig svål 2 kg		-	170	110 - 150	
Kyckling / Kanin / Anka 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	
Kalkon / Gås 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	
Ugnsbakad fisk/inbakad fisk (filé eller hel)		Ja	180 - 200	40 - 60	

FUNKTIONER

Över/
undervärme

Varmluft

Över/
undervärme &
fläkt

Grill



TurboGrill



MaxiCooking



Cook 4



Eco Varmluft

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C) / GRILLNIVÅ	TIDSLÄNGD (Min.)	GALLER/PLÅT OCH TILLBEHÖR
Fyllda grönsaker (tomater, zucchini, aubergine)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Rostat bröd		-	3 (Hög)	3 - 6	5
Fiskfiléer / kotletter		-	2 (medel)	20 - 30 **	4 3
Korv/grillspett / revbensspjäll / hamburgare		-	2 - 3 (Medel - Hög)	15 - 30 **	5 4
Grillad kyckling 1-1,3 kg		-	2 (medel)	55 - 70 ***	2 1
Lammlägg / Fläsklägg		-	2 (medel)	60 - 90 ***	3
Ugnsbakad potatis		-	2 (medel)	35 - 55 ***	3
Gratinerade grönsaker		-	3 (Hög)	10 - 25	3
Kakor	 Kakor	Ja	135	50 - 70	5 4 3 1
Turtalar	 Turtalar	Ja	170	50 - 70	5 4 3 1
Runda pizzor	 Rund pizza	Ja	210	40 - 60	5 4 2 1
Komplett måltid: Frukttårter (nivå 5) / lasagne (nivå 3) / kött (nivå 1)		Ja	190	40 - 120 *	5 3 1
Komplett måltid: Frukttårter (nivå 5) / rostade grönsaker (nivå 4) / lasagne (nivå 2) / köttstycken (nivå 1)	 Meny	Ja	190	40 - 120	5 4 2 1
Lasagne och kött		Ja	200	50 - 100 *	4 1
Kött och potatis		Ja	200	45 - 100 *	4 1
Fisk och grönsaker		Ja	180	30 - 50 *	4 1
Fyllda ugnsstekta stekar		-	200	80 - 120 *	3
Köttbitar (kanin, kyckling, lamm)		-	200	50 - 100 *	3

* Beräknad tid: Maten kan tas ut från ugnen vid olika tidpunkter beroende på hur du vill ha maten tillagad.

** Vänd maten efter halva tillagningstiden.

*** Vänd maten efter två tredjedelar av tillagningstiden (om nödvändigt).

SÅ HÄR LÄSER DU TILLAGNINGSTABELLERNA

Tabellerna listar: recept, om förvärmning krävs, temperatur (°C), grillnivå, tillagningstid, tillbehör och nivåföreslagna för tillagning. Tillagningstiden startar från när du sätter in maten i ugnen, men inbegriper inte uppvärmningen (där sådan krävs). Tillagningstemperaturer och tider är ungefärliga och beror på mängden mat och på vilka tillbehör som används. Använd i början de lägsta värdena som rekommenderas, för att sedan – om tillagningen inte blir som du tänkt dig – övergå då till de högre värdena. Använd de medföljande tillbehören och helst tårtformar och ugnsfasta formar i mörk metall om möjligt. Det går även att använda formar och tillbehör i pyrex-glas eller stengods, men tillagningstiderna blir en aning längre. För att få bästa resultat, följ råden i tillagningstabell noga för val av tillbehör (medföljer) som ska placeras på de olika falsarna.

Om vattennivån i behållaren är för låg startar inte ångcykeln. En full vattenbehållare, eller cirka 1,7 liter, krävs för att starta alla ångfunktioner. När vattenbehållaren har nått maxnivån kommer displayen att visa "Vattenbehållaren är full". Om vattennivån vid något tillfälle är för låg pausas cykeln och displayen visar "Fyll på vatten". För bästa resultat rekommenderar vi att man undviker att förvärma ugnen. Om ugnen är varm föreslår vi att använda den manuella cykeln Varmluft + Ånga eller att vänta tills ugnen har svalnat.

FUNKTIONER								
	Över/ undervärme	Varmluft	Över/ undervärme & fläkt	Grill	TurboGrill	MaxiCooking	Cook 4	Eco Varmluft



































VARMLUFT + ÅNGA

Recept	Ångnivå	Förvärmning	Temperatur (°C)	Tillagningstid (Min.)	Nivå och tillbehör
Kakor / Mördegskaka	LÅG	—	140 - 150	35 - 55	3
	LÅG	—	140	30 - 50	4 1
	LÅG	—	140	40 - 60	5 3 1
Småkakor / Muffins	LÅG	—	160 - 170	30 - 40	3
	LÅG	—	150	30 - 50	4 1
	LÅG	—	150	40 - 60	5 3 1
Tårtor	LÅG	—	170 - 180	40 - 60	2
Sockerkakor	LÅG	—	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	LÅG	—	200 - 220	20 - 40	3
Brödlimpa	LÅG	—	170 - 180	70 - 100	3
Småbröd	LÅG	—	200 - 220	30 - 50	3
Baguette	LÅG	—	200 - 220	30 - 50	3
Ugnsbakad potatis	MEDEL	—	200 - 220	50 - 70	3
Kalv / Nötkött / Fläsk 1 kg	MEDEL	—	180 - 200	60 - 100	3
Kalv / Nötkött / fläsk (delar)	MEDEL	—	160 - 180	60-80	3
Rostbiff, blodig 1 kg	MEDEL	—	200 - 220	40 - 50	3
Rostbiff, blodig 2 kg	MEDEL	—	200	55 - 65	3
Lammlägg	MEDEL	—	180 - 200	65 - 75	3
Stuvning med fläsklägg	MEDEL	—	160 - 180	85 - 100	3
Kyckling/pärllhöna/anka 1-1,5 kg	MEDEL	—	200 - 220	50 - 70	3
Kyckling / pärlhöna / anka (delar)	MEDEL	—	200 - 220	55 - 65	3
Fyllda grönsaker (tomater, zucchini, aubergine)	MEDEL	—	180 - 200	25 - 40	3
Fiskfilé	HÖG	—	180 - 200	15 - 30	3

SÅ HÄR LÄSER DU TILLAGNINGSTABELLERNÄ

Tabellerna listar: recept, om förvärmning krävs, temperatur (°C), grillnivå, tillagningstid, tillbehör och nivåföreslagna för tillagning. Tillagningstiderna börjar från det ögonblick som rätten placeras i ugnen, exklusive förvärmning (vid behov). Temperaturer och tider är ungefärliga och beror på mängden mat och på vilka tillbehör som används. Använd i början de lägsta värdena som rekommenderas, för att sedan – om tillagningen inte blir som du tänkt dig – övergå då till de högre värdena. Använd de medföljande tillbehören och helst tårtformar och ugnsfasta formar i mörk metall om möjligt. Det går även att använda formar och tillbehör i pyrex-glas eller stengods, men tillagningstiderna blir en aning längre. För att få bästa resultat, följ råden i tillagningstabell noga för val av tillbehör (medföljer) som ska placeras på de olika falsarna. Om vattennivån i behållaren är för låg startar inte ångcykeln. En full vattenbehållare, eller cirka 1,7 liter, krävs för att starta alla ångfunktioner. När vattenbehållaren har nått maxnivån kommer displayen att visa "Vattenbehållaren är full". Om vattennivån vid något tillfälle är för låg pausas cykeln och displayen visar "Fyll på vatten". För bästa resultat rekommenderar vi att man undviker att förvärma ugnen. Om ugnen är varm föreslår vi att använda den manuella cykeln Varmluft + Ånga eller att vänta tills ugnen har svalnat.

TILLAGNINGSTABELL

Livsmedelskategorier		Nivå och tillbehör	Mängd	Tillagningsinformation
GRYTA OCH UGNSBAKAD PASTA	Färsk lasagne	 2	500 - 3000 g	
	Frysst lasagne	 2	500 - 3000 g	Tillaga enligt ditt favoritrecept. Häll béchamelsås ovanpå och strö över ost för perfekt gratinering
KÖTT	Nöt	Rostbiff	 3	600 - 2000 g 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
		Hamburger	 5  4	1,5 - 3 cm Pensla med olja och beströ med salt före tillagning. Vänd vid 3/5 av tillagningstiden.
	Fläskkött	Fläskstek	 3	600 - 2500 g 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.
		Revbensspjäll	 5  4	500 - 2000 g Pensla med olja och beströ med salt före tillagning. Vänd vid 2/3 av tillagningstiden
	Kyckling	Grillad kyckling	 2	600 - 3000 g Pensla med olja och krydda efter tycke och smak. Massera med salt och peppar. Sätt in i ugnen med bröstsidan upp
		Filé - bröst	 5  4	1 - 5 cm Pensla med olja och beströ med salt före tillagning. Vänd vid 2/3 av tillagningstiden
	Kötträtter	Grillspett	 5  4	ett galler Pensla med olja och beströ med salt före tillagning. Vänd vid 1/2 av tillagningstiden
		Korvar och Frankfurtere	 5  4	1,5 - 4 cm Fördela jämnt på ugnsqallret. Vänd vid 3/4 av tillagningstiden
FISK och SKALDJUR	Stekt filé och fisk	Filéer	 3  2	0,5 - 2,5 cm Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak
		Frysta fiskfiléer	 3  2	0,5 - 2,5 cm Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak
	Grillad fisk och skaldjur	Kammusslor	 4	en bricka Täck med brödsmlur och krydda med olja, vitlök, peppar och persilja
		Musslor	 4	en bricka
		Räkor	 4  3	en bricka Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak
Räkor	 4  3	en bricka		
GRÖNSAKER	Grillade grönsaker	Potatis	 3	500 - 1500 g Skär i bitar, krydda med olja och salt och smaksätt med örter innan de sätts i ugnen
		Fyllda grönsaker	 3	100 - 500 g vardera
		Andra grönsaker	 3	500 - 1500 g Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak
	Graten sebze	Potatis	 3	1 bricka Skär i bitar, krydda med olja och salt och smaksätt med örter innan de sätts i ugnen
		Tomater	 3	1 bricka Täck med brödsmlur och krydda med olja, vitlök, peppar och persilja
		Paprika	 3	1 bricka Tillaga enligt ditt favoritrecept. Bestro med ost för att få en perfekt bryning
		Broccoli	 3	1 bricka
		Blomkål	 3	1 bricka Tillaga enligt ditt favoritrecept. Häll béchamelsås ovanpå och strö över ost för perfekt gratinering
Övriga	 3	1 bricka		

TILLBEHÖR




















Galler

Ugnsfast form eller
kakform
på gallerLångpanna/bakplåt
eller ugnsfast form på
galler

Långpanna/Bakplåt

Långpanna med
500 ml vatten

	Livsmedelskategorier	Nivå och tillbehör	Mängd	Tillagningsinformation
TÄRTOR och BAKVERK	Sockerkaka i form		0,5 - 1,2 kg	Gör en sockerkakssmet utan fett på 500-900 g. Häll i en smord och bröad bakform
	Kakor		0,2 - 0,6 kg	Gör en sats med 500 g mjöl, 200 g saltat smör, 200 g socker och 2 ägg. Smaksätt med fruktessens. Låt svalna. Sträck ut degen jämnt och forma den som du önskar. Lägg ut kakorna på en bakplåt
	Petit-choux		1 bricka	Fördela jämnt på bakplåten. Låt svalna före användning
	Tårta i form		0,4 - 1,6 kg	Gör en sats med 500 g mjöl, 200 g saltat smör, 200 g socker och 2 ägg. Smaksätt med fruktessens. Låt svalna. Sträck ut degen jämnt och lägg in den i en form. Fyll med marmelad och sätt in den i ugnen
	Strudel		0,4 - 1,6 kg	Förbered en mix av tärnade äpplen, pinjenötter, kanel och muskotnöt. Sätt lite smöt i en stekpanna, beströ med socker och stek i 10-15 minuter. Rulla in i en deg och vik ytterkanterna
	Fruktpaj		0,5 - 2 kg	Fyll en pajform med degen och strösla ströbröd i botten för att suga upp fruktsaften. Fyll med hackad färsk frukt blandad med socker och kanel
	SALTA PAJER		800 - 1200 g	Klä en pajform för 8-10 portioner med deg och nagga den med en gaffel. Fyll bakverket enligt ditt favoritrecept
BRÖD	Bullar 🍞		60 - 150 g vardera	Gör degen enligt ditt favoritrecept för ett lätt bröd. Forma till rullar innan jäsning. Använd ugnens specialfunktion för jäsning
	Smörgåslimpa i form 🍞		400 - 600g vardera	Gör degen enligt ditt favoritrecept för ett lätt bröd. Placera i en brödform före jäsning. Använd ugnens specialfunktion för jäsning
	Storbröd 🍞		700 - 2000 g	Gör degen enligt ditt favoritrecept och placera den på en bakplåt
	Baget 🍞		200 - 300g vardera	Gör degen enligt ditt favoritrecept för ett lätt bröd. Forma till rullar innan jäsning. Använd ugnens specialfunktion för jäsning
PIZZA	Pizza tunn		rund - bricka	Gör en pizzadeg på 150 ml vatten, 15 g jäst, 200-225 g mjöl, olja och salt. Låt den jäsa genom att använda den dedikerade ugnsfunktionen. Rulla ut degen på en lätt smord bakplåt. Tillsätt garnering såsom tomater, mozzarella och skinka
	Pizza tjock		rund - bricka	
	Frost pizza	  1  3 1  4 2 1	1 - 4 lager	Ta ur förpackningen. Fördela jämnt på ugnsgallret

Om vattennivån i behållaren är för låg startar inte ångcykeln. En full vattenbehållare, eller cirka 1,7 liter, krävs för att starta alla ångfunktioner. När vattenbehållaren har nått maxnivån kommer displayen att visa "Vattenbehållaren är full". Om vattennivån vid något tillfälle är för låg pausas cykeln och displayen visar "Fyll på vatten".

TILLBEHÖR



Galler



Ugnsfast form eller kakform på galler



Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler



Långpanna/Bakplåt



Långpanna med 500 ml vatten

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

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

Använd inte ångtvätt.

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

Ha på dig skyddshandskar. Ugnen måste kopplas bort från elnätet innan du utför någon form av underhållsarbete.

UTSIDAN

- Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr duk.
- Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om en produkt av denna typ av misstag skulle spillas på apparaten ska du omedelbart rengöra med en fuktig trasa av mikrofiber.

INSIDAN

- 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 torka eventuell kondens som bildas som ett resultat av tillagning av mat med hög vattenhalt, låt ugnen svalna helt och torka sedan av den med en trasa eller svamp.
- Om det sitter envist smuts på de inre väggarna rekommenderar vi att köra den automatiska rengöringsfunktionen för bästa rengöringsresultat.

- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.
- Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring av ugnen.

TILLBEHÖR

- Blötlägg tillbehören i diskmedel blandat med vatten efter användning och hantera dem med ugnshandskar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.

KOKARE

För att säkerställa att ugnen alltid fungerar med optimal prestanda och för att förhindra kalkavlagringar med tiden, rekommenderar vi att du använder funktionerna "Avlopp" och "Avkalkning" regelbundet.

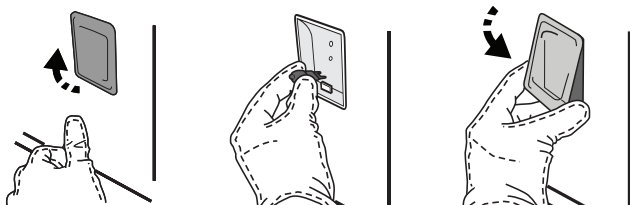
Då funktionen "Varmluft + Ånga" inte blivit använd på en lång tid rekommenderar vi starkt att du aktiverar en tillagningscykel med tom ugn genom att du fyller tanken helt.

BYTE AV LAMPA

1. Skilj ugnen från elnätet.
2. Ta bort ugnsstegarna.
3. Avlägsna lampskyddet.
4. Byt ut lampan.
5. Placera tillbaka lampskyddet och tryck på det med ett fast tryck ända tills det knäpper fast på plats.
6. Sätt tillbaka ugnsstegarna.
7. Anslut ugnen till elnätet igen.

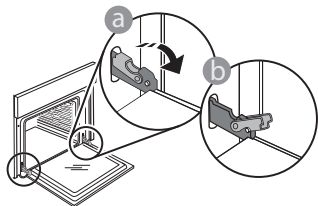
Observera: Använd endast halogenlampor av typ 20-40 W/230 ~ V typ G9, T300°C. Glödlampan som används i produkten är särskilt utformad för hushållsapparater och lämpar sig inte för allmän rumsbelysning i hemmet (EG-förordning 244/2009). Glödlamporna finns att köpa av vår kundservice.

Om du använder halogenlampor ska du inte hantera dem med bara händerna eftersom dina fingeravtryck kan orsaka skador. Använd inte ugnen förrän du har satt tillbaka lamplocket.



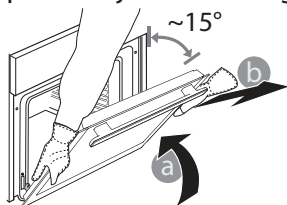
TA BORT OCH MONTERA LUCKAN

- För att ta bort luckan, öppna den helt och sänk spärrarna tills de är i olåst läge.



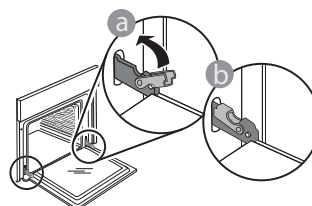
- Stäng luckan så mycket som det går. Ta ett fast tag i luckan med båda händerna – håll inte i handtaget.

Ta helt enkelt av luckan genom att fortsätta att stänga den samtidigt som du drar den uppåt tills den lossnar från fästet. Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.

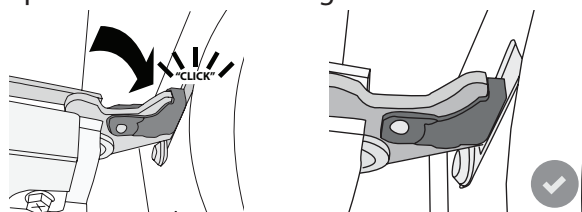


Montera tillbaka luckan genom att flytta den mot ugnen, rikta in gångjärnens krokar i höjd med dess fästen och säkra den övre delen i fästet.

- Sänk luckan och öppna den sedan helt. Sänk hakarna till ursprungligt läge: Säkerställ att du sänker dem helt.



- Tryck en aning på dem för att kontrollera att spärrarna är i korrekt läge.



- Testa att stänga luckan och kontrollera att den är i linje med kontrollpanelen. Om den inte är det, upprepa stegen ovan: Luckan kan skadas om den inte fungerar som den ska.

WIFI FAQs

WiFi inte tillgängligt i Ryssland

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, men 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 "Inställningar" och sedan på WiFi-ikonen på din apparat: Det finns en etikett som visar SAID- och MAC-adresser. Mac-adressen 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 smartapparat och 6th Sense Live appen för att kontrollera om apparatens 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 ifrån apparaten 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 ska jag göra om min router använder grannens WiFi?

Tvinga routern att använda WiFi-kanalen i ditt hem.

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

Enheten kan ha anslutit till routern, men kan inte nå 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.

Carrier-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 andra enheter än datorer till internet.

Hur kan jag kontrollera om data överförs?

Efter att ha installerat nätverket, stäng av strömmen i 20 sekunder och tänd sedan apparaten. 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.

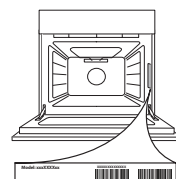
FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen fungerar inte.	Strömvabrott. Inte ansluten till elnätet.	Kontrollera att spänningen kommer fram till eluttaget då 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". Tryck på  , tryck på  och välj sedan "Återställ fabriksinställningar" ("Factory Reset"). Alla sparade inställningar raderas.
Hemströmmen stängs av.	Effektnivå fel.	Kontrollera om ditt hemmanätverk har minst en värdering på mer än 3 kW. Om inte, minska effekten till 13 Ampere. För att ändra det, tryck på  , välj  "Fler lägen" ("More Modes") och välj sedan "Effektstyrning" ("Power Management").
Ugnen värms inte upp.	Demoläge körs.	Tryck på  , tryck på  "Info" och välj sedan "Spara Demoläge" för att avsluta.
Ikonen  visas på displayen.	WiFi-routern är av. Egenskaper för routerinställningar har ändrats. Den trådlösa anslutningen når inte produkten. Ugnen kan inte upprätta en stabil anslutning till hemnätverket. Anslutningen stöds inte.	Kontrollera att WiFi-routern är ansluten till internet. Kontrollera att WiFi-signalen nära produkten är bra. Försök att starta om routern. Se avsnittet "Vanliga frågor WiFi" Utför parningen till nätverket om egenskaperna för ditt trådlösa hemnätverk har ändrats: Tryck på  , tryck på  "WiFi" och välj sedan "Koppla till nätverk".
Anslutningen stöds inte.	Aktivering av fjärrstyrning ej tillåtet i ditt land.	Kontrollera innan du köper produkten om ditt land tillåter fjärrstyrning av elektroniska apparater.



Du kan få åtkomst till policy, standarddokumentation och ytterligare produktinformation genom att:

- Besöka vår webbsida docs.whirlpool.eu
- Använda QR-koden
- Eller **kontakta vår kundservice** (Se telefonnumret i garantihäftet). När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.



Whirlpool



400011666535