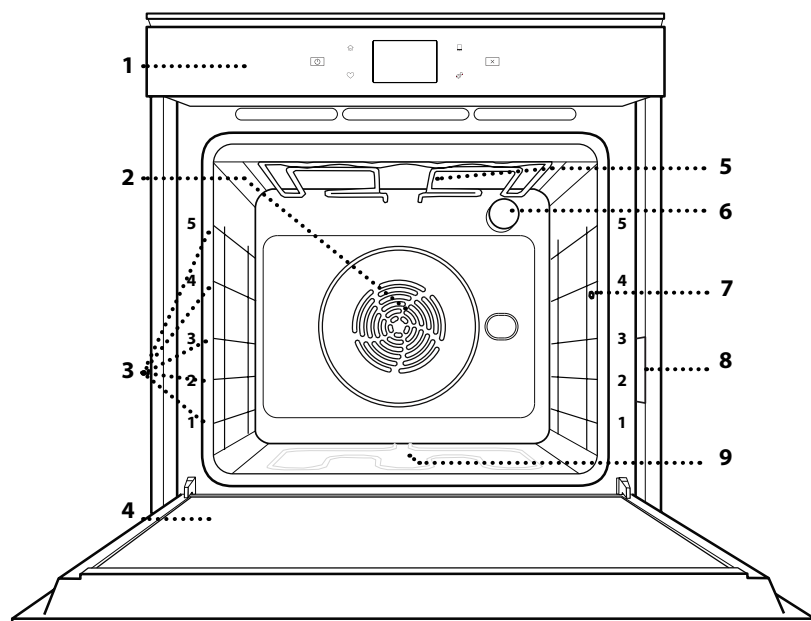



**MANGE TAKK FOR AT DU HAR KJØPT ET WHIRLPOOL-PRODUKT**

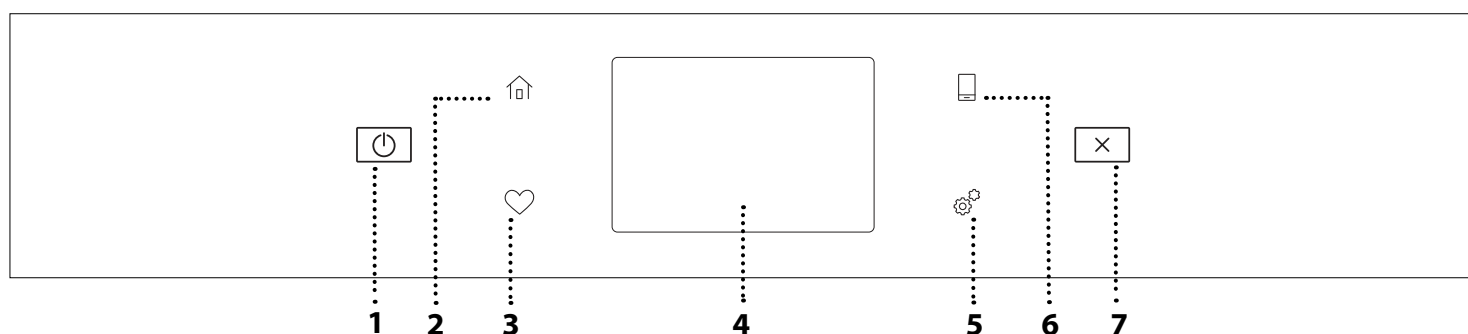
For å motta en mer fullstendig assistanse, vennligst registrer produktet ditt på [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



Før du bruker apparatet må du lese sikkerhetsanvisningene nøye.

**PRODUKTBEKRIVELSE**


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

**BESKRIVELSE AV KONTROLLPANEL**

**1. ON / OFF**

For å slå ovnen på og av.

**2. HJEM**

For å få rask tilgang til hovedmenyen.

**3. FAVORITT**

For å hente fram listen over dine favorittfunksjoner.

**4. DISPLAY**
**5. VERKTØY**

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

**6. FJERNKONTROLL**

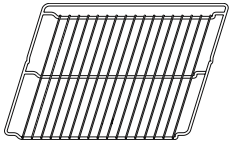
For å aktivere bruken av 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool appen.

**7. AVBRYT**

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

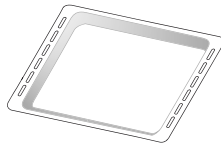
# TILBEHØR

## RIST



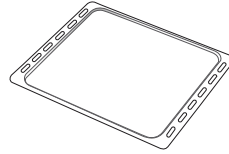
Bruk for å tilberede mat og som støtte til panner, kakeformer og andre ildfaste former

## LANGPANNE



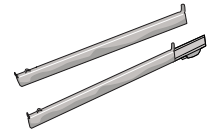
For bruk som ovnspanne ved tilberedning av kjøtt, fisk, grønnsaker, focaccia, etc. eller for å plasseres under risten for å samle opp stekesjyen.

## BAKEBRETT



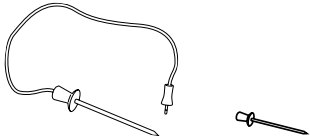
Bruk for å steke alle brød og andre bakverk, men også for steker, fisk i pakke (en papillote) osv.

## GLIDESKINNER\*



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

## MAT-TERMOMETER



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

\* Kun tilgjengelig på noen modeller

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

Annet tilbehør kan kjøpes separat fra Ettersalgsservicen.

## SETT INN RISTEN OG ANDRE TILBEHØR

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

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

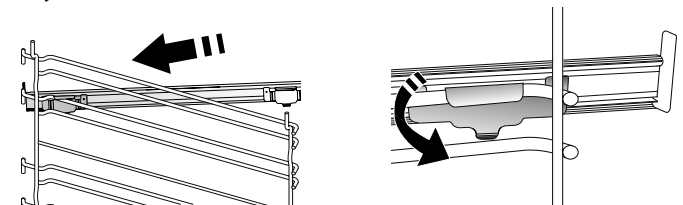
## DEMONTERING OG INSTALLASJON AV HYLLENES SPOR

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

## SETTE INN GLIDESKINNENE (HVIS AKTUELT)

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

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



Merk: Glideskinner kan monteres på alle nivåer.

# FUNKSJONER FOR TILBEREDNING



## MANUELLE FUNKSJONER

- **FAST PREHEAT (RASK FORVARMING)**  
For å hurtig forvarme ovnen.
- **KONVENSJONELL**  
For å tilberede en hvilken som helst matrett på kun én rille.
- **GRILL**  
For grilling av biff, kebab og pølser, tilberedning av grønnsaker au gratin eller ristet brød. Ved grilling av kjøtt, anbefaler vi å bruke en langpannen for å samle inn stekesjyen: Plasser formen på et av nivåene under risten og ha i 500 ml drikkevann.
- **TURBOGRILL**  
For grilling av store kjøttstykker (lårstek, roastbiff, kylling). Vi anbefaler å bruke en langpanne for å samle inn stekesjyen: Plasser pannen på et av nivåene under risten og ha i 500 ml drikkevann.
- **VARMLUFT**  
For å steke ulike mattyper som krever samme steketemperatur på flere hyller (maksimalt tre) på samme tidspunkt. Denne funksjonen kan brukes for tilberedning av ulike retter, uten at matvarene tar smak av hverandre.
- **COOK 4 FUNKSJONER**  
For å steke ulike mattyper som krever samme steketemperatur på fire høyder samtidig. Denne funksjonen kan brukes til å lage kjeks, terter, pizzaer (også frosne) og for å tilberede et helt måltid. Følg matlagingstabellen for å oppnå best resultat.
- **KONVEKSJONSSTEKING**  
For å lage kjøtt eller bake kaker, med innhold på bare én hylle.
- **SPESIALFUNKSJONER**
  - » **TINING**  
For å framskynde tining av mat. Sett maten på hyllen i midten. La maten være i emballasjen for å forhindre at den tørker ut på utsiden.
  - » **HOLD VARM**  
For å holde ferdiglaget mat varm og sprø.
  - » **RISING (HEVING)**  
For å oppnå en optimal heving av deig. For å oppnå et godt resultat, må ikke funksjonen brukes dersom ovnen fortsatt er varm etter en stekesyklus.

## » BEKVEMMELIGHET

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

## » MAXI COOKING (STEKING AV STORE STYKKER)

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

## » LANGSOM TILBEREDNING

For å steke kjøtt og fisk forsiktig mens du holder dem møre og saftige. Vi anbefaler deg å tilberede steker i en panne først for å brun kjøttet og hjelpe å segl dens naturlige juicer. Steketiden varierer fra to timer for fisk som veier 300 gr til fire eller fem timer for fisk som veier 3 kg, og fra fire timer for steker som veier 1 kg til seks eller sju timer for steker som veier 3 kg.

## » ECO TRYKKLUFT

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

## • FROSSEN BAKEVARE

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



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

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

Ovnen trenger ikke å forvarmes.

# HVORDAN BRUKE TOUCH-DISPLAYET



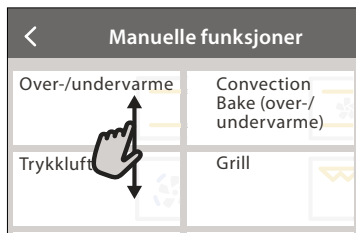
For å velge eller bekrefte:

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



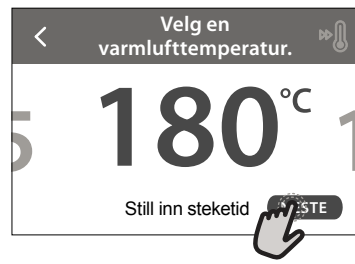
For å bla gjennom menyen eller listen:

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



For å bekrefte en innstilling eller gå til neste skjerm:

Tast "STILL INN" eller "NESTE".




For å gå tilbake til forrige skjerm:

Tast < .



## FØRSTEGANGS BRUK

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

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

### 1. VELGE SPRÅK

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

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

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

### 2. SETTING UP WIFI (WIFI-OPPSETT)

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

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

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

#### HVORDAN SETTE OPP TILKOBLINGEN

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

Minimumskrav.

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

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

Trådløs ruter: 2.4Ghz WiFi b/g/n.

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

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

#### 2. Opprett konto

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

#### 3. Registrer apparatet ditt

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

#### 4. Koble til WiFi

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

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

MAC-adressen er vist for WiFi-modulen.

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

### 3. INNSTILLING AV KLOKKELETT OG DATO

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

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

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

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

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

### 4. STILLE INN STRØMFORBRUK

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

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

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

### 5. VARM OPP OVNEN


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

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

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

# DAGLIG BRUK

## 1. VELG EN FUNKSJON

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

Display gir deg mulighet til å velge mellom Manuell og 6<sup>th</sup> Sense Funksjonene.


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

## 2. STILL INN MANUELLE FUNKSJONER

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

### TEMPERATUR-/GRILLNIVÅ

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

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

### VARIGHET

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

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

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

## 3. STILL INN 6<sup>th</sup> SENSE-FUNKSJONER

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

- Velg en oppskrift fra listen.

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

- Når du har valgt en funksjon, indikerer du egenskapene til maten (antall, vekt, osv.) du ønsker å tilberede for å få perfekt resultat.

Noen av 6<sup>th</sup> Sense Funksjonen krever at du benytter mattermometer. Sett det i før du velger funksjonen. For best resultat med termometeret, følg rådene i det aktuelle avsnittet.


- Følg indikasjonene på skjermen som veileder deg igjennom stekeprosessen.

## 4. STILL INN UTSATT START

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

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


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

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

## 5. START FUNKSJONEN

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

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

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


## 6. FORVARMING

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

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

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

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

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

## 7. SETTE MATLAGING PÅ PAUSE

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

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

gjenoppta matlagingen.



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

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

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

## 8. AVSLUTTET STEKING

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


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

## 9. FAVORITTER

Favoritter-funksjonen lagrer ovnsinnstillingene for dine favorittoppskrifter.


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

### HVORDAN LAGRE EN FUNKSJON

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

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

### NÅR LAGRET

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

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

### ENDRING AV INNSTILLINGENE

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



- Velg funksjonen du vil endre.
- Trykk på "REDIGER".
- Velg egenskapen du vil endre.
- Trykk på "NESTE": Displayet vil vise de nye attributtene.
- Klikk "LAGRE" for å bekrefte endringene.

I favorittskjermen kan du også slette funksjonene du

har lagret:


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

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

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

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

## 10. VERKTØY

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



### FJERNSTYRT AKTIVERING

For å aktivere bruken av 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool appen.





### KJØKKENTIMER

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

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

For å se eller endre kjøkkentimeren:

- Trykk på .
- Trykk på .

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

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



### LYS

For å slå ovnslampa på eller av.



### PYRO SELVRENGJØRING

For å eliminere flekker fra matlaging ved en syklus med svært høy temperatur. Det er tilgjengelig tre forskjellige selvrensjøringssykluser med ulik varighet: Høy, Middels, Lav. Vi anbefaler å bruke en raskere syklus med jevne mellomrom, og hele syklusen bare når ovnen er svært skittent.


**Ta ikke på ovnen mens Pyro-syklusen pågår. Hold barn og dyr på sikker avstand fra ovnen under og etter Pyro-syklusen pågår (helt til rommet er fullstendig utluftet).**

- Fjern alt tilbehør - inkludert glideskinnene - fra ovnen før du aktiverer funksjonen. Hvis ovnen er installert under en platetopp, må du forsikre deg om at brennerne eller de elektriske kokeplatene er slått av mens den selvrensende syklusen pågår.
- For optimale resultat ved renhold, bør en fjerne rester fra innsiden av ovnsrommet og gjøre rent dørglasset før en benytter den pyrolytiske funksjonen.
- Velg én av de tilgjengelige syklusen avhengig av dine behov.
- Tast "START" for å aktivere funksjonen du har valgt. Døren vil låse seg automatisk og ovnen vil starte syklusen for selv-rengjøring: en advarsel kommer til syne på display, sammen med en nedtelling som indikerer tilstanden til syklusen under utføring.

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

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

## SONDE

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

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

Sonden kan fjernstyres ved å benytte Bauknecht Home Net App på din mobiltelefon/nettbrett.

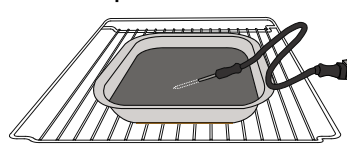
## BRUK AV MATSONDE

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

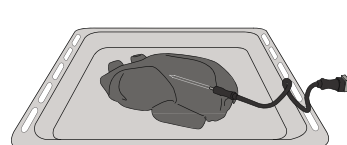
**KJØTT:** Sett steketermometeret dypt inn i kjøttet, unngå bein eller fete områder. Hvis du steker fjærkre, sett sonden på langs, midt i brystet, unngå hule områder.

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

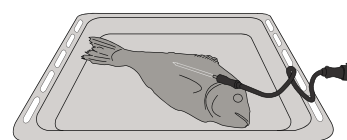
**OVNSBAKING:** Sett spissen dypt inn i deigen ved å forme kabelen for å oppnå optimal vinkel på sonden. Dersom du bruker sonden ved tilberedning med 6<sup>th</sup> Sense funksjonene, vil steking stanse automatisk når kjernens temperatur til valgt oppskrift når den ideelle temperaturen, uten at du trenger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



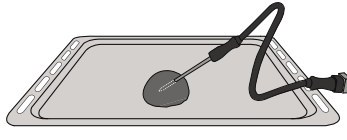
Lasagne



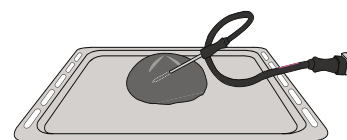
Hel kylling



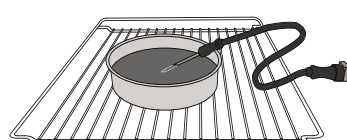
Fisk



Rundstykker



Stort brød



Kake



## DEMP

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



## KONTROLLÅS

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

For å aktivere låsen:

- Tast på  ikonet.

For å deaktivere låsen:

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



## FLERE MODUSER

For å velge Sabbat-modus og få tilgang til strømhåndtering.



## PREFERANSER

For å endre flere av ovnens innstillinger.



## WI-FI

For å endre innstillingene eller konfigurere et nytt hjemmenettverk.



## INFO

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



# TABELL FOR TILBEREDNING

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

FUNKSJONER

Tradisjonell steking

Varmluft

Konveksjonssteking

Grill (Grill)

TurboGrill

Maxi Cooking

Cook 4

Eco Varmluft

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

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

\*\* Snu maten halvveis i matlagingen.

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

#### SLIK LESER DU TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellisten: oppskrifter, om forvarming er nødvendig, temperatur (°C), grillnivå, steketid (minutter), tilbehør og foreslått nivå på matlagingen.

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

FUNKSJONER

Tradisjonell steking

Varmluft

Konveksjonssteking

Grill (Grill)

TurboGrill

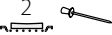
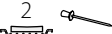


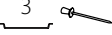
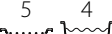
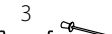
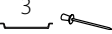
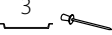


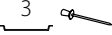
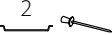
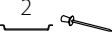
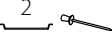
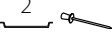
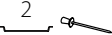
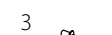

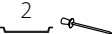
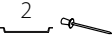
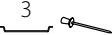


Maxi Cooking

Cook 4

Eco Varmluft

**Whirlpool**

# TABELL FOR TILBEREDNING

|  | Matvarekategorier   | Nivå og tilbehør   | Mengde  | Info for tilberedning  |
|--|---|--|---|--|
| GRYTERETT OG GRILLET PASTA   | Fersk   | Lasagne                 | 500 - 3000 g *  | Tilberede ved å følge din favorittoppskrift. Hell bechamel-saus på toppen og dryss med ost for å få å oppnå perfekt bruning  |
|  |   | Cannelloni              | 500 - 3000 g *  |  |
|  | Frossen   | Lasagne                 | 500 - 3000 g  |  |
|  |   | Cannelloni              | 500 - 3000 g  |  |
| KJØTT  | Oksekjøtt   | Oksestek                | 600 - 2000 g *  | Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter som du måtte foretrekke. Etter at steking er avsluttet, må du la kjøttet hvile i minst 15 minutter før du skjærer den opp |
|  |   | Hamburger               | 1,5 - 3 cm  | Pensle med olje og strø med salt før steking. Snu ved 3/5 av steketiden.   |
|  |   | Langsom koking          | 600 - 2000 g *  | Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter som du måtte foretrekke. Etter at steking er avsluttet, må du la kjøttet hvile i minst 15 minutter før du skjærer den opp |
|  | Svin  | Svinestek               | 600 - 2500 g *  | Pensle med olje og strø med salt før steking. Snu ved 2/3 av steketiden  |
|  |   | Svineknokke             | 500 - 2000 g *  |  |
|  |   | Svinesteik              | 500 - 2000 g  |  |
|  |   | Pølser og wurst         | 250 g   |  |
|  | Kalv  |                         | 600 - 2000 g *  | Pensle med olje eller smeltet smør. Gni med salt og pepper. Etter at steking er avsluttet, må du la kjøttet hvile i minst 15 minutter før du skjærer den opp                                     |
|  | Lam   | Lammestek               | 600 - 2500 g *  | Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter som du måtte foretrekke. Etter at steking er avsluttet, må du la kjøttet hvile i minst 15 minutter før du skjærer den opp |
|  |   | Lammerygg             | 500 - 2000 g *  |  |
|  |   | Lammelår              | 500 - 2000 g *  |  |
|  | Kylling   | Grillet kylling       | 600 - 3000 g *  | Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke. Gni med salt og pepper. Sett det inn i ovnen med brystet vendt oppover  |
|  |   | Fylt grillet kylling  | 600 - 3000 g *  |  |
|  |   | Kyllingbiter          | 600 - 3000 g *  | Pensle med olje og strø med salt før steking. Snu ved 2/3 av steketiden  |
|  |   | Filet/bryst           | 1 - 5 cm  |  |
|  | Grillet kalkun og gås   | Grillet gås           | 600 - 3000 g *  | Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov  |
| Fylt grillet gås  |   | 600 - 3000 g *   |   |  |
| Kalkunstykker     |   | 600 - 3000 g *   | Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke. Gni med salt og pepper. Sett inn i ovnen med brystsiden vendt oppover. Snu ved 2/3 av steketiden |  |
| Filet/bryst       |   | 1 - 5 cm   |   |  |
| Kebab  |  | 1 rist   | Pensle med olje og strø med salt før steking. Snu ved 1/2 av steketiden   |  |

TILBEHØR



Rist



Ovnfast panne eller kakeform på rist



Langpanne / bakebrett eller ovnsfast panne på rist



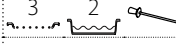
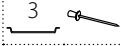
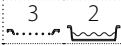
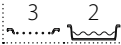


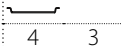
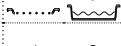









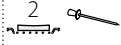

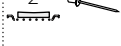
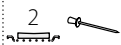







Langpanne/Bakebrett





















Langpanne med 500 ml vann



Mat termometer

|   | Matvarekategorier   | Nivå og tilbehør   | Mengde           | Info for tilberedning   |
|---|---|--|------------------|---|
| FISK  | Grillet, hel fisk   | Hel fisk                | 0,2 - 1,5 kg *   | Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov<br><br>Strø over brødsmler og krydre med olje, hvitløk, pepper og persille<br><br>Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov |
|   |   | Fisk i salt skorpe      | 0,2 - 1,5 kg *   |   |
|   | Grillede fileter  | Ferske fileter          | 0,5 - 3 cm       |   |
|   |   | Frosne fileter          | 0,5 - 3 cm       |   |
|   | Grillet sjømat  | Harpeskjell             | et brett         |   |
|   |   | Grateng kamskjell       | et brett         |   |
|   |   | Reker                   | et brett         |   |
| Kongereker                     |   | et brett   |                  |   |
| GRØNNSAKER  | Grillede grønnsaker   | Poteter                 | 500 - 1500 g     |   |
|   |   | Fylte grønnsaker        | 100 - 500 g hver |   |
|   |   | Andre grønnsaker        | 500 - 1500 g     |   |
|   | Grønnsaksgrateng  | Poteter                 | 1 brett          |   |
|   |   | Tomater                 | 1 brett          |   |
|   |   | Paprika                 | 1 brett          |   |
|   |   | Brokkoli                | 1 brett          |   |
|   |   | Blomkål                 | 1 brett          |   |
|   |   | Annet                   | 1 brett          |   |
|   | Hevende kaker   | Sukkerbrød i form     | 500 - 1200 g *   |   |
| Sukkerbrød med frukt i form  |   | 500 - 1200 g *   |                  |   |
| Sjokolade-sukkerbrød i form  |   | 500 - 1200 g *   |                  |   |
| KAKER OG WIENERBRØD   | Sukkerbrød i bakeform  | 500 - 1200 g *   |                  |   |
|   | Småkaker  | Småkaker              | 200 - 600 g      |   |
|   |   | Croissanter (ferske)  | et brett         |   |
|   |   | Vannbakkels           | et brett         |   |
|   | Wienerbrød og fylte pai   | Terte i boks          | 400 - 1600 g     |   |
|   |   | Strudel               | 400 - 1600 g     |   |
|   |   | Fruktpai              | 500 - 2000 g     |   |
| SALTE KAKER   |   |                       | 800 - 1200 g     | Kjevle ut en paideig for 8-10 porsjoner med deig og prikk den med en gaffel, fyll deigen ved å bruke din favorittoppskrift  |

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

TILBEHØR



Rist



Ovnfast panne eller kakeform på rist



Langpanne / bakebrett eller ovnsfast panne på rist



Langpanne/ Bakebrett



Langpanne med 500 ml vann



Mat termometer

# RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

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

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

Bruk vernehansker.  
Ovnen må alltid frakobles strømmettet før du utfør noe vedlikeholdsarbeid.

## UTVENDIGE OVERFLATER

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

## INNVENDIGE OVERFLATER

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

ovnen kjøles helt ned før du tørker den med en klut eller svamp.

- Dersom det er inngrodd skitt på de innvendige overflatene, anbefaler vi at du kjører den automatiske rengjøringsfunksjonen for å oppnå optimalt rengjøringsresultat.
- Rengjør dørglasset med et egnet flytende vaskemiddel.
- Ovnsdøren kan fjernes for å forenkle rengjøringen.

## TILBEHØR

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

## SKIFTE LYSPÆRE

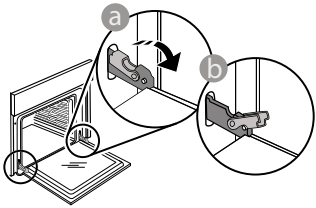
- Koble ovnen fra strømmettet.
- Skru av dekselet fra lyset, bytt pære og skru lokket tilbake på lyset.
- Koble ovnen til strømmettet igjen.

Vennligst merk deg: Bruk kun 20-40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogenpærer. Pæren som er brukt i produktet er

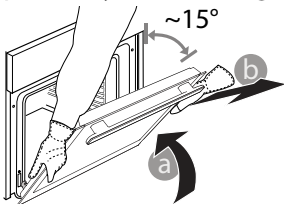
spesielt fremstilt for bruk i husholdningsapparater, og skal ikke brukes til vanlig innendørs opplysning (Kommisjonens forordning (EF) nr. 244/2009). Pærer kan fås fra kundeservice. Ikke ta i lysepærene med bare hendene fordi fingeravtrykkene kan skade dem. Bruk ikke ovnen før lysets deksel er satt tilbake på plass.

## FJERNING AV DØREN OG MONTERING TILBAKE PÅ Plass

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

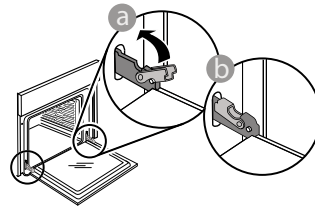


- Lukk døren så mye du kan. Ta godt tak i døren med begge hender – ta ikke i håndtaket. Bare fjern døren ved å fortsette å lukke den mens du trekker den oppover samtidig til den er løst fra sin plass. Sette døren til den ene siden, la den hvile på et mykt underlag.

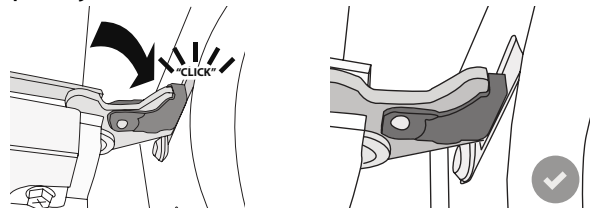


Sett på døren igjen ved å sette den mot ovnen og stille inn krokene til hengslene med festene og sette på den øvre delen i dets feste.

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



- Bruk litt kraft for å sjekke at haspene er i riktig posisjon.



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

## WIFI FAQs\*

\* Wi-Fi ikke tilgjengelig i Russland, Ukraina og Kasakhstan

### Hvilke WiFi protokoller støttes?

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

### Hvilke innstillinger må konfigureres for ruterens programvare?

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

### Hvilken WPS-versjon støttes?

WPS 2.0 eller senere versjoner. Kontroller dokumentasjonen til ruter.

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

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

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

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



### Hvordan kan jeg kontrollere at Internett-forbindelsen i mitt hjem virker og at den trådløse funksjonen er aktivert?

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

### Hvordan kan jeg sjekke at apparatet er tilkoplett mitt trådløse hjemmenettverk?

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

### Hvor kan jeg finne apparatets MAC-adresse?

Trykk  tast deretter  WiFi eller se på apparatet ditt: Det er en etikett som viser SAID- og MAC-adressene. MAC-adressen består av en kombinasjon av tall og bokstaver, begynnende med "88:e7".

### Hvordan kan jeg kontrollere hvorvidt apparatets trådløse funksjon er aktivert?

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

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

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

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

### Hvor langt unna bør ruter være fra ovnen?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Leverandørinnstillinger: Hvis internettleverandøren din har fastsatt et fast antall MAC-adresser som kan kobles til Internett, kan det hende at du ikke kan koble apparatet til skyen. MAC-adresser til en enhet er en unik identifikator. Vennligst spør internettleverandøren din om hvordan du kobler andre enheter enn datamaskiner til Internett.

### Hvordan kan jeg sjekke om data overføres eller ikke?

Etter at du har satt opp nettverket, skru du av strømmen, venter 20 sekunder og skru deretter på ovnen: Sjekk at appen viser UI-statusen til apparatet.

Noen innstillinger krever flere sekunder før de vises i appen.









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

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

### Jeg har skiftet min ruter – hva må jeg gjøre?

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

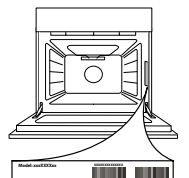
# PROBLEMLØSNING

| Problem   | Mulig årsak  | Løsning   |
|---|--|---|
| Ovnen virker ikke.  | Strømbrydd.<br>Koblet fra stikkontakten.   | Sjekk at det er strøm og om ovnen er koblet til strømnettet. Skru ovnen av og på igjen for å se om feilen fortsatt er der.  |
| Displayet viser bokstaven "F" etterfulgt av et tall eller en bokstav.   | Feil ved ovnen.  | Kontakt ditt nærmeste kundeservicesenter og oppgi nummeret etterfulgt av bokstaven "F".<br>Trykk på  , trykk  og velg deretter "Nullstilling til fabrikkinnstillinger".<br>Alle lagrede innstillinger vil slettes.  |
| Strømmen slår seg av.   | Strøminnstillingen er feil.  | Påse at hjemmenettverket ditt har nominell effekt på mer enn 3 kW. Hvis ikke, reduserer du strømmen til 13 Ampere. Trykk på  , velg  "Flere Moduser" og velg deretter "Strømbehandling".  |
| Ovnen varmes ikke opp.  | Demonstrasjonsmodus kjører.  | Trykk på  , trykk  "Info" og velg deretter "Butikkdemomodus" for å avslutte.  |
|  -ikonet vises på displayet. | WiFi-ruteren er slått av. Egenskapene for oppsett av ruteren har endret seg. De trådløse tilkoblingene når ikke apparatet. Ovnen kan ikke opprettholde en stabil tilkobling til hjemmenettverket. Tilkoblingsteknologien støttes ikke. | Påse at WiFi-ruteren er koblet til internett.<br>Påse at WiFi-signalstyrken ved apparatet er bra.<br>Prøv å starte ruteren på nytt.<br>Se avsnittet "Spørsmål og svar om WiFi"<br>Hvis egenskapene til ditt trådløse hjemmenettverk har blitt endret, utfører du paring til nettverket: Trykk på  , trykk  "WiFi" og velger deretter "Koble til nettverk". |
| Tilkoblingsteknologien støttes ikke.  | Fjernstyring er ikke tillatt i landet ditt.  | Sjekk om landet ditt tillater fjernstyring av elektroniske apparater før du kjøper.   |



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

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



# Whirlpool



400011593268