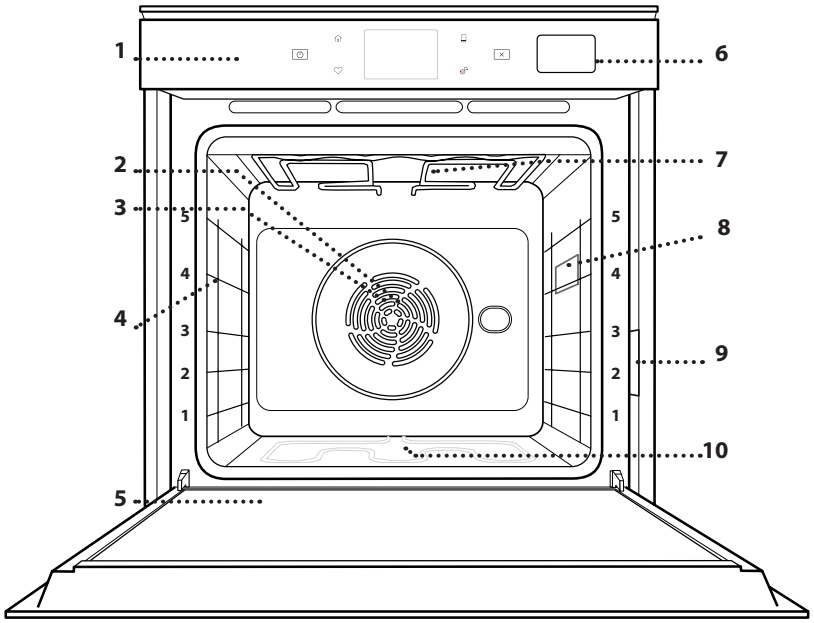
TAK FORDI DU HAR KØBT ET WHIRLPOOL PRODUKT
Registrér venligst dit produkt på **www.whirlpool.eu/register**, for at modtage en mere komplet assistance

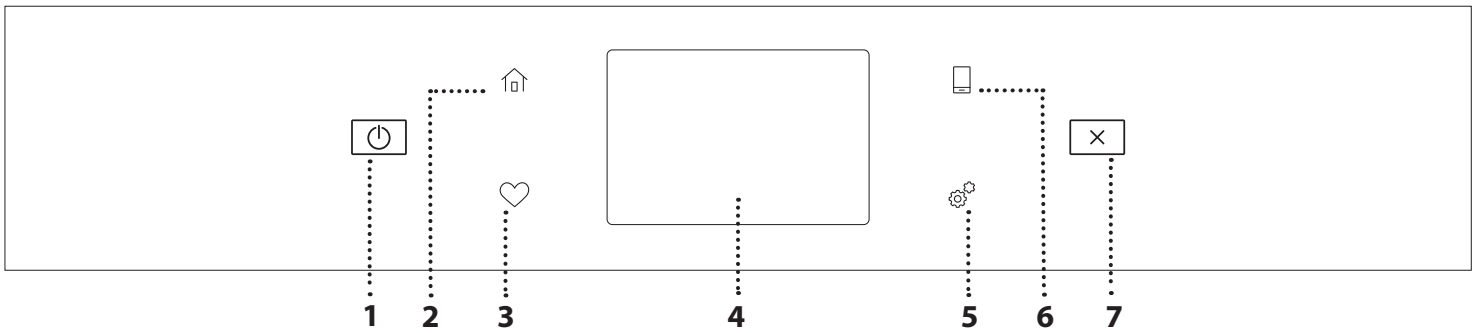
Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.

PRODUKTBESKRIVELSE



1. Betjeningspanel
2. Ventilator
3. Ringvarmelegeme (ikke synligt)
4. Skinner n(iveauet vises på ovnens forside)
5. Låge
6. Vandskuffe
7. Øverste varmelegeme/grill
8. Lampe
9. Identifikationsskilt (må ikke fjernes)
10. Nederste varmelegeme (ikke synligt)

BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET



1. ON / OFF
Til at tænde og slukke for ovnen.

2. HOME
Bruges til at opnå hurtigere adgang til hovedmenuen.

3. FAVORIT
Bruges til at få adgang til listen over dine favoritfunktioner.

4. DISPLAY

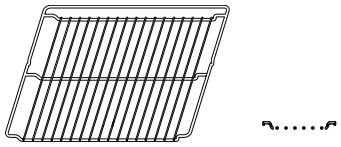
5. REDSKABER
Bruges til at vælge mellem forskellige muligheder samt til at ændre ovnens indstillinger og præferencer.

6. FJERNBETJENING
Bruges til at aktivere brug af 6th Sense Live Whirlpool app'en.

7. ANNULLER
Bruges til at stoppe enhver ovnfunktion bortset fra Ur, Minutur og Kontrollås.

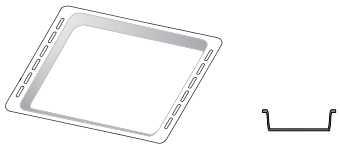
TILBEHØR

RIST



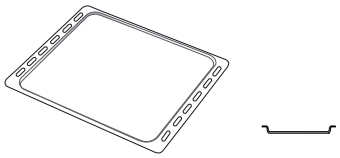
Bruges til at tilberede mad eller som støtte til pander, kageforme og andet ovnfast kogegrej

DRYPBAKKE



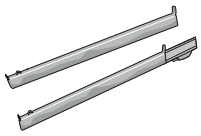
Anvendes som bradepande til tilberedning af kød, fisk, grønsager, focaccia, etc. eller anbragt under risten til at opsamle saften fra madlavningen.

BRADEPANDE



Anvendes til at tilberede brød og tærter, men også til stege, fisk i fad, etc.

GLIDESKINNER *



Til at fremme isætning eller udtagning af tilbehør.

DAMPRIST

Den gør det nemmere for dampen at cirkulere, som bidrager til at tilberede retten på en jævn måde. Anbring dryppebakken i rillen herunder, så kødsaften opsamles.**

* Findes kun på visse modeller

** Brug kun til dampfunktionen.

Antallet og typen af tilbehør kan variere afhængigt af, hvilken model der er købt.

Yderligere tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

ISÆTNING AF RIST OG ANDET TILBEHØR

Indsæt risten vandret ved at lade den glide langs skinnerne og sørg for, at siden med den ophøjede kant vender opad.

Andet tilbehør såsom drypbakken og bagepladen isættes vandret på samme måde som risten.

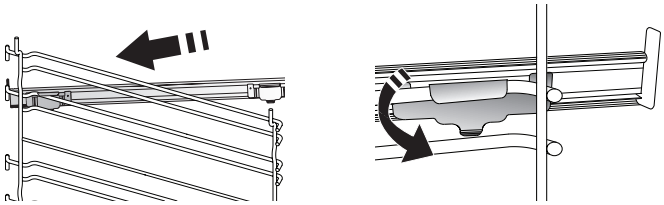
AFTAGNING OG GENMONTERING AF SKINNERNE

- For at tage skinnerne ud, skal man løfte dem op og derefter forsigtigt trække den nederste del ud af lejet: Nu kan du tage skinnerne ud.
- For at isætte skinnerne igen, skal man først sætte dem i det øverste leje. Skub dem ind i ovnrummet, mens du holder dem oppe, sænk dem, og skub dem derefter på plads i det nederste leje.

MONTERING AF GLIDESKINNER
(AFHÆNGIGT AF MODEL)

Tag skinnerne ud af ovnen og fjern den beskyttende plast fra glideskinnerne.

Fastgør glideskinnens øverste klips til skinnen, og skub den så langt, den kan komme. Sænk den anden klemme, og skub den på plads. Tryk det nedre afsnit af klipsen hårdt mod skinnen, for at sikre den. Sørg for, at glideskinnerne kan bevæges frit. Gentag disse trin på den anden skinne på det samme niveau.



Bemærk: Glideskinnerne kan isættes på et hvilket som helst niveau.

TILBEREDNINGSFUNKTIONER

MANUELLE FUNKTIONER

- **HURTIG FORVARMNING**
  Til hurtig forvarmning af ovnen.
- **OVER-/UNDERVARME**
  Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe.
- **GRILL**
  Til grilning af bøffer, kebab og medisterpølse, til gratinering af grøntsager og ristning af brød. Når du griller kød, anbefaler vi at anvende en drypbakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml drikkevand.
- **TURBO GRILL**
  Til stegning af store kødstykker (køller, oksesteg, kylling). Vi anbefaler at anvende en dryppebakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml drikkevand.
- **VARMLUFT**
  Til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur, samtidigt på flere (maks. tre) niveauer. Funktionen gør samtidig tilberedning mulig, uden at smagen blandes.
- **COOK 4 FUNKTIONER**
  Til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur, samtidigt på fire niveauer. Denne funktion kan anvendes til at bage småkager , tærter, runde pizzaer (også frosne) og til at tilberede et fuldt måltid. Følg tilberedningstabellen, for at få de bedste resultater.
- **VARMLUFTSBAGNING**
  Til tilberedning af kød, bagning af kager med fyld på kun en ribbe.
- **DAMP**
  - » **REN DAMP**
    Til tilberedning af naturlige og sunde retter vha. damp, så fødevarernes naturlige næringsværdi bevares. Denne funktion er specielt egnet til at tilberede grøntsager, fisk og frugt, og også til blanchering. Med mindre andet er anført, skal enhver emballage og beskyttende folie fjernes, før maden sættes i ovnen.
    Indhent yderligere oplysninger om de manuelle tilberedningscyklusser med ren damp i tilberedningstabellen "Ren damp".
  - » **VARMLUFT + DAMP**
    Kombinerer dampens egenskaber med varmluftens. Denne funktion giver dig mulighed for at tilberede dejlige sprøde og brunede, men samtidige møre og saftige retter. Vi anbefaler, at man vælger et HØJT dampniveau til tilberedning af fisk, MIDDEL til kød og LAVT til brød og desserter, for at opnå de bedste resultater.
    Indhent yderligere oplysninger om de manuelle tilberedningscyklusser med varmluft + ren damp i tilberedningstabellen "Varmluft + damp".
- **SPECIALFUNKTIONER**
  - » **OPTØNING**
    Bruges til hurtig optøning af madvarer. Anbring maden på midterste ribbe. Lad madvaren blive i emballagen, så overfladen ikke tørrer ud.
  - » **HOLD VARM**
    Til at holde netop tilberedt mad varm og sprød.
  - » **HÆVNING**
    Til optimal hævning af brød- og kagedej. Undlad at aktivere funktionen, hvis ovnen stadig er varm efter en tilberedningscyklus, for at bevare hævningens kvalitet.
  - » **FÆRDIGRETTER**
    Til tilberedning af færdigretter, opbevaret ved stuetemperatur eller i køleskabet (biskuitter, kageblanding, muffins, pastaretter og produkter af brødtypen). Funktionen tilbereder alle retterne hurtigt og blidt og kan også anvendes til genopvarmning af allerede tilberedte retter. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen. Følg anvisningerne på emballagen.
  - » **MAXI COOKING**
    Til tilberedning af store kødstykker (mere end 2,5 kg). Det anbefales at vende kødet under tilberedningen, så det bliver ensartet brunt på begge sider. Dryp stegen af og til, så den ikke bliver for tør.
  - » **ØKO-VARMLUFT**
    Til tilberedning af farserede stege og fileter af kød på én ribbe. Maden undgår at tørre for meget ud med skånsom, intermitterende luftcirkulation. Ved brug af denne ØKO funktion vil lyset være slukket under tilberedningen. Ved brug af ØKO cyklussen, og med henblik på at optimere strømforbruget, bør ovnens låge ikke åbnes før maden er færdig.
- **FROSSENT BAG**
  Funktionen vælger automatisk den bedste temperatur og tilberedningstype for 5 forskellige kategorier af frosne færdigretter. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.

6th SENSE

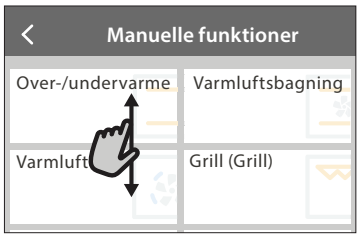
Disse tillader en fuldautomatisk tilberedning af alle fødevaretyper. Følg anvisningerne i den relevante tilberedningstabel, for at få det bedste ud af denne funktion.

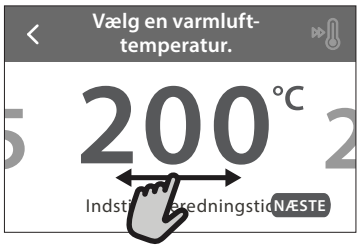
Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.

BRUG AF BERØRINGSSKÆRMEN

For at markere eller bekræfte:
Bank let på skærmen, for at markere den ønskede værdi eller emne i menuen.

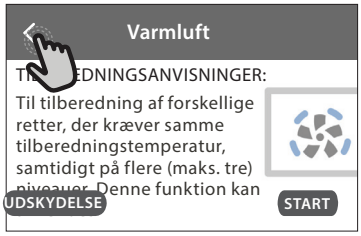
For at gennemse en menu eller en liste:
Stryg ganske enkelt din finger hen over skærmen, for at gennemse posterne eller værdierne.





For at bekræfte en indstilling eller forsætte til det næste skærmbillede:
Bank let på "INDSTIL" eller "NÆSTE".

For at vende tilbage til det foregående skærmbillede:
Bank let på < .



FØRSTEGANGSBRUG

Det er nødvendigt, at konfigurere produktet første gang, man tænder for apparatet.
Indstillingerne kan ændres på et senere tidspunkt, ved at trykke på ⚙ , for at tage adgang til menuen "Redskaber".

1. VÆLG SPROG

Det er nødvendigt, at indstille sproget og klokkeslættet første gang, du tænder for apparatet.

- Stryg hen over skærmen, for at gennemse listen over disponible sprog.
- Bank let på det ønskede sprog.

Banker man let på < , vil man vende tilbage til det foregående skærmbillede.

2. OPSÆTNING AF WIFI

Funktionen 6th Sense Live giver dig mulighed for at fjernbetjene ovnen fra en bærbar enhed. Det er nødvendigt, at fuldføre tilslutningsprocessen før man er i stand til at aktivere fjernbetjeningen af apparatet. Denne proces er nødvendig for at registrere apparatet og slutte det til dit hjemmenetværk.

- Bank let på "OPSÆTNING NU" for at fortsætte med opsættelsen af forbindelsen.

Som alternativ kan man banke let på "OVERSPRING" for at forbinde produktet på et senere tidspunkt.
Bank let på "SKIP", hvis du er bosat i Asien, da mobilapplikationer ikke står til rådighed i din region.

KONFIGURATION AF FORBINDELSEN

Brug af denne funktion kræver: En smartphone eller tablet og en trådløs router med forbindelse til Internettet. Brug din smart enhed til at kontroller signalstyrken af hjemmets trådløse netværk i apparatets nærhed.
Minimumskrav.
Smart enhed: Android med en 1280x720 (eller større) skærmopløsning eller iOS.
Se kompatibiliteten med Android eller iOS versionerne på app store.
Trådløs router: 2,4Ghz WiFi b/g/n.

1. Download app'en 6th Sense Live
Det første trin i tilslutning af dit apparat er at downloade app'en på din mobile enhed. App'en 6th Sense Live vil guide dig gennem alle de her oplistede trin. Du kan downloade app'en 6th Sense Live fra App Store eller Google Play Store.

2. Opret en konto

Hvis du ikke allerede har oprettet en konto, skal du gøre det nu. Dette giver dig mulighed for at dine apparater kan samarbejde og for at du kan se og betjene dem ude fra.

3. Registrér dit apparat

Følg anvisningerne i app'en for at registrere dit apparat. Du har behov for et SAID-nummer (Smart Appliance IDentifier) for at fuldføre registreringsprocessen. Denne unikke kode står på produktets påsatte identifikationsskilt.

4. Opret forbindelsen til WiFi

Følg opsætningsproceduren "Scan og forbind" (scan-to-connect). App'en vil guide dig gennem proceduren omkring tilslutning af dit apparat til hjemmets trådløse netværk.

Hvis din router understøtter WPS 2,0 (eller senere), skal du vælge "MANUEL" og herefter banke let på "Opsætning af WPS": Tryk på knappen WPS på din trådløse router, for at skabe forbindelse mellem de to produkter.

Om nødvendigt kan du også forbinde produktet manuelt ved hjælp af funktionen "Søg efter netværk".

SAID-koden anvendes til at synkronisere en smart enhed med dit apparat.

WiFi-modulets MAC-adresse vises.

Tilslutningsproceduren skal kun udføres igen, hvis du ændrer dine router-indstillinger (f.eks. netværksnavn eller password eller udbyder).

3. INDSTILLING AF KLOKKESLÆT OG DATO

Ovnens tilslutning til hjemmets netværk vil automatisk indstille klokkeslættet og datoen. I modsat fald skal disse indstilles manuelt

- Bank let på de relevante tal for at indstille klokkeslættet.
- Bank let på "INDSTIL" for at bekræfte.

Når du har indstillet klokkeslættet, skal du indstille datoen

- Bank let på de relevante tal for at indstille datoen.
- Bank let på "INDSTIL" for at bekræfte.

Efter et længerevarende strømsvigt, skal klokkeslættet og datoen indstilles igen.

4. INDSTIL EFFEKTFORBRUGET

Ovnen er programmeret til at bruge et elektrisk effektniveau, som er kompatibelt med en husstands forsyningsnet på over 3 kW (16 ampere): Hvis din husstand bruger mindre effekt, skal du reducere denne værdi (13 ampere).

- Bank let på værdien i højre side, for at markere effekten.
- Bank let på "OKAY" for at fuldføre den indledende opsætning.

5. VARM OVNEN

En ny ovn kan udsende lugte, som er blevet tilovers fra fremstillingen: Det er helt normalt. Det anbefales derfor at varme ovnen tom for at fjerne eventuelle lugte, før du begynder at tilberede maden.

Fjern eventuelt beskyttende pap eller transparent film fra ovnen, og tag alt tilbehøret ud. Varm ovnen op til 200 °C i cirka en time.

Det anbefales at udlufte rummet, efter du bruger apparatet for første gang.

DAGLIG BRUG

1. VÆLG EN FUNKTION

- Tryk på ⏻ eller rør ved skærmen, for at tænde for ovnen.

Skærmen giver dig mulighed for at vælge mellem Manuel og 6th Sense funktioner.

- Bank let på den ønskede hovedfunktion for at tage adgang til den tilsvarende menu.
- Rul op eller ned for at gennemse listen.
- Vælg den ønskede funktion ved at banke let herpå.

2. INDSTIL DE MANUELLE FUNKTIONER

Man kan ændre funktionens indstillinger efter at have markeret den. Displayet vil vise de indstillinger, som kan ændres.

TEMPERATUR / GRILLNIVEAU

- Gennemse de foreslåede værdier og vælg den du ønsker.

Du kan banke let på , for at aktivere forvarmningen, hvis funktionen tillader dette.

VARIGHED

Det er ikke nødvendigt, at indstille tilberedningens varighed, hvis du vil administrere tilberedningen manuelt. I den tidsindstillede tilstand varer tilberedningen den tid, som du har valgt. Efter endt tilberedningstid standser tilberedningen automatisk.

- Bank let på "Indstil tilberedningstid", for at indstille varigheden.
- Bank let på de relevante tal for at indstille den ønskede tilberedningstid.
- Bank let på "NÆSTE" for at bekræfte.

Bank let på varighedens værdi og vælg herefter "STOP" for at annullere en indstillet varighed under tilberedningen og således manuelt styre tilberedningens afslutning.

3. INDSTILLING AF 6th SENSE FUNKTIONER

6th Sense funktionerne sætter dig i stand til at tilberede en lang række retter, ved at vælge dem fra dem i listen. De fleste af tilberedningens indstillinger vælges automatisk af apparatet, for at opnå de bedste resultater.

- Vælg en opskrift fra listen.

Funktionerne vises efter fødevarekategorier i menuen "6th SENSE MAD" (se de relevante tabeller) og efter opskriftens indhold i menuen "LIFESTYLE".

- Når du har valgt en funktion, er det nok at angive egenskaberne (mængde, vægt, etc.) for maden du vil tilberede, for at opnå det perfekte resultat.

4. INDSTIL UDSKYDELSE AF STARTTID

Man kan udsætte tilberedningen, før man starter en funktion: Funktionen vil starte på det tidspunkt, du har valgt på forhånd.

- Bank let på "UDSKYDELSE" for at indstille det ønskede starttidspunkt.
- Bank let på "UDSKUDT START" når du har indstillet den ønskede udskydelse, for at starte ventetiden.
- Sæt retten i ovnen og luk lågen: Funktionen starter automatisk efter den beregnede tidsperiode.

Programmering af et udskudt starttidspunkt vil inaktivere ovnens forvarmningsfase: Ovnen vil gradvist oparbejde den påkrævede temperatur, hvilket medfører, at tilberedningens varighed vil være en smule længere, end den anførte i tilberedningstabellen.

- Bank let på ⊳, for straks at aktivere funktionen og annullere den programmerede forsinkelse.

5. START FUNKTIONEN

- Bank let på "START" for at aktivere funktionen, når du har konfigureret indstillingerne.

Hvis ovnen er varm og funktionen kræver en specifik maksimal temperatur, vil der blive vist en meddelelse på displayet. Du kan altid ændre de indstillede værdier under tilberedningen ved at banke let på den værdi, du vil ændre.

- Tryk på [X] for når som helst at stoppe den aktive funktion.

6. FORVARMNING

På displayet vises forvarmningsfasens status, når funktionen er blevet startet, hvis den tidligere er blevet aktiveret. Når denne fase er afsluttet, lyder der et hørbart signal, og displayet angiver, at ovnen har nået den indstillede temperatur.

- Åbn ovndøren.
- Sæt retten i ovnen.
- Luk lågen og bank let på "FÆRDIG" for at starte tilberedningen.

Hvis du sætter retten i ovnen, inden forvarmningen er afsluttet, kan det endelige resultat blive påvirket på en negativ måde. Åbning af lågen under forvarmningsfasen vil pausere den. Tilberedningens varighed inkluderer ikke en forvarmningsfase.

Du kan ændre forvarmningens standardindstilling for de tilberedningsfunktioner, som tillader dig at gøre dette manuelt.

- Vælg en funktion som tillader dig at vælge forvarmningsfunktionen manuelt.
- Bank let på ikonet for at aktivere eller inaktivere forvarmning. Den vil blive indstillet som en standardfunktion.

7. PAUSE TILBEREDNING

Visse 6th Sense funktioner kræver, at man vender maden under tilberedningen. Der høres et lydsignal og på displayet vises handlingen, der skal udføres.

- Åbn ovndøren.
- Udfør den handling som displayet opfordrer til.
- Luk lågen, bank herefter let på "FÆRDIG" for at genoptage tilberedningen.

Ovnen vil kunne opfordre dig til at kontrollere maden på samme måde, før tilberedningen afsluttes.

Der høres et lydsignal og på displayet vises handlingen, der skal udføres.

- Kontrollér maden.
- Luk lågen, bank herefter let på "FÆRDIG" for at genoptage tilberedningen.

8. ENDT TILBEREDNING

Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive, at tilberedningen er fuldført. Med visse funktioner kan du brune retten lidt mere, forlænge tilberedningstiden eller gemme funktionen som en favorit, når tilberedningen er færdig.

- Bank let på for at gemme indstillingerne som en favorit.
- Vælg "Ekstra bruning" for at starte en bruningscyklus på fem minutter.
- Bank let på ⊕ for at gemme/forlænge tilberedningstiden.

9. FAVORITTER

Favorit-funktionen gemmer ovnens indstillinger til din favoritopskrift.

Ovnen genkender automatisk de oftest anvendte funktioner. Den vil opfordre dig til at føje funktionen til dine favoritter, når du har brugt den et vist antal gange.

SÅDAN GEMMES EN FUNKTION

Når en funktion er afsluttet, kan du banke let på , for at gemme den som en favorit. På denne måde kan du hurtigt anvende den i fremtiden, og bibeholde de samme indstillinger. På skærmen kan funktionen gemmes ved at angive op til 4 favorit-måltider heriblandt morgenmad, frokost, snack og middag.

- Bank let på ikonerne, for at vælge mindst en.
- Bank let på "FAVORIT" for at gemme funktionen.

NÅR FUNKTIONEN ER GEMT

Tryk på ♡, for at får menuen Favoritter vist: Funktionerne vil være opdelt efter de forskellige måltider og der vil være visse anbefalinger.

- Bank let på måltidernes ikon, for at vise den relevante liste
- Gennemse den viste listen.
- Bank let på den ønskede opskrift eller funktion.
- Bank let på "START" for at aktivere tilberedningen.

ÆNDRING AF INDSTILLINGERNE

I skærmbilledet Favoritter kan du føje et billede eller et navn til hver enkelt favorit, for at tilpasse den efter dine præferencer.

- Vælg den funktion, som du vil ændre.
- Bank let på "REDIGER".
- Vælg den egenskab, som du vil ændre.
- Bank let på "NÆSTE": Displayet viser de nye egenskaber.
- Bank let på "GEM" for at bekræfte dine ændringer.

I favorit-skærmbilledet kan du også slette tidligere gemte funktioner:

- Bank let på ♥ i funktionen.
- Bank let på "FJERN DET".

Du kan også tilpasse klokkeslættet, som de forskellig måltider vises på:

- Tryk på .
- Vælg "Foretrukne".
- Vælg "Tidspunkter og datoer".
- Bank let på "Tidspunkter for måltider".

- Gennemse listen og bank let på det relevante klokkeslæt.
- Bank let på det relevante måltid, for at ændre det.

Det er kun muligt, at kombinere et tidsintervalmed ét måltid.

10. REDSKABER

Tryk på , for når som helst at åbne menuen "Redskaber". Denne menu gør det muligt at vælge blandt forskellige muligheder samt at ændre indstillingerne eller præferencerne for dit produkt eller displayet.

FJERNFUNKTION

Bruges til at aktivere brug af 6th Sense Live Whirlpool app'en.

MINUTUR

Denne funktion kan enten aktiveres under en tilberedningsfunktion eller alene, for at overvåge tiden. Når funktionen er startet, vil minuturet fortsætte nedtællingen af sig selv, uden at påvirke selve funktionen. Når minuturet er aktiveret kan man også markere og aktivere en funktion.

Minuturet vil fortsætte nedtællingen foroven til højre i skærmbilledet.

Tilbagevending eller ændring af minuturet:

- Tryk på .
- Bank let på .

Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive at minuturet er færdig med nedtællingen af det valgte tidsrum.

- Bank let på "AFVISE", for at annullere minuturet eller indstille en ny varighed.
- Bank let på "INDSTIL NY TIMER", for at indstille minuturet igen.

LYS

Tænding eller slukning af ovnlyset.

SELVRENSENDE

Aktivér selvrensningsfunktionen "Selvrensende" for at opnå en optimal rengøring af de indre flader.

Det anbefales at undlade at åbne ovnens låge under rengøringscyklussen, for at undgå, at vanddampen slipper ud og det afsluttende rengøringsresultat påvirkes negativt.

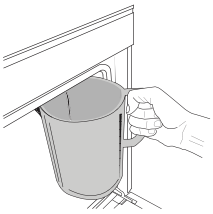
- Fjern alt tilbehør fra ovnen, før du aktiverer funktionen .
- Hæld 200 ml drikkevand i bunden af ovnen, når den er kold.
- Bank let på "START" for at aktivere rengøringsfunktionen.

Når cyklussen er valgt, kan du udskyde starten på den automatiske rengøring. Bank let på "UDSKYDELSE", for at indstille sluttiden som beskrevet i det relevante afsnit.

UDTØM

Drænfunktionen gør det muligt, at tømme vandet ud, for at undgå at det stagnerer i tanken. Det anbefales altid at afvikle en udtømning hver gang ovnen er blevet brugt med en dampcyklus, for at opnå optimal brug af apparatet.

Udfør de anviste handlinger, efter at have valgt funktionen "Tøm": Åbn lågen og sæt en stor kande



under afløbsdysen i højre side af panelets bund. Hold kanden i denne position efter start af udtømningen og indtil handlingen er fuldført. Udtømning af en fuld fyldning varer gennemsnitligt cirka tre minutter.

Om nødvendigt kan udtømningen stilles i bero ved at banke let på PAUSE på displayet (for eksempel i tilfælde af at kanden allerede er fuld af vand i løbet af udtømningsprocessen).

Kanden skal have en størrelse på mindst 2 liter.

Bemærk: for at sikre at vandet er koldt, er det ikke muligt at udføre denne aktivitet før der er gået 4 timer siden den seneste cyklus (eller sidste gang produktet blev tændt). Under denne ventetid viser displayet det følgende feedback "VANDET ER VARMT: VENT TIL TEMPERATUREN ER FALDET".

Vigtigt: Hvis tanken ikke tømmes jævnligt vil apparatet, et par dage efter den seneste genopfyldning, anmode om at dette gøres ved at vise meddelelsen <TØMNINGSCYKLUS PÅKRÆVET>: Denne anmodning kan ikke ignoreres og det vil først være muligt at fortsætte den normale brug af produktet efter afvikling af drænprocessen.

AFKALK

Denne specialfunktion, aktiveret med jævne mellemrum, giver dig mulighed for at holde tanken og dampkredsløbet i den bedste tilstand.

Meddelelsen <BEHOV FOR AFKALKNINGSCYKLUS> vil blive vist på displayet, for at minde dig om at udføre denne handling regelmæssigt.

Afkalkning udløses af antallet af udførte damptilberedningscyklusser, eller anvendelsestimer af dampkedlen siden den seneste afkalkningscyklus (se nedenstående tabel).

MEDDELELSEN "AFKALK" vises efter	HVAD SKAL DU GØRE
15 cyklusser af damptilberedning	Afkalkning anbefales
22 timers damptilberedning varighed	
20 cyklusser af damptilberedning	Det er ikke muligt at køre en dampcyklus, før der er udført en afkalkningscyklus
30 timers damptilberedning varighed	

Afkalkningsproceduren kan også udføres når brugeren ønsker en dybere rengøring af tanken og det interne dampkredsløb.

Den gennemsnitlige varighed af den fulde funktion er cirka 185 minutter. Følg alle de anviste trin på displayet, når funktionen er startet.

Bemærk: Funktionen kan stilles på pause, men hvis funktionen annulleres på et tidspunkt, skal hele afkalkningscyklussen gentages fra begyndelsen.

» **FASE 1.1: UDTØMNING (op til 3 min.)**

Hvis reservoiret ikke er tømt, skal drænfasen afvikles, før man starter den reelle afkalknings- proces. I dette tilfælde skal man iværksætte dræn- opgaven som beskrevet i det dedikerede afsnit om udtømning.

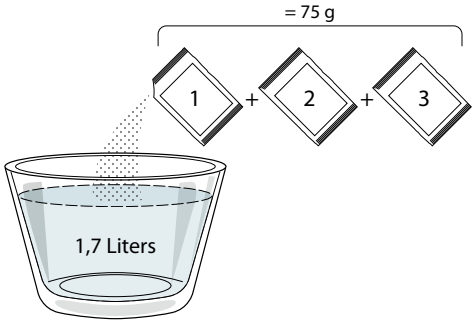
Hvis reservoiret derimod ikke indeholder vand, vil apparatet automatisk springe til FASE 1.2.

Bemærk: for at sikre at vandet er koldt, er det ikke muligt at udføre denne aktivitet før der er gået 4 timer siden den seneste cyklus (eller sidste gang produktet blev tændt). Under denne ventetid viser displayet det følgende feedback "VANDET ER VARMT: VENT TIL TEMPERATUREN ER FALDET".

Kanden skal have en størrelse på mindst 2 liter.

» **FASE 1.2: AFKALKNING (~120 MIN.)**

Når displayet anmoder dig om at forberede opløsningen, skal du tilføje 3 poser (svarende til 75 g) af den specifikke WPRO ovnafkalker* i 1,7 liter drikkevand ved stuetemperatur.



Tryk på START for at starte afkalkningsprocessen, når den afkalkende opløsning er blevet hældt i skuffen.

Under afkalkningen behøver du ikke være ved apparatet. Efter hvert trin er udført, vil du kunne høre et akustisk signal, og displayet vil vise instruktioner om hvordan du fortsætter til den næste fase.

» **UDTØMNINGSFASE (op til 3 min.)**

Udfør venligst udtømningen som beskrevet i afsnittet om udtømning når <ANBRING EN BEHOLDER UNDER VANDETS AFLØBSHUL> vises på displayet.

» **FASE 2.1: VANDPÅFYLDNING**

For at rengøre tanken og dampkredsløbet, skal skylle-cyklussen afvikles.

Når <GENOPFYLD TANKEN> vises på displayet, skal du hælde drikkevand i skuffen, indtil <GENOPFYLDT TANK> vises på displayet.

» **FASE 2.2: SKYLNING (~65 min.)**

Systemet er nu klar til at starte den afsluttende skylle-proces, tryk på START for at starte.

» **FASE 2.3: UDTØMNING (OP TIL 3 MIN.)**

Tryk efter den sidste udtømningshandling på CLOSE, for at fuldføre afkalkningen.

Når afkalkningsproceduren er fuldført, er det muligt at bruge alle dampfunktionerne igen.

*WPRO-afkalkningsmidlet er det anbefalede professionelle produkt til at bibeholde dampfunktions bedste ydeevne i ovnen. Følg venligst brugsanvisningerne på emballagen. Kontakt serviceafdelingen eller *www.whirlpool.eu* for at bestille eller indhente oplysninger

Whirlpool kan ikke drages til ansvar for eventuel skade forårsaget af brug af andre rengøringsprodukter, som står til rådighed på markedet.

LYD FRA

Bank let på ikonet, for at slå al lyd og alarmer fra eller til.

KONTROLLÅS

"Kontrollåsen" giver dig mulighed for at låse knapperne på tastaturet, så de ikke kan aktiveres ved et uheld.

Aktivering af låsen:

- Bank let på ikonet.

Inaktivering af låsen:

- Bank let på skærmen.
- Stryg op over den viste meddelelse.

FLERE FUNKTIONER

Til valg af Sabbatfunktion og til at tage adgang til Effektstyring.

FORETRUKNE

Til ændring af adskillige indstillinger.

WI-FI

Til ændring af indstillingerne eller konfiguration af et nyt hjemmenetværk.

INFO

Til inaktivering af "Gem demo-funktionen", nulstilling af produktet og til at søge efter flere oplysninger om produktet.

TILBEREDNINGSTABEL

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARME	TEMPERATUR (°C) / GRILLNIVEAU	VARIGHED (Min.)	RIBBE OG TILBEHØR
Surdejskager / Sukkerbrødskager		Ja	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	4 1
Bagværk med fyld (oste- og æbletærter, strudel)		Ja	160 – 200	30 - 85	3
		Ja	160 – 200	35 - 90	4 1
Småkager / Mørdejskage		Ja	150	20 - 40	3
		Ja	140	30 - 50	4
		Ja	140	30 - 50	4 1
		Ja	135	40 - 60	5 3 1
Mindre kager / Muffin		Ja	170	20 - 40	3
		Ja	150	30 - 50	4
		Ja	150	30 - 50	4 1
		Ja	150	40 - 60	5 3 1
Vandbakkelser		Ja	180 - 200	30 - 40	3
		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Marengs		Ja	90	110 - 150	3
		Ja	90	130 - 150	4 1
		Ja	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Brød / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	2
		Ja	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (Tynd, tyk, focaccia)		Ja	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Frossen pizza		Ja	250	10 - 15	3
		Ja	250	10 - 20	4 1
		Ja	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Krydrede tærter (grønsagstærter, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 55	3
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Vol-au-vent / butterdejssnitter		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1

FUNKTIONER	Over-/ undervarme	Varmluft	Varmluftsbagning	Grill	Turbo Grill	MaxiCooking	Cook 4	Øko-varmluft

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARME	TEMPERATUR (°C) / GRILLNIVEAU	VARIGHED (Min.)	RIBBE OG TILBEHØR
Lasagne / Flan / Pastaret i ovn / Cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	3
Lam / Kalv / Okse / Svin 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Flæskesteg med sprød svær 2 kg	XL	-	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
Ovnstegt fisk / Fisk i fad (fileter, hel)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Fyldte grøntsager (tomater, courgetter, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Toast		-	3 (Høj)	3 - 6	5
Fiskekoteletter/-fileter		-	2 (Mid)	20 - 30 **	4 3
Medisterpølse / grillspyd / spareribs / hakkebøf		-	2 - 3 (Mid – Høj)	15 - 30 **	5 4
Stegt kylling 1-1,3 kg		-	2 (Mid)	55 - 70 ***	2 1
Lammekølle / skank		-	2 (Mid)	60 - 90 ***	3
Ovnstegte kartofler		-	2 (Mid)	35 - 55 ***	3
Grønsagsgratin		-	3 (Høj)	10 - 25	3
Småkager	COOK 4 Småkager	Ja	135	50 - 70	5 4 3 1
Tærter	COOK 4 Tærter	Ja	170	50 - 70	5 4 3 1
Runde pizzaer	COOK 4 Rund pizza	Ja	210	40 - 60	5 4 2 1
Komplet måltid: Frugttærte (niveau 5)/ lasagne (niveau 3)/kød (niveau 1)		Ja	190	40 - 120 *	5 3 1
Komplet måltid: Frugttærte (niveau 5) / stegte grøntsager (niveau 4) / lasagne (niveau 2) / udskåret kød (niveau 1)	COOK 4 Menu	Ja	190	40 - 120	5 4 2 1
Lasagne og kød		Ja	200	50 - 100 *	4 1
Kød og kartofler		Ja	200	45 - 100 *	4 1
Fisk & Grønsager		Ja	180	30 - 50 *	4 1
Farserede stege	e	-	200	80 - 120 *	3
Udskåret kød (kanin, kylling, lam)	e	-	200	50 - 100 *	3

* Forventet varighed: Retterne kan tages ud af ovnen på forskellige tidspunkter afhængigt af personlig præference.
** Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.
*** Vend maden, når to tredjedele af tilberedningstiden er gået (om nødvendigt).

TILBEHØR						
	Rist	Ovnfast fad eller tærteform på rist	Dryppebakke / bradepande eller ovnfast fad på rist	Dryppebakke / bradepande	Dryppebakke med 500 ml vand	Damprist

Whirlpool

REN DAMP

Opskrift	Forvarme	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (Min.)	Niveau og tilbehør
Friske grønsager (hele)	-	100	30 - 80	2 1
Friske grønsager (stykker)	-	100	15 - 40	2 1
Frosne grøntsager	-	100	20 - 40	2 1
Fisk (hel)	-	90	40 - 50	2 1
Fiskefileter	-	90	20 - 30	2 1
Kyllingefileter	-	100	15 - 50	2 1
Æg	-	100	10 - 30	2 1
Frugt (Hele)	-	100	15 - 45	2 1
Frugt (stykker)	-	100	10 - 30	2 1

Vælg funktionen Ren damp i menuen med manuelle funktioner. Indstil tilberedningens temperatur og varighed. Det er muligvis nødvendigt at genopfylde vandtanken, før du kører cyklussen.

Hvis niveauet i vandtanken er for lavt, går dampcyklussen ikke i gang. Det kræver en fuld vandtank, eller cirka 1,7 liter vand, for at starte alle dampfunktionerne. Når vandet i tanken når det maksimale niveau vil "Vandtanken er fuld" blive vist på displayet. Hvis niveauet i vandtanken skulle være for lavt, vil cyklussen gå i pausetilstand og "Fyld vand på" blive vist på displayet.

Det frarådes at forvarme ovnen med henblik på at opnå det bedste resultat. Hvis ovnen er varm, anbefaler vi, at du bruger en manuel Varmluft + damp cyklus eller venter til ovnen er kold.

TILBEHØR	Rist	Ovnfast fad eller tærteform på rist	Dryppebakke / bradepande eller ovnfast fad på rist	Dryppebakke / bradepande	Dryppebakke med 500 ml vand	Damprist

VARMLUFT + DAMP

Opskrift	Dampniveau	Forvarme	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (Min.)	Niveau og tilbehør
Mørdejskage / Småkager	LAVT	-	140 - 150	35 - 55	3
	LAVT	-	140	30 - 50	4 1
	LAVT	-	140	40 - 60	5 3 1
Lille kage / Muffin	LAVT	-	160 - 170	30 - 40	3
	LAVT	-	150	30 - 50	4 1
	LAVT	-	150	40 - 60	5 3 1
Kager med hævemiddel	LAVT	-	170 - 180	40 - 60	2
Sandkage	LAVT	-	160 - 170	30 - 40	2
Focacciaboller	LAVT	-	200 - 220	20 - 40	3
Brød	LAVT	-	170 -180	70 - 100	3
Kuvertbrød	LAVT	-	200 - 220	30 - 50	3
Flute	LAVT	-	200 - 220	30 - 50	3
Ovnstegte kartofler	MID	-	200 - 220	50 - 70	3
Kalvekød / oksekød / svinekød 1 kg	MID	-	180 - 200	60 - 100	3
Kalvekød / oksekød / svinekød (udskåret)	MID	-	160 - 180	60-80	3
Roastbeef - rød 1 kg	MID	-	200 - 220	40 - 50	3
Roastbeef - rød 2 kg	MID	-	200	55 - 65	3
Lammekølle	MID	-	180 - 200	65 - 75	3
Grydestegt svineskank	MID	-	160 - 180	85 - 100	3
Kylling / perlehøne / and 1 - 1,5 kg	MID	-	200 - 220	50 - 70	3
Kylling / perlehøne / and (udskåret)	MID	-	200 - 220	55 - 65	3
Fyldte grøntsager (tomater, courgetter, auberginer)	MID	-	180 - 200	25 - 40	3
Fiskefilet	HØJ	-	180 - 200	15 - 30	3

SÅDAN LÆSES TILBEREDNINGSTABELLERNE

Tabellen indeholder listen over: opskrifter, hvis forvarme er nødvendig, temperatur (°C), grillniveau, tilberedningstid (minutter), anbefalet tilbehør og rille til tilberedningen. Tilberedningstiderne gælder fra det tidspunkt, retten sættes i ovnen, bortset fra tilberedninger, der kræver forvarmning. Tilberedningstemperaturerne og -tiderne er vejledende og afhænger af mængden af madvarer og den anvendte type tilbehør. Start med de laveste, anbefalede værdier, og fortsæt med de højere værdier, hvis retten ikke er tilberedt tilstrækkeligt. Brug det medfølgende tilbehør, og anvend om muligt tærteforme og ovnfaste fade af mørkt metal. Gryder og tilbehør af pyrex eller stentøj kan også anvendes, men dette forlænger tilberedningstiderne lidt. Følg rådene i tilberedningstabellen vedrørende valg af det medfølgende tilbehør, der skal placeres på de forskellige ribber, så det bedste resultat opnås.

Hvis niveauet i vandtanken er for lavt, går dampcyklussen ikke i gang. Det kræver en fuld vandtank, eller cirka 1,7 liter vand, for at starte alle dampfunktionerne. Når vandet i tanken når det maksimale niveau vil "Vandtanken er fuld" blive vist på displayet. Hvis niveauet i vandtanken skulle være for lavt, vil cyklussen gå i pausetilstand og "Fyld vand på" blive vist på displayet.

TILBEREDNINGSTABEL

	Opskrift		Anbefalet mængde	Vend (af tilberedningstid)	Niveau og tilbehør	
Gryderetter/ Bagt pasta	Frisk lasagne		500 - 3000 g	-	2	1
	Frossen lasagne		500 - 3000 g	-	2	1
Ris & Kornprodukter	Ris	Hvide ris	100 - 500 g	-	2	1
		Brune ris	100 - 500 g	-	2	1
		Fuldkornsris	100 - 500 g	-	2	1
	Frø & Kornprodukter	Quinoa	100 - 300 g	-	2	
		Hirse	100 - 300 g	-	3	
		Byg	100 - 300 g	-	3	
		Spelt	100 - 300 g	-	3	
Kød	Oksekød	Roastbeef	600 - 2000 g	—	3	
		Hamburger	1,5 - 3 cm	3/5	5	
	Svinekød	Steg	600 - 2500 g	-	3	
		Ribben	en form	2/3	5	1
	Fjerkræ	Stegt kylling	600 - 3000 g	-	2	
		Filet / Bryst	1 - 5 cm	2/3	5	
	Kødretter	Kebab	en rist	1/2	2	1
		Pølser & hotdogpølser	1,5 - 4 cm	2/3	5	
	Dampkogt kød	Kyllingefileter	1 - 5 cm	-	2	
		Kalkunfileter	1 - 5 cm	-	2	

TILBEHØR	Rist	Ovnfast fad eller tærteform på rist	Dryppebakke / bradepande eller ovnfast fad på rist	Dryppebakke / bradepande	Dryppebakke med 500 ml vand

Opskrift			Anbefalet mængde	Vend (af tilberedningstid)	Niveau og tilbehør	
Fisk & Skaldyr	Stegte fileter & bøffer	Fileter	0,5 - 2,5 cm	-	5	
		Frosne fiskefileter	0,5 - 2,5 cm	-	4	
	Dampkogte filetter & bøffer	Fileter	0,5 - 2,5 cm	-	3	2
		Frosne filetter	0,5 - 2,5 cm	—	3	2
	Grillede fisk og skaldyr	Kammuslinger	en form	—	4	
		Muslinger	en form	-	4	
		Rejer	en form	-	4	3
		Rejer	en form	-	4	3
	Dampkogte fisk og skaldyr	Kammuslinger	500 - 1000 g	-	2	1
		Muslinger	500 - 3000 g	-	2	1
		Rejer	100 - 1000 g	-	2	1
		Rejer	500 - 1500 g	-	2	1
		Blæksprutte	100 - 500 g	-	2	1
		Blæksprutte	500 - 2000 g	-	2	1
Grøntsager	Stegte grøntsager	Kartofler	500 - 1500 g	—	3	
		Fyldte grøntsager	100 - 500 g hver	-	3	
		Andre grøntsager	500 - 1500 g	—	3	
	Gratinerede grøntsager	Kartofler	en form	-	3	
		Tomater	en form	-	3	
		Peberfrugter	en form	-	3	
		Broccoli	en form	-	3	
		Blomkål	en form	-	3	
		Andet	en form	-	3	
	Dampede friske grøntsager	Hele kartofler	50 - 500 g *	-	2	1
		Kartoffelstykker	en form	-	2	1
		Ærter	200 - 2.500 g	—	2	1
		Broccoli	200 - 3000 g	—	2	1
		Blomkål	200 - 3000 g	—	2	1
	Dampede grøntsager, Frosne	Frosne ærter	200 - 3000 g	-	2	1

	Opskrift	Anbefalet mængde	Vend (af tilberedningstid)	Niveau og tilbehør
Kager og småkager	Sukkerbrødskage i form	500 - 1200 g	-	2
	Småkager	200 - 600 g	-	3
	Croissanter Frosne	en form *	-	3
	Æbleskiver	en form *	—	3
	Tærte i form	400 - 1600 g	-	3
	Strudel	400 - 1600 g	-	3
	Frugttærte	500 - 2000 g	-	2
Salte kager	-	800 - 1200 g	-	2
Brød	Småbrød	60 - 150 g hver	-	3
	Sandwichbrød i form	400 - 600 g hver	-	2
	Stort brød	700 - 2000 g	-	2
	Flutes	200 - 300 hver	-	3
Pizza	Tynd	rund - form *	—	2
	Tyk	rund - form *	—	2
	Frossen	1 - 4 lag *	—	2 4 2 5 3 1 5 3 2 1
Dampkogt frugt	Hele	100 - 400 g	-	2 1
	Stykker	500 - 3000 g	-	2 1

Hvis niveauet i vandtanken er for lavt, går dampcyklussen ikke i gang. Det kræver en fuld vandtank, eller cirka 1,7 liter vand, for at starte alle dampfunktionerne. Når vandet i tanken når det maksimale niveau vil "Vandtanken er fuld" blive vist på displayet. Hvis niveauet i vandtanken skulle være for lavt, vil cyklussen gå i pausetilstand og "Fyld vand på" blive vist på displayet.

TILBEHØR	Rist	Ovnfast fad eller tærteform på rist	Dryppebakke / bradepande eller ovnfast fad på rist	Dryppebakke / bradepande	Dryppebakke med 500 ml vand	Damprist

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Sørg for, at ovnen er kold, inden du foretager vedligeholdelse eller rengøring.
Brug aldrig damprensere.

Brug ikke ståluld, skuremidler eller slibende/ætsende rengøringsmidler, da disse kan beskadige apparatets overflader.

Brug beskyttelseshandsker.
Ovnens strømforsyning skal afbrydes før enhver form for vedligeholdelse.

UDVENDIGE OVERFLADER

- Rengør overfladerne med en fugtig klud af mikrofibre.
  Tilføj et par dråber neutralt rengøringsmiddel, hvis de er meget snavsede. Tør efter med en tør klud.
- Brug aldrig ætsende rengøringsmidler eller slibemidler. Hvis et af ovennævnte produkter uforvarende kommer i kontakt med apparatet, skal det straks rengøres med en fugtig klud af mikrofibre.

INDVENDIGE OVERFLADER

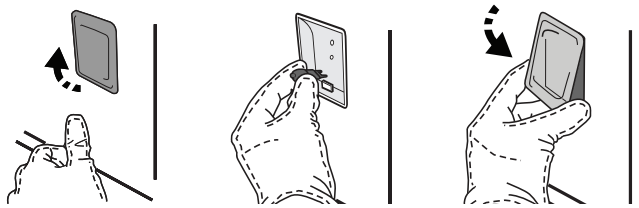
- Efter hver brug, skal ovnen afkøle og så rengøres, fortrinsvist, når den stadig er lun for at fjerne eventuelle aflejringer eller pletter, der skyldes madrester.
  For at tørre eventuel kondens, der har dannet sig som følge af tilberedning af mad med et højt vandindhold, skal du lade ovnen køle helt af og derefter tørre den af med en klud eller svamp.
- Aktivér selvrensningsfunktionen "Selvrensende" for at opnå en optimal rengøring af de indre flader.
- Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovnens låge.
- Ovndøren kan tages af hængslerne, så rengøringen lettes.

TILBEHØR

- Vask altid tilbehøret i en opvaskemiddelopløsning efter brug. Brug ovnhandsker, hvis tilbehøret stadig er varmt. Madrester fjernes let med en opvaskebørste eller en svamp.

UDSKIFTNING AF PÆREN

1. Tag stikket ud af stikkontakten.
2. Sådan udtages skinnerne.
3. Tag lampeglasset af.
4. Udskift pæren.
5. Sæt lampeglasset på igen, og tryk herpå indtil det klikker på plads.
6. Sådan genmonteres skinnerne.
7. Sæt stikket i stikkontakten igen.

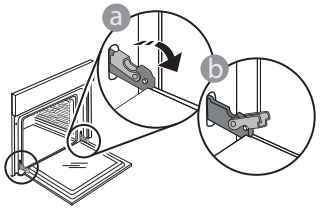


Bemærk: Brug udelukkende halogenpærer 20-40 W/230 ~ V af typen G9, T300°C. Pæren i produktet er specielt designet til husholdningsapparater og er ikke egnet til almindelig belysning i hjemmet (Rådets forordning EF 244/2009). Pærerne kan købes hos eftersalgs-serviceafdelingen.

Rør ikke ved pærerne med bare hænder, hvis du bruger halogenpærer, da dine fingeraftryk kan medføre beskadigelse. Ovnen må ikke tages i brug, før lampeglasset er blevet genmonteret.

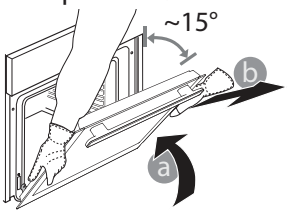
AFTAGNING OG GENMONTERING AF LÅGEN

- **For at fjerne lågen** skal du åbne den helt, og sænke spærhagerne, indtil de er i ulåst position.



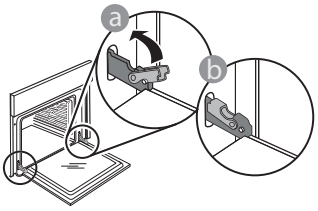
- Luk lågen, så meget du kan. Tag godt fat om lågen med begge hænder – hold den ikke i håndtaget.

Fjern lågen ved ganske enkelt at fortsætte med at lukke den, mens du samtidigt trækker den opad, indtil, den frigøres fra lejet. Læg lågen på den ene side på en blød overflade.

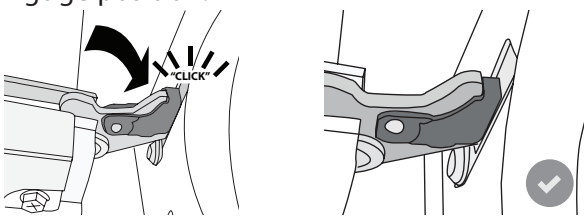


Genmonter lågen ved at flytte den hen imod ovnen og lade hængslernes kroge flugte med deres lejer og fastgøre den øverste del på lejet.

- Sænk lågen, og åbn den helt. Sænk spærhagerne til deres oprindelige position: Sørg for, at du sænker dem helt ned.



- Udøv et let tryk for at tjekke, at spærhagerne er i den rigtige position.



- Prøv at lukke lågen, og tjek for at sikre, at den flugter betjeningspanelet. Hvis det ikke er tilfældet, skal du gentage ovenstående trin: Lågen kan tage skade, hvis den ikke fungerer rigtigt.

WIFI OSS

WIFI er ikke tilgængelig i Rusland

Hvilke WiFi protokoller understøttes?

Den installerede WiFi adapter understøtter WiFi b/g/n for de europæiske lande.

Hvilke indstillinger skal jeg konfigurere i routerens software?

Følgende router indstillinger er nødvendige: 2,4 GHz aktiveret, WiFi b/g/n, DHCP og NAT aktiveret.

Hvilken WPS version er understøttet?

WPS 2,0 eller senere. Tjek router'ens dokumentation.

Er der forskelle mellem at bruge en smartphone (eller en tablet) med Android eller iOS?

Du kan bruge det operativsystem du vil, det gør ingen forskel.

Kan jeg bruge en 3G mobiltelefon i stedet for en router?

Ja, men cloud servicer er skabt til permanent tilsluttede enheder.

Hvordan kan jeg kontrollere, om min Internet-forbindelse i hjemmet virker og at den trådløse funktion er slået til?

Du kan søge efter dit netværk på din smart enhed. Husk at inaktivere eventuelle andre dataforbindelser før du prøver.

Hvordan kan jeg kontrollere, om apparatet er forbundet til hjemmets trådløse netværk?

Tag adgang til routerens konfiguration (se routerens vejledning) og kontrollér om apparatets Mac-adresse står i listen over trådløst forbundne enheder.

Hvor finder jeg apparatets Mac-adresse?

Tryk på ⚙ og bank herefter let på WiFi eller kik på apparatet: Der er et mærkat der viser SAID nummeret og MAC-adresserne. Selve MAC-adressen består af en kombination af numre og bogstaver der begynder med "88:e7".

Hvordan kan jeg kontrollere om apparatets trådløse funktion er slået til?

Brug din smart enhed og 6th Sense Live app'en til at kontrollere, om apparatets netværk er synligt og forbundet til skyen (cloud).

Er der noget, som kan forhindre signalet i at nå apparatet?

Kontrollér at de tilsluttede enheder ikke optager hele den disponible båndvidde.

Kontrollér, at dine enheder med WiFi-funktion ikke overskrider det maksimalt tilladte antal af router'en.

Hvor langt væk fra ovnen bør router'en være?

WiFi-signalet er sædvanligvis stærkt nok til at kunne dække et par rum, men dette afhænger stærkt af hvilket materiale væggene er lavet af. Du kan kontrollere signalstyrken ved at anbringe din smart enhed i nærheden af apparatet.

Hvad kan jeg gøre hvis min trådløse forbindelse ikke når apparatet?

Du kan anvende en specifik enhed til at udvide den trådløse dækning i hjemmet, såsom adgangspunkter, WiFi repeatere og stærkstrømsledninger (medfølger ikke).

Hvor kan jeg finde ud af hvad mit navn og password til det trådløse netværk er?

Se routerens dokumentation. Der sidder sædvanligvis et mærkat på routeren med de oplysninger du behøver, for at komme frem til enhedens opsætningsskærmbillede ved hjælp af en tilsluttet enhed.

Hvad kan jeg gøre, hvis min router bruger naboens WiFi-kanal?

Forcér routeren til at bruge WiFi kanalen i dit hjem.

Hvad kan jeg gøre, hvis vises på skærmen, eller apparatet ikke er i stand til at etablere en stabil forbindelse til min router?

Apparatet er muligvis korrekt forbundet med routeren, men det er ikke i stand til at tage adgang til Internettet. For at forbinde apparatet med Internettet, skal du tjekke routerens og/eller bærerens indstillinger.

Router indstillinger: NAT skal være aktiveret, firewall og DHCP skal være konfigureret korrekt. Understøttet adgangskodekryptering: WEP, WPA, WPA2. Indhent venligst yderligere oplysninger i router'ens vejledning, for at prøve anden kryptering.

Bærerens indstillinger: Hvis din Internet udbyder har fastsat antallet af Mac-adresser, der kan oprette forbindelse til Internettet, vil du muligvis ikke kunne forbinde dit apparat med skyen. Mac-adressen er enhedens unikke identifikator. Indhent venligst oplysninger om hvordan man oprette Internetforbindelse med andre enheder end computere hos din Internet udbyder.

Hvordan kan jeg kontrollere, om dataene er blevet sendt?

Efter opsætning af netværket skal du slukke for strømmen, vente 20 sekunder g herefter tænde for ovnen: Kontrollér at app'en viser apparatets UI status.

Det kan tage op til flere sekunder, før visse indstillinger vises i app'en.

Hvordan kan jeg ændre min Whirlpool konto og bibeholde mine forbundne apparater?

Du kan oprette en ny konto, men husk at framelde dine apparater fra den gamle konto, før du flytter dem til den nye.

Jeg har skiftet min router ud - hvad skal jeg gøre?

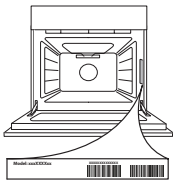
Du kan enten bibeholde de samme opsætningsegenskaber (netværksnavn og password) eller slette de tidligere indstillinger fra apparatet og konfigurere indstillingerne igen.

FEJLFINDING

Problem	Mulig årsag	Løsning
Ovnen fungerer ikke.	Ingen strøm. Afbrydelse fra lysnettet.	Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten. Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.
Displayet viser bogstavet "F", efterfulgt af et tal eller bogstav.	Fejl i ovn.	Kontakt din nærmeste kundeserviceafdeling og angiv nummeret, der står efter bogstavet "F". Tryk på , bank let på og vælg herefter "Fabriksnulstilling". Alle de gemte indstillinger vil blive slettede.
Hjemmets strøm svigter.	Forkert effektindstilling.	Kontrollér, at husstandens ledningsnet har en nominel værdi på over 3 kW. I modsat fald skal effekten indstilles på 13 ampere. Den ændres ved at trykke på , vælge "Flere funktioner" og herefter vælge "Effektstyring".
Ovnen varmer ikke op.	Demofunktionen er aktiv.	Tryk på , bank let på "Info" og vælg herefter "Gem demo-funktion", for at afslutte.
Ikonet vises på skærmen.	WiFi routeren er slukket. Router'ens opsætningsegenskaber er blevet ændret. De trådløse forbindelser når ikke apparatet. Ovnen er ikke i stand til at oprette en stabil forbindelse til hjemmets netværk. Tilslutning understøttes ikke.	Kontrollér, at WiFi routeren er forbundet til Internettet. Kontrollér WiFi router'ens signalstyrke i nærheden af apparatet. Prøv at genstarte router'en. Se afsnittet "OSS WiFi" Hvis indstillingerne til hjemmets trådløse netværk er blevet ændret, skal du oprette forbindelse til netværket: Tryk på , bank let på "WiFi" og vælg herefter "Opret forbindelse til netværk".
Tilslutning understøttes ikke.	Fjernfunktion er ikke tilladt i dit land.	Kontrollér, før du erhverver et elektronisk apparat, at dit land tillader fjernbetjening heraf.
Damp slipper ud af skuffen under tilberedningen.	Lav vandstand i tanken.	Tilsæt et glas drikkevand.

Policer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan findes ved at:

- Besøge vores website **docs.whirlpool.eu**
- Ved hjælp af QR-koden
- Eller som alternativ **kontakte vores serviceafdeling** (Telefonnummeret findes i garantihæftet). Når du kontakter vores serviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationsskilt.



Whirlpool

400011666544