

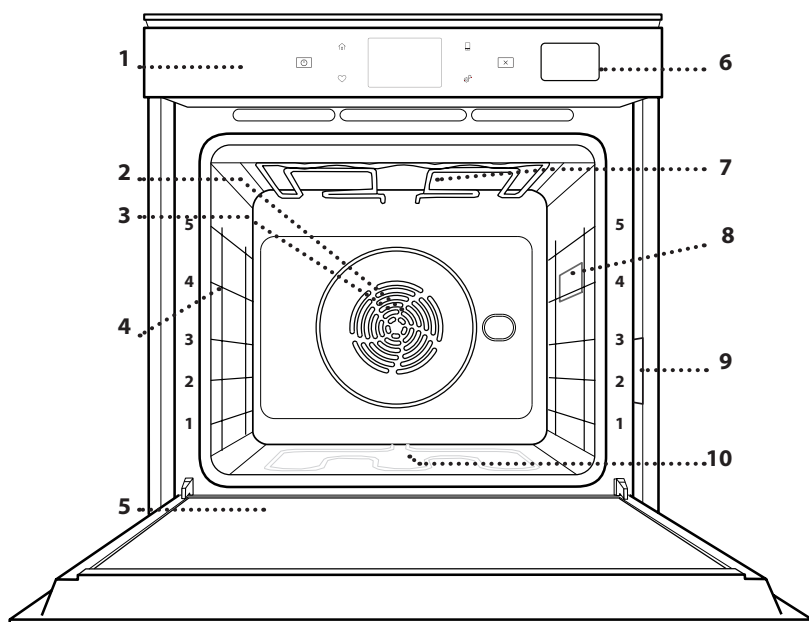


MANGE TAKK FOR AT DU HAR KJØPT ET
WHIRLPOOL-PRODUKT
For å motta på www.whirlpool.eu/register



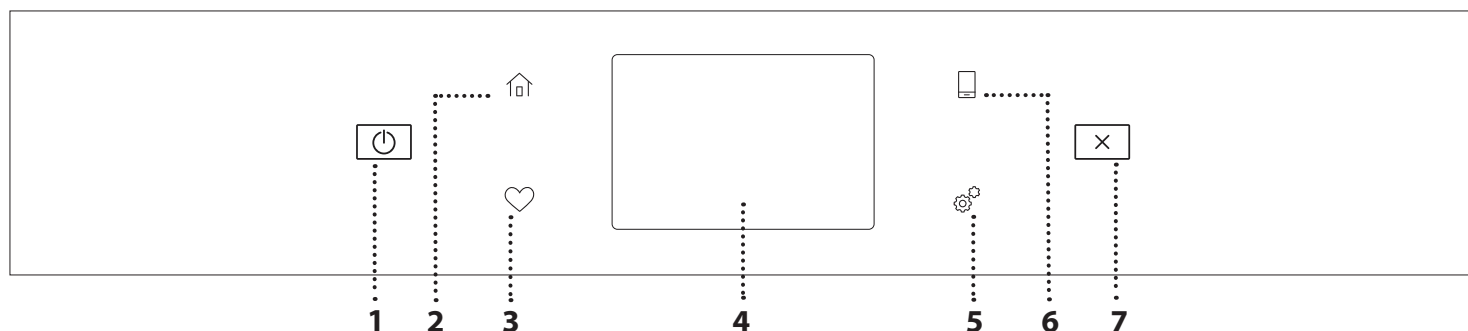
Før du bruker apparatet må du lese sikkerhetsanvisningene nøye.

PRODUKTBEKRIVELSE



1. Kontrollpanel
2. Vifte
3. Sirkulært varmeelement (ikke synlig)
4. Ristens skinner (nivået er angitt på ovnens framside)
5. Dør
6. Vannskuff
7. Øvre varmeelement/grill
8. Lyspære
9. Identifikasjonsskilt (må ikke fjernes)
10. Nedre varmeelement (ikke synlig)

BESKRIVELSE AV KONTROLLPANEL



1. PÅ / AV

For å slå ovnen på og av.

2. HJEM

For å få rask tilgang til hovedmenyen.

3. FAVORITT

For å hente fram listen over dine favorittfunksjoner.

4. DISPLAY

5. VERKTØY

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

6. FJERNKONTROLL

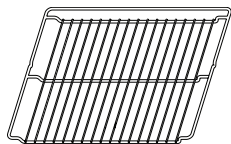
For å aktivere bruken av 6th Sense Live Whirlpool appen.

7. AVBRYT

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

TILBEHØR

RIST



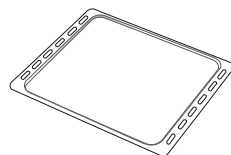
Bruk for å tilberede mat og som støtte til panner, kakeformer og andre ildfaste former

LANGPANNE



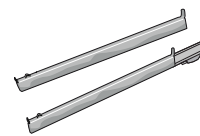
For bruk som ovnspanne ved tilberedning av kjøtt, fisk, grønnsaker, focaccia, etc. eller for å plasseres under risten for å samle opp stekesjyen.

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.

* 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.

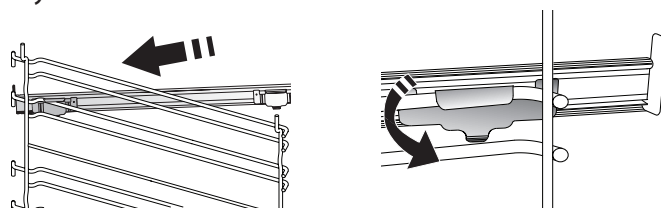
DEMONTERING OG INSTALLASJON AV HYLLENES SPOR

- 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.

TILBEREDNINGSFUNKSJONER



MANUELLE FUNKSJONER

- **FAST PREHEAT (RASK FORVARMING)**
For å hurtig forvarme ovnen.
- **KONVENSJONELL**
For å tilberede en hvilken som helst matrett på kun én rille.
- **GRILL**
For grilling av biff, kebab og pølser, tilberedning av grønnsaker au gratin eller ristet brød. Ved grilling av kjøtt, anbefaler vi å bruke en langpannen for å samle inn stekesjyen: Plasser formen på et av nivåene under risten og ha i 500 ml drikkevann.
- **TURBOGRILL**
For grilling av store kjøttstykker (lårstek, roastbiff, kylling). Vi anbefaler å bruke en langpanne for å samle inn stekesjyen: Plasser pannen på et av nivåene under risten og ha i 500 ml drikkevann.
- **VARMLUFT**
For å steke ulike typer mat som krever samme steketemperatur på flere hyller (maksimalt tre) på samme tidspunkt. Denne funksjonen kan brukes for tilberedning av ulike retter, uten at matvarene tar smak av hverandre.
- **FORCED AIR + STEAM (VARMLUFT + DAMP)**
Når egenskapene til damp kombineres med egenskapene til varmluft, lar denne funksjonen deg lage mat som er sprø og brune på utsiden og samtidig møre og saftige på innsiden. For å oppnå det beste stekeresultatet, anbefaler vi at du velger et HØYT nivå for damp når du steker fisk, MIDDELS for kjøtt og LAV for brød og desserter.
- **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.

» HEVENDE

For å oppnå en optimal heving av deig. For å oppnå et godt resultat, må ikke funksjonen brukes dersom ovnen fortsatt er varm etter en stekesyklus.

» BEKVEMMELIGHET

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

» MAXI COOKING (STEKING AV STORE STYKKER)

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

» ECO VARMLUFT

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

• FROSSEN BAKEVARE

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



6th SENSE

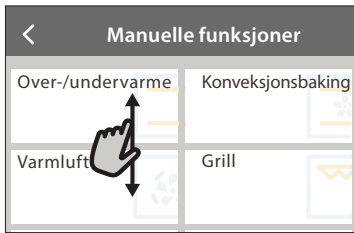
Dette gjør at alle typer mat kan stekes helt automatisk. For å benytte denne funksjonen på best mulig måte, følg indikasjonene i tabellen med indikasjoner for tilberedning. Ovnen trenger ikke å forvarmes.

HVORDAN BRUKE TOUCH-DISPLAYET

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



For å bla gjennom menyen eller listen:
Sveip fingeren over displayet for å bla gjennom elementene eller verdiene.



For å bekrefte en innstilling eller gå til neste skjerm:
Tast "STILL INN" eller "NESTE".




For å gå tilbake til forrige skjerm:
Tast < .



FØRSTEGANGS BRUK

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

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

1. VELGE SPRÅK

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

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

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

2. WIFI-OPPSETT

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

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

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

Dersom du bor i Asia tast "SKIP" (hopp over) siden de mobile applikasjonene ikke er tilgjengelige i din region.

HVORDAN SETTE OPP TILKOBLINGEN

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

Minimumskrav.

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

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

Trådløs ruter: 2.4Ghz WiFi b/g/n.

1. Last ned 6th Sense Live appen

Det første trinnet for å kople til enheten din, er å laste ned appen på mobiltelefonen/nettbrettet ditt. 6th Sense Live appen vil veilede deg igjennom alle trinnene som er listet opp her. Du kan laste ned 6th Sense Live appen fra iTunes 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 ruterer din støtter WPS 2.0 (eller høyere), velger du "MANUELL", og trykker deretter på "WPS-oppsett": Trykk på WPS-knappen på den trådløse ruterer for å opprette en tilkobling mellom de to produktene.

Dersom det er nødvendig kan du også kople produktet manuelt ved å benytte "Søk etter et nettverk".

SAID-koden brukes til å synkronisere en smartenhet med apparatet. MAC-adressen er vist for WiFi-modulen.

Det vil kun være nødvendig å utføre tilkoplingsprosedyren på nytt dersom du endrer innstillingene av ruterer 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.


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 anbefales å lufte rommet etter å ha brukt apparatet første gang.

DAGLIG BRUK

1. VELG EN FUNKSJON

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

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


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

2. 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 6th SENSE-FUNKSJONER

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

- Velg en oppskrift fra listen.

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

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


4. STILL INN UTSATT START / UTSATT SLUTT

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

- Trykk på "UTSETTELSE" for å stille inn ønsket starttid og sluttid.
- 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 ovenns forvarmingsfase: Ovnen 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 forvarmingsopsjonen for tilberedningsfunksjoner som lar deg 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-opsjon.

7. SETTE MATLAGING PÅ PAUSE

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

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



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

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

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

8. AVSLUTTET STEKING

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


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

9. FAVORITTER

Favoritter-funksjonen lagrer ovnsinnstillingene for dine favorittoppskrifter.


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

HVORDAN LAGRE EN FUNKSJON

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

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

NÅR LAGRET

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

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

ENDRING AV INNSTILLINGENE



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

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

I favorittskjermen kan du også slette funksjonene du har lagret:

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


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

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

- Trykk på det relevante måltidet for å endre det.

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

10. VERKTØY

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

FJERNSTYRT AKTIVERING



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

KJØKKENTIMER

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

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

For å se eller endre kjøkkentimeren:

- Trykk på .
- Trykk på .

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

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

LYS

For å slå ovnslampa på eller av.

PYRO SELVRENGJØRING

For å eliminere flekker fra matlaging ved en syklus med svært høy temperatur. Det er tilgjengelig tre forskjellige selvrensjøringscykluser 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 ren den indre døren før en benytter den Pyro-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.

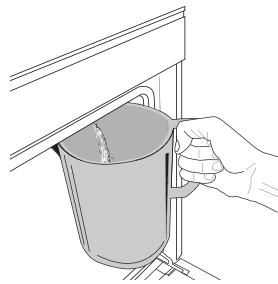
Når syklusen er avsluttet, vil døren være sperret inntil temperaturen ikke utgjør noen fare.

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.

Merk: Pyrolytisk syklus kan også aktiveres når tanken er fylt med vann.

• TØMMING

Dreneringsfunksjonen gjør at vannet dreneres for å unngå fortetning i tanken. For optimal bruk av apparatet, anbefales det å tømme det hver gang ovnen har vært i bruk med en dampsyklus.



Når funksjonen "Tømming" er valgt, følg handlingene som angis: Åpne døren og plasser en stor mugge under dreneringstuten på nedre høyre side av panelet. Når dreneringen har begynt, holdes muggen på plass til oppgaven er fullført.

Dreneringen av full beholder

varer i gjennomsnitt i omtrent tre minutter.

Dersom det er nødvendig, er det mulig å ta en pause i dreneringsprosessen ved å trykke på knappen PAUSE på display (for eksempel dersom muggen er full av vann allerede midt under dreneringsprosessen).

Kannen må ha et volum som minst rommer 2 liter.

Merk: for å garantere at vannet er kaldt, er det ikke mulig å utføre denne aktiviteten før det har gått 4 timer fra siste syklus (eller siste gang produktet bli tilført energi). I løpet av denne ventetiden, vil display vise den følgende tilbakemeldingen "VANNET ER FOR VARMT: VENT TIL TEMPERATUREN SYNKER".

Viktig: Dersom tanken ikke tømmes regelmessig, etter noen få dager siden siste påfylling, vil apparatet be deg tømme ved å vise meldingen <SYKLUS FOR TØMMING ER NØDVENDIG>; denne oppmodingen kan ikke overses, og det vil kun være mulig å fortsette med normal bruk av produktet etter at tappingen er utført.

• AVKALKNING

Denne spesialfunksjonen, som aktiveres med jevne mellomrom, lar deg holde tanken og dampkretsen i best mulig stand.

Meldingen <AVKALKINGSYKLUSEN MÅ UTFØRES> vil vises på displayet ditt for å minne deg på å utføre denne handlingen med jevne mellomrom.

Meldingen om at det bør avkalkes løses ut etter at et visst antall dampkokingscykluser er utførte eller når dampkokeren når en gitt funksjonstid siden siste avkalkingscyklus (se tabellen nedenfor).

MELDINGEN "AVKALKE" vises etter	HVA SKAL GJØRES
15 sykluser med dampkoking 22 timer med dampkoking	Avkalking anbefales
20 sykluser med dampkoking 30 timer med dampkoking	Det er ikke mulig å kjøre en dampsyklus før avkalkingssyklusen utføres

Avkalkingsprosedyren kan også utføres når brukeren ønsker å gjennomføre en grundigere rengjøring av tanken og den interne dampkretsen.

Full funksjon varer i gjennomsnitt omtrent 180 minutter. Når funksjonen startes, følges alle stegene vist på displayet.

Merk: Funksjonen kan settes på pause, men dersom den slettes, må hele avkalkingssyklusen gjentas fra begynnelsen av.

» TØMMING (inntil 3 min.)

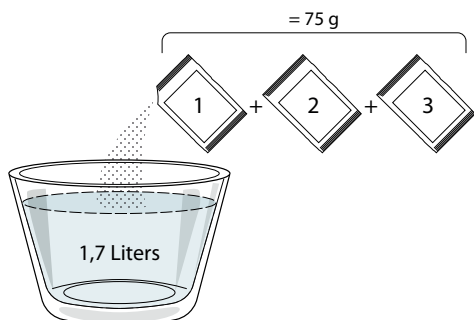
Når display viser meldingen <PLASSER EN BEHOLDER UNDER HULLET FOR TØMMING AV VANN>, start tømningen slik det beskrives i avsnittet om Tømning. Dersom tanken derimot er tom, vil apparatet automatisk hoppe over til TRINN 1 AV 8.

Merk: for å garantere at vannet er kaldt, er det ikke mulig å utføre denne aktiviteten før det har gått 4 timer fra siste syklus (eller siste gang produktet bli tilført energi). I løpet av denne ventetiden, vil display vise den følgende tilbakemeldingen "VANNET ER FOR VARMT: VENT TIL TEMPERATUREN SYNKER".

Kannen må ha et volum som minst rommer 2 liter.

» TRINN 1 AV 8: AVKALKING (~120 MIN.)

Når display ber deg tilberede avkalkingsløsningen, gå fram ved å tilføre 3 poser (som tilsvarer 75g) av det spesifikke avkalkingsmiddelet for ovner WPRO* blandet i 1,7 liter drikkevann ved omgivelsestemperatur.



Når løsningen med avkalkingsmiddel er tømt over i skuffen, trykk på **START** for å starte avkalkingens hovedprosess.

Du trenger ikke stå framfor apparatet mens trinnene i avkalkingen pågår. Etter at hvert trinn er fullført, vil du få en akustisk tilbakemelding og display vil vise instruksjer for hvordan fortsette med det neste trinnet.

» TRINN 2 AV 8: TØMMING (inntil 3 min.)

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

» TRINN 3 AV 8: SKYLLING (~20 min.)

For å rengjøre tanken og dampkretsen, må skyllesyklusen utføres.

Når display viser meldingen <ETTERFYLL TANKEN>, vennligst tøm drikkevann over i beholderen, helt til display viser <TANKEN ER FULL>, trykk deretter

START for å starte den første skyllingen.

TRINN 4 AV 8: TØMMING (inntil 3 min.)

» TRINN 5 AV 8: SKYLLING (~20 min.)

» TRINN 6 AV 8: TØMMING (inntil 3 min.)

» TRINN 7 AV 8: SKYLLING (~20 min.)

» TRINN 8 AV 8: TØMMING (inntil 3 min.)

Etter siste drenering, trykk **CLOSE** for å fullføre avkalkingen.

Når avkalkingsprosedyren er avsluttet, vil det være mulig å bruke alle dampfunksjonene.

Avkalkingsmiddelet *WPRO er det profesjonelle produktet som anbefales for å opprettholde optimal ytelse ved din ovns dampfunksjon. Vennligst følg instruksene for bruk som står på pakken. For bestilling og informasjon ta kontakt med ettersalgsservicen eller www.whirlpool.eu

Whirlpool vil ikke stå til ansvar for ev. skader som skyldes bruk av andre produkt for rengjøring som er tilgjengelige på markedet.



DEMP

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



KONTROLLÅS

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

For å aktivere låsen:

- Tast på  ikonet.

For å deaktivere låsen:

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



FLERE MODUSER

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



INNSTILLINGER

For å endre flere av ovns innstillinger.



WI-FI

For å endre innstillingene eller konfigurere et nytt hjemmenettverk.



INFO

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

TABELL FOR TILBEREDNING

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C) / GRILLNIVÅ	Varighet (min.)	RILLE OG TILBEHØR
Kaker av gjærdeig / Sukkerbrød		Ja	170	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
Fylte kaker (ostekake, strudel, eplepai)		Ja	160 - 200	30 - 85	
		Ja	160 - 200	35 - 90	
Småkaker / Kjeks		Ja	150	20 - 40	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	135	40 - 60	
Små kaker / Muffin		Ja	170	20 - 40	
		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	40 - 60	
Vannbakkels		Ja	180 - 200	30 - 40	
		Ja	180 - 190	35 - 45	
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	
Marengs		Ja	90	110 - 150	
		Ja	90	130 - 150	
		Ja	90	140 - 160 *	
Pizza / Brød / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	
		Ja	190 - 230	20 - 50	
Pizza (Tynn, tykk, focaccia)		Ja	220 - 240	25 - 50 *	
Frossen pizza		Ja	250	10 - 15	
		Ja	250	10 - 20	
		Ja	220 - 240	15 - 30	
Salte paier (grønnsakspai, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 55	
		Ja	180 - 190	45 - 60	
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	
Butterdeigsskall/småkaker av butterdeig		Ja	190 - 200	20 - 30	
		Ja	180 - 190	20 - 40	
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	
Lasagne / Flans / Bakt pasta / Cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	
Lam /kalv /okse /svin 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	
Svinestek med svor 2 kg		-	170	110 - 150	

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
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, gå du over til høyere verdier. Bruk det medleverte tilbehøret og fortrinnsvis mørke kakeformer av metall og ovnsfaste panner. Du kan også bruke panner og utstyr i pyrex eller steintøy, men husk at matlagingstidene vil være litt lengre. For best resultat følger du nøye rådene i matlagingstabellen hva angår valg av tilbehør (medlevert) som skal plasseres på de forskjellige hyllene.

Dersom nivået av vann på tanken er for lavt, vil ikke dampcyklusen starte. En full vanntank, eller omtrent 1.7 liter er nødvendig for å starte alle dampfunksjonene. Når vanntanken når det maksimale nivået vil Display indikere "Water Tank is Full" (vanntanken er full). Dersom vannnivået er for lavt vil syklusen bli satt på pause og Display vil indikere "Refill Water (etterfyll vann)". For å oppnå de beste resultatene må en unngå å forhåndsvarme ovnen. Dersom ovnen er varm, foreslår vi å bruke den manuelle Varmluft + Damp-syklusen eller vente til ovnen har kjølt seg ned.

FUNKSJONER

Tradisjonell steking

Varmluft

Konveksjonssteking

Grill (Grill)

TurboGrill

Maxi Cooking

Cook 4

Eco Varmluft

Whirlpool




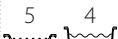




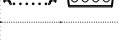

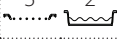



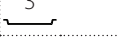








VARMLUFT + DAMP

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

SLIK LESER DU TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellisten: oppskrifter, om forvarming er nødvendig, temperatur (°C), grillnivå, steketid (minutter), tilbehør og foreslått nivå på matlagingen. Tilberedningstiden begynner fra maten settes i ovnen, eksklusiv forvarming (der nødvendig). Matlagingstemperaturene og tidene er omtrentlige, og avhenger av mengden mat og typen utstyr som brukes. Bruk de laveste anbefalte verdiene i begynnelsen, og hvis maten ikke er ferdig, 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. Dersom nivået av vann på tanken er for lavt, vil ikke dampsyklusen starte. En full vanntank, eller omtrent 1.7 liter er nødvendig for å starte alle dampfunksjonene. Når vanntanken når det maksimale nivået vil Display indikere "Water Tank is Full" (vanntanken er full). Dersom vannnivået er for lavt vil syklusen bli satt på pause og Display vil indikere "Refill Water (etterfyll vann)". For å oppnå de beste resultatene må en unngå å forhåndsvarme ovnen. Dersom ovnen er varm, foreslår vi å bruke den manuelle Varmluft + Damp-syklusen eller vente til ovnen har kjølt seg ned.

TABELL FOR TILBEREDNING

Matvarekategorier		Nivå og tilbehør	Mengde	Info for tilberedning
GRYTERETT OG GRILLET PASTA	Fersk lasagne	 2	500 - 3000 g	
	Frossen lasagne	 2	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
KJØTT	Oksekjøtt	Oksestek	 3	600 - 2000 g Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter som du måtte foretrekke. Etter at stekingen er avsluttet, må du la kjøttet hvile i minst 15 minutter før du skjærer den opp
		Hamburger	 5 4	1,5 - 3 cm Pensle med olje og strø med salt før stekingen. Snu ved 3/5 av steketiden.
	Svin	Svinestek	 3	600 - 2500 g Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter som du måtte foretrekke. Når tilberedningen er avsluttet la det hele hvile i minst 15 minutter før du skjærer i kjøttet.
		Svineribbe	 5 4	500 - 2000 g Pensle med olje og strø med salt før stekingen. Snu ved 2/3 av steketiden
	Kylling	Grillet kylling	 2	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
		Filet/bryst	 5 4	1 - 5 cm Pensle med olje og strø med salt før stekingen. Snu ved 2/3 av steketiden
	Kjøttretter	Kebab	 5 4	ett gitter Pensle med olje og strø med salt før stekingen. Snu ved 1/2 av steketiden
		Pølser og wurst	 5 4	1,5 - 4 cm Fordel jevnt utover på risten. Snu ved 3/4 av steketiden
FISK OG SJØMAT	Stekt fillet & Fisk	Fileter	 3 2	0,5 - 2,5 cm Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov
		Frosne fiskefileter	 3 2	0,5 - 2,5 cm Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov
	Grillet sjømat	Kamskjell	 4	et brett Strø over brødsmler og krydre med olje, hvitløk, pepper og persille
		Blåskjell	 4	et brett
		Reker	 4 3	et brett Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov
		Dyphavsreker	 4 3	et brett
GRØNNSAKER	Ovnsstekt grønnsaker	Poteter	 3	500 - 1500 g Kutt opp i stykker, krydre med olje, salt og smak til med urter før du legger de inn i ovnen
		Fylte grønnsaker	 3	100 - 500 g hver
		Andre grønnsaker	 3	500 - 1500 g Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov
	Grønnsaksgrateng	Poteter	 3	1 brett Kutt opp i stykker, krydre med olje, salt og smak til med urter før du legger de inn i ovnen
		Tomater	 3	1 brett Strø over brødsmler og krydre med olje, hvitløk, pepper og persille
		Paprika	 3	1 brett Tilberede ved å følge din favorittoppskrift. Strø på ost for å oppnå perfekt bruning
		Brokkoli	 3	1 brett
		Blomkål	3	1 brett Tilberede ved å følge din favorittoppskrift. Hell bechamel-saus på toppen og dryss med ost for å få å oppnå perfekt bruning
Annet	3	1 brett		

TILBEHØR



Rist





















Ovnfast panne eller kakeform på rist

Langpanne/
bakebrett
eller ovnsfast panne
på rist

Langpanne/Bakebrett

Langpanne med
500 ml vann

	Matvarekategorier	Nivå og tilbehør	Mengde	Info for tilberedning
KAKER OG WIENERBRØD	Sukkerbrød i form		0.5 - 1.2 kg	Lag en sukkerbrøddeig på 500-900 g uten fett. Hell den over i en kakeform tildekket med bakepapir og smurt
	Kjeks		0.2 - 0.6 kg	Lag en deig av 500g mel, 200g salt smør, 200g sukker, 2 egg. Smak til med fruktessens. La det kjøle ned. Kjevle ut deigen og form den til etter eget ønske. Legg småkakene på et bakebrett
	Vannbakkels		1 brett	Fordel de jevnt utover bakebrettet. La de kjøle seg ned før bruk
	Terte i boks		0.4 - 1.6 kg	Lag en deig av 500g mel, 200g salt smør, 200g sukker, 2 egg. Smak til med fruktessens. La det kjøle ned. Kjevle deigen jevnt ut og rull den sammen. Fyll med syltetøy og stek de
	Strudel		0.4 - 1.6 kg	Lag en blanding av eplebiter, pinjekjerner, kanel og muskatnøtt. Ha litt smør i pannen, strø på sukker og la det koke i 10-15 minutter. Rull det inn i deigen og brett den ytre delen
	Fruktfylt pai		0.5 - 2 kg	Kjevle ut paideigen og dryss på brødkrummer for å absorbere saften fra frukten. Fyll med oppkuttet fersk frukt blandet med sukker og kanel
	SALTE KAKER		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
BRØD	Rundstykker 🍞		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
	Sandwichbrød i boks 🍞		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 🍞		700 - 2000 g	Tilbered deigen ved å følge din favorittoppskrift, og legg den på bakebrettet
	Bagetter 🍞		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
PIZZA	Pizza Tynn		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		rundt - brett	
	Frosne pizza	    	1 - 4 lag	Ta den ut av emballasjen. Fordel jevnt utover på risten

Dersom nivået av vann på tanken er for lavt, vil ikke dampsyklusen starte. En full vanntank, eller omtrent 1.7 liter er nødvendig for å starte alle dampfunksjonene. Når vanntanken når det maksimale nivået vil Display indikere "Water Tank is Full" (vanntanken er full). Dersom vannivået er for lavt vil syklusen bli satt på pause og Display vil indikere "Refill Water (etterfyll vann)".

TILBEHØR



Rist



Ovnfast panne eller kakeform på rist

Langpanne/
bakebrett
eller ovnfast panne
på rist

Langpanne/Bakebrett

Langpanne med
500 ml vann

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.

KOKER

For å sikre at ovnen alltid fungerer med optimal ytelse og for å hindre oppbygging av kalk over tid, anbefaler vi at du bruker funksjonene "tømme" og "avkalking" regelmessig.

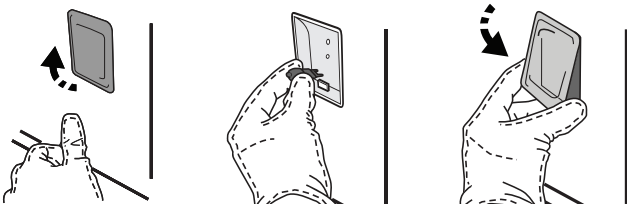
Etter en lengre periode hvor funksjonen "Varmluft + Damp" har stått ubrukt, anbefaler vi på det sterkeste å aktivere en tilberedningssyklus med den tomme ovnen ved å fylle tanken helt.

SKIFTE LYSPÆRE

1. Koble ovnen fra strømmettet.
2. Ta av ristens skinner.
3. Fjern pærens deksel.
4. Skift ut lysepæren.
5. Sett lampens deksel tilbake på plass, dytt det bestemt til det faller på plass.
6. Sett på ristens skinner igjen.
7. Koble ovnen til strømmettet igjen.

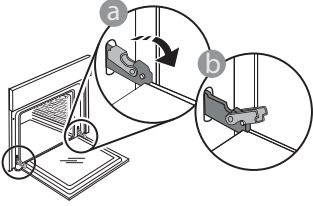
Vennligst merk deg: Bruk bare 20–40 W / 230 ~ V type G9, T300 °C halogenpærer. Pæren som er brukt i produktet er spesielt fremstilt for bruk i husholdningsapparater, og skal ikke brukes til vanlig innendørs opplysning (Kommisjonens forordning (EF) nr. 244/2009). Lyspærer er tilgjengelige fra vår ettersalgsservice.

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

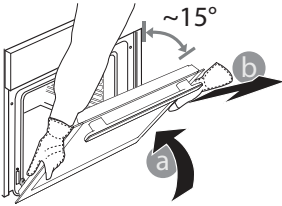


FJERNING AV DØREN OG MONTERING TILBAKE PÅ Plass

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

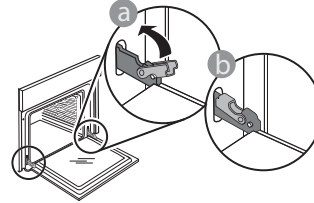


- Lukk døren så mye du kan. Ta godt tak i døren med begge hender – ta ikke i håndtaket. Bare fjerne døren ved å fortsette å lukke den mens du trekker den oppover samtidig til den er løst fra sin plass. Sette døren til den ene siden, la den hvile på et mykt underlag.

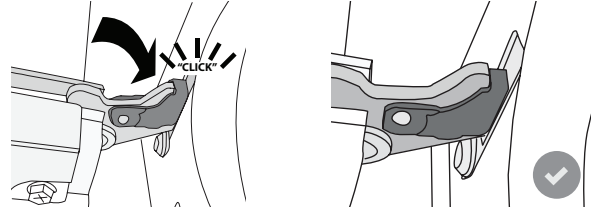


Sett på døren igjen ved å sette den mot ovnen og stille inn krokene til hengslene med festene og sette på den øvre delen i dets feste.

- 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

WiFi er ikke tilgjengelig i Russland

Hvilke WiFi protokoller støttes?

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

Hvilke innstillinger må konfigureres for ruterens programvare?

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

Hvilken WPS-versjon støttes?

WPS 2.0 eller senere versjoner. Kontroller dokumentasjonen til ruter.

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

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

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

Ja, men sky-tjenestene er beregnet på enheter som kontinuerlig 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 på "Innstillinger" tast deretter på WiFi-ikonet eller se på apparatet ditt: Det er et merket som viser adressene for SAID og MAC. Mac-adressen består av en kombinasjon av nummer og bokstaver som starter med "88:e7".

Hvordan kan jeg kontrollere hvorvidt apparatets trådløse funksjon er aktivert?

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

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

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

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

Hvor langt skal ruter befinne seg fra apparatet?

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 strømledningsbroer (følger ikke med apparatet).

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

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

Hva kan jeg gjøre hvis ruterens min bruker naboens WiFi kanal?

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

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

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

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

Leverandørinnstillinger: Hvis internettleverandøren din har

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

Hvordan kan jeg sjekke om data overføres eller ikke?

Etter at du har satt opp nettverket, slå av effekten, vent i 20 sekunder før du slår på apparatet: Sjekk at appen viser apparatets UI-status.

Noen innstillinger krever flere sekunder før de vises i appen.










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

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

Jeg har skiftet min ruter – hva må jeg gjøre?

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

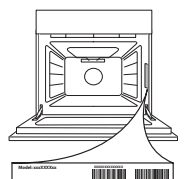
PROBLEMLØSNING

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnen virker ikke.	Strømbrydd. Koblet fra stikkkontakten.	Sjekk at det er strøm og om ovnen er koblet til strømmettet. 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". Trykk på  , trykk  og velg deretter "Nullstilling til fabrikkinnstillinger". 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-ruterens er slått av. Egenskapene for oppsett av ruterens har endret seg. De trådløse tilkoblingene når ikke apparatet. Ovnen kan ikke opprettholde en stabil tilkobling til hjemmenettverket. Tilkoblingsteknologien støttes ikke.	Påse at WiFi-ruterens er koblet til internett. Påse at WiFi-signalstyrken ved apparatet er bra. Prøv å starte ruterens på nytt. Se avsnittet "Spørsmål og svar om WiFi" 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
- 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



400011666535