

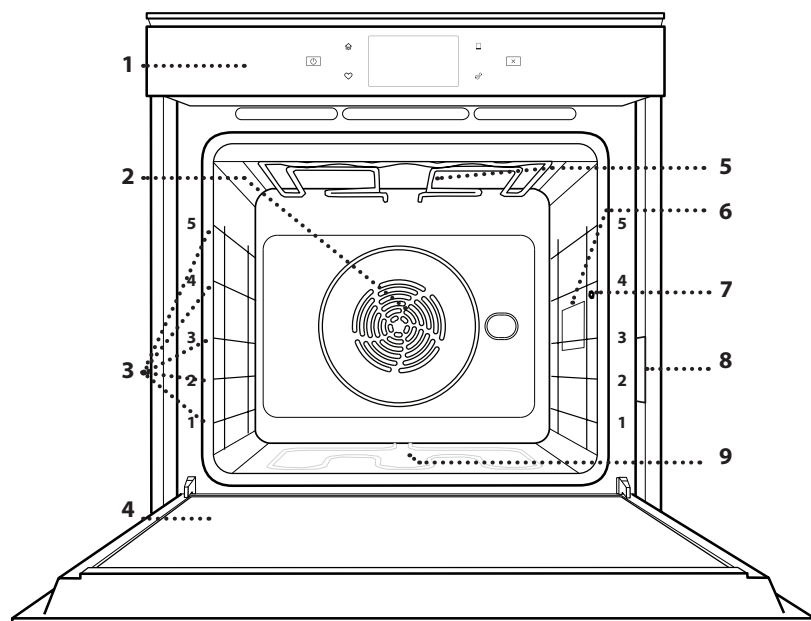


TACK FÖR ATT DU HAR KÖPT EN PRODUKT FRÅN WHIRLPOOL
För att få en mer omfattande support, vänligen registrera din produkt på www.whirlpool.eu/register



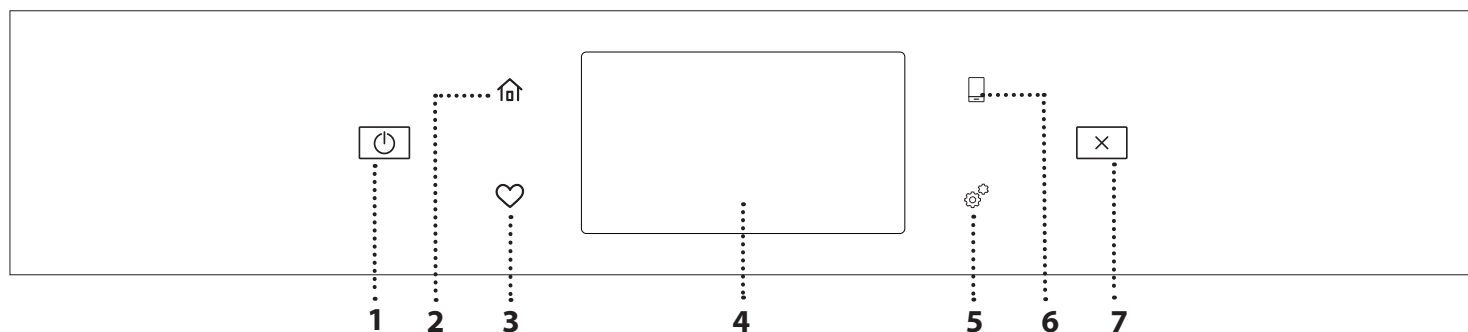
Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



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

BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN



1. PÅ/AV

För att sätta på och stänga av ugnen.

2. HEM

För snabb återkomst till huvudmenyn.

3. FAVORIT

För att visa en lista över dina favoritfunktioner.

4. DISPLAY

5. VERKTYG

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

6. FJÄRRSTYRNING

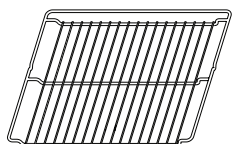
För att aktivera användning av 6th Sense Live Whirlpool-appen.

7. AVBRYT

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

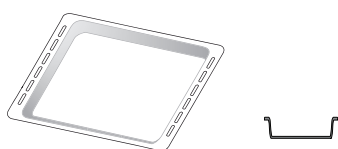
TILLBEHÖR

GALLER



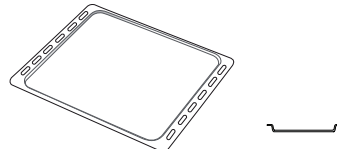
Används för att tillaga mat eller som understöd för ugnsgormar, bakformar eller andra ugnssäkra kärl

LÅNGPANNA



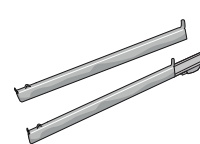
Används som ugnsplåt för tillagning av kött, fisk, grönsaker, focaccia etc. eller för att samla upp köttssaft placerad under gallret.

BAKPLÅT



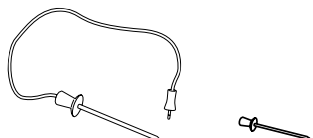
Används för att baka bröd och bakverk, men även för köttstekar, inbakad fisk, etc.

RÖRLIGA SKENOR *



Används för att underlätta in- och uttagning av tillbehör.

INSTICKSTERMOMETER



För att mäta maträttens innertemperatur noggrant under tillagning. Tack vare dess fyra avläsningspunkter och styva stöd kan den användas för kött och fisk, och även för bröd, kakor och bakelser.

* Endast på vissa modeller

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

Andra tillbehör kan köpas separat från Kundservice.

SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

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

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

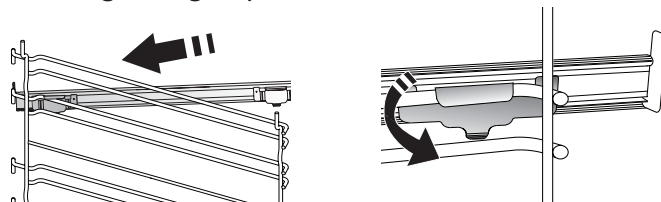
TA BORT OCH MONTERA UGNSTEGARNA

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

MONTERING AV RÖRLIGA SKENOR (FINNS PÅ VISSA MODELLER)

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

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



Anmärkning: De rörliga skenor kan monteras på alla nivåer.

TILLAGNINGSFUNKTIONER



MANUELLA FUNKTIONER

- **SNABB FÖRVÄRMNING**
För snabb förvärmning av ugnen.
- **ÖVER/UNDERVÄRME**
För tillagning av alla slags rätter på en enda fals.
- **GRILLHÄLL**
För grillning av stekar, kebab och korv, gratinera grönsaker eller rosta bröd. När du grillar kött rekommenderar vi att du använder en långpanna för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.
- **TURBOGRILL**
För att steka större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Vi rekommenderar att du använder en droppbricka för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.
- **VARMLUFT**
För samtidig tillagning av olika rätter som kräver samma temperatur på flera nivåer (maximalt tre). Denna funktion kan användas för att tillaga olika sorters mat utan att de drar åt sig lukter från varandra.
- **TILLAGA COOK 4**
För samtidig tillagning på fyra nivåer av olika rätter som kräver samma ugnstemperatur. Denna funktion kan användas för att tillaga kakor, runda pizzor (även frusna) och tillaga en hel måltid. Följ tillagningstabellen för att få de bästa resultaten.
- **KONVEKTIONSBAKA**
För att steka kött, baka tårter med fyllningar på endast en nivå.
- **SPECIALFUNKTIONER**
 - » **UPPTINING**
För att påskynda upptining av livsmedel. Placera livsmedlet på den mittersta ugnsfalsen. Låt livsmedlet ligga kvar i förpackningen. Det förhindrar att ytan blir torr.
 - » **VARMHÅLLNING**
För att hålla nylagade rätter varma och knapriga.
 - » **JÄSNING**
För optimal jäsning av söta bakverk och matbröd. För att upprätthålla jäsningskvaliteten, aktivera inte funktionen om ugnen ännu är het efter en tillagningscykel.
- » **FÄRDIGMAT**
För att tillaga färdigmat som lagrats i rumstemperatur eller i kylskåp (småkakor, kakmixar, muffins, pastarätter eller produkter av brödtyp). Funktionen tillagar alla rätterna snabbt och mildt och kan även användas för att värma upp redan tillagad mat. Ugnen behöver inte förvärmas. Följ anvisningarna på matförpackningen.
- » **MAXI COOKING**
För att steka stora köttbitar (över 2,5 kg). Vänd gärna köttet under tillagningen för att få jämnare bryning på båda sidorna. Det är bra att ösa köttet då och då för att förhindra att det torkar ut.
- » **ECO FANLI HAVA**
För tillagning av fyllda stekar och köttfiléer på en enda fals. Med hjälp av en försiktig, intermitterent luftcirkulation hindras maten från att torka ut alltför mycket. När denna ECO-funktion är aktiv är lampan släckt under tillagning. För att använda ECO-funktionen och således minska elförbrukningen ska man inte öppna ugnsluckan förrän maten är färdiglagad.
- **FROZEN BAKE**
Funktionen används för att automatiskt ställa in optimal tillagningstemperatur och läge för 5 typer av infrysad färdigmat. Ugnen behöver inte vara förvärmad.



6th SENSE

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

GÖR SÅ HÄR FÖR ATT ANVÄNDA PEKSKÄRMEN



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



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

För att gå tillbaka till föregående skärm:


Tryck på < .

För att bekräfta inställningar eller komma till nästa skärm:

Tryck på "STÄLL IN" eller "NÄSTA".

IBRUKTAGNING

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

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

1. VÄLJA SPRÅK

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

- Svep över skärmen för att skrolla genom listan över tillgängliga språk.
- Tryck på språket du behöver.

Tryckning < kommer att för dig tillbaka till föregående skärm.

2. STÄLLA IN WIFI

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

- Tryck på "STÄLL IN NU" för att fortsätta med anslutningsprocessen.

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

FÖR SÅ HÄR FÖR ATT UPPRÄTTA ANSLUTNINGEN

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

Minimikrav.

Smart enhet: Android 4.3 (eller högre) med en 1280x720 (eller högre) skärm eller iOS 8 (eller högre).

Trådlös router: 2,4Ghz WiFi b/g/n.

1. Ladda ned 6th Sense Live-appen

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

2. Skapa ett konto

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

3. Registrera din produkt

Följ instruktionerna i appen för att registrera din produkt. Du kommer att behöva till Smart Appliance Identifier (SAID) nummer för att slutföra registreringsprocessen. Du hittar den unika koden på identifieringsskylten på produkten.

4. Ansluta till WiFi

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

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

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

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

MAC-adressen visas för WiFi-modulen.

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

3. STÄLL IN KLOCKSLAG OCH DATUM

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

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

När du har ställt in klockslaget måste du ställa in datumet.

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

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

4. STÄLL IN STRÖMFÖRBRUKNINGEN

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


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

5. CALENTAR EL HORNO

En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt. Innan du börjar laga mat rekommenderar vi därför att värma ugnen utan innehåll för att avlägsna eventuella lukter.

DAGLIG ANVÄNDNING

1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

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

Displayen tillåter dig att välja mellan manuella och 6th Sense-funktioner.


- Tryck på huvudfunktionen du behöver för att öppna motsvarande meny.
- Skrolla upp och ned för att utforska listan.
- Välj funktionen du behöver genom att trycka på den.

2. STÄLL IN MANUELLA FUNKTIONER

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

TEMPERATUR / GRILLNIVÅ

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

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

TIDSLÄNGD

Du behöver inte ställa in tillagningstiden ifall du vill hantera tillagningen manuellt. I tidsinställt läge är ugnen igång så länge som du har valt. I slutet av tillagningstiden stoppas tillagningen automatiskt.

- För att ställa in tidslängden, tryck på "Ställ tillagningstid".
- Tryck på de relevanta numren för att ställa in tillagningstiden du behöver.
- Tryck på "NÄSTA" för att bekräfta.

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

3. STÄLL IN 6th SENSE-FUNKTIONER

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

- Välj ett recept från listan.

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

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

Värm upp ugnen till 200 °C i ungefär en timme.

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

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

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


- Följ anvisningarna på skärmen som leder dig igenom tillagningsprocessen.

4. STÄLL IN FÖRDRÖJD STARTTID

Du kan fördröja tillagningen före du startar en funktion: Funktionen startar vid klockslaget som du har ställt in i förväg.

- Tryck på "FÖRDRÖJ" för att ställa in önskad starttid.
- När du har ställt in önskad fördröjning, tryck "FÖRDRÖJD START" för att starta väntetiden.
- Sätt in maten i ugnen och stäng luckan: Denna funktion startas automatiskt efter tidsperioden som har beräknats.

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


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

5. STARTA FUNKTIONEN

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

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

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

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

6. FÖRVÄRMNING


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

- Öppna luckan.
- Sätt in maten i ugnen.

- Stäng luckan och tryck på "KLAR" för att starta tillagningen.

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

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

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

7. PAUSA TILLAGNING

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

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

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



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

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

8. TILLAGNINGSTIDENS SLUT

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

Med vissa funktioner kan du förlänga tillagningstiden eller spara funktionen som en favorit efter att tillagningen har avslutats.


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

9. FAVORITER

Favorit-funktionen lagrar ugnens inställningar för dina favoritrecept.

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

GÖR SÅ HÄR FÖR ATT SPARA EN FUNKTION


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

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


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

NÄR DEN ÄR SPARAD

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

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

- Tryck på måltidsikonen för att visa relevanta listor.

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


- Skrolla genom föreslagen lista.
- Tryck på receptet eller funktionen du behöver.
- Tryck på "START" för att aktivera tillagningen.

ÄNDRA INSTÄLLNINGARNA



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

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

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


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

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

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

Varje tidslucka kan endast kombineras med en måltid.

10. VERKTYG

Tryck när som helst på  menyn "Verktyg".

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



AKTIVERA FJÄRRSTYRING

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



KÖKSTIMER

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



När den har startats, fortsätter timern räkna ned helt på egen hand utan att påverka själva funktionen.

När timern har aktiverats kan du fortfarande välja och

aktivera en funktion.

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

För att hämta eller ändra kökstimern:

- Tryck på .
- Tryck på .

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

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



UGNSLAMPAN

För att tända eller släcka ugnslampan.



PYRO-SJÄLVRENGÖRING

För att ta bort matlagingsstänk med hjälp av en högtemperaturcykel (över 400 °C). Tre självrengöringscykler med olika varaktigheter finns tillgängliga: Hög, Medium, Låg. Vi rekommenderar att du använder den snabbare cykeln med jämna mellanrum och den fullständiga cykeln endast när ugnen är mycket smutsig.

Rör inte vid ugnen under pyrorengöringen. Håll barn och djur borta från ugnen under och efter pyrorengöringen (tills rummet har vädrats).

- Ta bort alla lösa delar (inklusive ugnstegarna) från ugnen innan funktionen aktiveras. Om ugnen är installerad under en spishäll måste du se säkerställa att alla gasbrännare eller elplattor är avstängda medan den automatiska rengöringscykeln körs.
- För optimal rengöring, torka bort den värsta smutsen med en fuktig svamp innan pyrolysfunktionen aktiveras.
- Välj en av de tillgängliga cyklerna enligt det du behöver.
- Tryck på "START" för att aktivera den valda funktionen. Luckan kommer att låsas automatiskt och ugnen kommer att starta självrengöringscykeln: Ett varningsmeddelande visas på displayen tillsammans med en nedräkning som anger status för det pågående programmet.

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

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




INSTICKSTERMOMETER

Med stektermometern kan du mäta kärntemperaturen på maten under tillagningen för att försäkra dig om att optimal temperatur uppnås. Ugnens temperatur varierar beroende på funktionen som har valts, men tillagningen programmeras alltid

så att den är klar när den angivna temperaturen har uppnåtts.

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


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

Då en tillagningsfunktion väl har blivit startad kommer den att avslutas om insticksdelen tas bort.

Koppla alltid ur och ta bort insticksdelen från ugnen när du tar ut maten.



INSTICKSTERMOMETER

Med stektermometern kan du mäta kärntemperaturen på maten under tillagningen för att försäkra dig om att optimal temperatur uppnås. Ugnens temperatur varierar beroende på funktionen som har valts, men tillagningen programmeras alltid så att den är klar när den angivna temperaturen har uppnåtts. Placera maten i ugnen och anslut instickstermometern till sockeln. Håll insticksdelen så borta som möjligt från värmekällan. Stäng ugnsluckan. Tryck på . Du kan välja mellan de manuella (efter tillagningsmetod) och 6th Sense-(efter typ av mat) funktionerna om användning av instickstermometern tillåts eller krävs.

När en tillagningsfunktion har blivit startad kan den avbrytas genom att avlägsna instickstermometern. Koppla alltid ur och ta bort instickstermometern från ugnen när du tar ut maten.

ANVÄNDNING AV INSTICKSTERMOMETERN

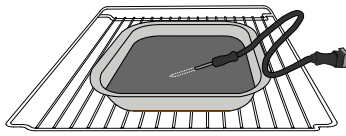
Sätt in maten i ugnen och anslut kontakten genom koppla in den i anslutningen som finns på ugnsutrymmets högra sida.

Kabeln är semistyv och kan formas enligt behov för att sätta in instickstermometern i maten på det effektivaste sättet. SÄKERSTÄLL att kabeln inte vidrör det övre värmeelementet under tillagning.

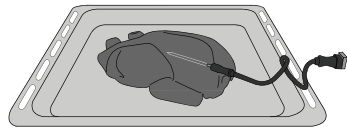
KÖTT: Sätt i termometern djupt in i köttet, undvik ben eller feta områden. För kyckling ska termometern föras in i mitten av bröstet. Undvik ihåliga områden.

FISK (hel): Placera spetsen i den tjockaste delen och undvik ryggraden.

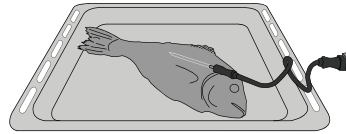
UGNSBAKNING: För in spetsen djupt i degen genom att forma kabeln så att du får en optimal vinkel för instickstermometern. Om du använder instickstermometern med 6th Sense-funktionerna kommer tillagningen att stoppas automatiskt när det valda receptet når sin ideala kärntemperatur, detta utan att du behöver ställa in ugnstemperaturen.



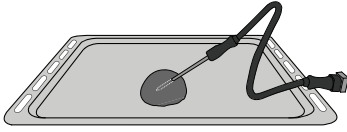
Lasagne



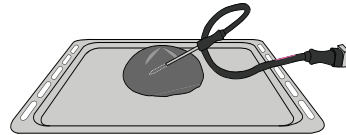
Hel kyckling



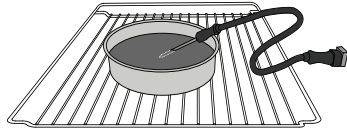
Fisk



Bullar



Storbröd



Tårta



LJUD AV

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



REGLAGELÅS

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

För att aktivera låset:

- Tryck på  ikonen.

För att inaktivera låset:

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





FLER LÄGEN

För att välja Sabbatsläge och få tillgång till Effektstyrning.

Sabbatsläget håller igång ugnen i bakningsläge tills den stängs av. Sabbatsläget använder över/undervärmesfunktionen.

Alla andra tillagnings- och rengöringscykler är avstängda. Inga ljud kommer spelas upp och displayerna kommer inte visa temperaturförändringar. När luckan är öppen eller stängd kommer luckans lampa inte att komma på eller stängas av och värmeelementen kommer komma på eller stängas av genast.

För att inaktivera och avsluta sabbatsläget, tryck på  eller , tryck sedan på och håll in på displayskärmen i 3 sekunder.



PREFERENSER

För att ändra flera ugnsställningar.



WIFI

För att ändra inställningarna eller konfigurera ett nytt hemnätverk.



INFO

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

TILLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (Min.)	GALLER/PLÅT OCH TILLBEHÖR
Jästa tårter/sockerkakor		Ja	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	4 1
Fyllda tårter (cheesecake, strudel, äppelpaj)		Ja	160 - 200	30 - 85	3
		Ja	160 - 200	35 - 90	4 1
Kakor / Mördegskaka		Ja	150	20 - 40	3
		Ja	140	30 - 50	4
		Ja	140	30 - 50	4 1
		Ja	135	40 - 60	5 3 1
Småkakor / Muffins		Ja	170	20 - 40	3
		Ja	150	30 - 50	4
		Ja	150	30 - 50	4 1
		Ja	150	40 - 60	5 3 1
Petit-chouer		Ja	180 - 200	30 - 40	3
		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Maränger		Ja	90	110 - 150	3
		Ja	90	130 - 150	4 1
		Ja	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Bröd / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	2
		Ja	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (tunn, tjock, focaccia)		Ja	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Fryst pizza		Ja	250	10 - 15	3
		Ja	250	10 - 20	4 1
		Ja	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Matpajer (grönsakspajer, quicher)		Ja	180 - 190	45 - 55	3
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Vol-au-vent/Mördegbakning		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1

TILLBEHÖR

Galler

Ugnsfast form eller kakform på galler

Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler

Långpanna/Bakplåt

Långpanna med 500 ml vatten

Instickstermometer

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (Min.)	GALLER/PLÅT OCH TILLBEHÖR
Lasagne / Flans / Ugnsbakad pasta / Cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	
Lamm / Kalv / Nöt / Fläsk 1kg		Ja	190 - 200	80 - 110	
Grillat fläskkött med knaprig svål 2 kg		-	170	110 - 150	
Kyckling / kanin / anka 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	
Kalkon / Gås 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	
Ugnsbakad fisk / inbakad fisk (filé eller hel)		Ja	180 - 200	40 - 60	
Fyllda grönsaker (tomater, zucchini, aubergine)		Ja	180 - 200	50 - 60	
Rostat bröd		-	3 (Hög)	3 - 6	
Fiskfiléer / kotletter		-	2 (medel)	20 - 30 **	
Korv/grillspett / revbensspjäll / hamburgare		-	2 - 3 (Medel - Hög)	15 - 30 **	
Grillad kyckling, 1 - 1,3 kg		-	2 (medel)	55 - 70 ***	
Lammlägg / Fläsklägg		-	2 (medel)	60 - 90 ***	
Ugnsbakad potatis		-	2 (medel)	35 - 55 ***	
Gratinerade grönsaker		-	3 (Hög)	10 - 25	
Kakor	Kakor	Ja	135	50 - 70	
Turtalar	Turtalar	Ja	170	50-70	
Runda pizzor	Pizza	Ja	210	40-60	
Komplett måltid: Fruktpaj (nivå 5) / lasagne (nivå 3) / kött (nivå 1)		Ja	190	40 - 120 *	
Komplett måltid: Frukttårter (nivå 5) / rostade grönsaker (nivå 4) / lasagne (nivå 2) / köttstycken (nivå 1)	Meny	Ja	190	40 - 120 *	
Lasagne och kött		Ja	200	50 - 100 *	
Kött och potatis		Ja	200	45 - 100 *	
Fisk och grönsaker		Ja	180	30 - 50 *	
Fyllda ugnsstekta stekar		-	200	80 - 120 *	
Köttbitar (kanin, kyckling, lamm)		-	200	50 - 100 *	

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

** Vänd maten efter halva tillagningstiden.

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

HUR DU SKA LÄSA TILLAGNINGSTABELLEN

Tabellen listar den bästa funktionen, tillbehören och nivån som ska användas för att laga olika typer av mat.

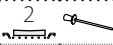
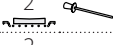
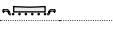
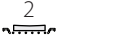
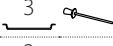

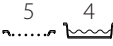

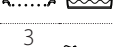
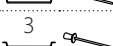
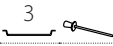
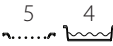
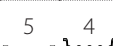
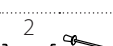
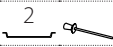
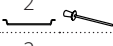
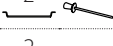
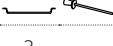
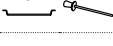
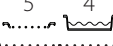
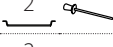

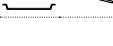
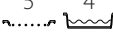
Tillagningstiden startar från när du sätter in maten i ugnen, men inkluderar inte uppvärmningen (där sådan krävs).

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

Använd i början de lägsta inställningarna som rekommenderas och om tillagningen inte blir som du tänkt dig kan du övergå till de högre inställningarna.

Använd de medföljande tillbehören och helst tårtformar och ugnsfasta plåtar i mörk metall. Det går även att använda formor och tillbehör i pyrex-glas eller stengods, men tillagningstiderna blir en aning längre.

TILLAGNINGSTABELL

Livsmedelskategorier		Nivå och tillbehör	Mängd	Tillagningsinformation	
GRYTA och UGNSBAKAD PASTA	Färsk(a)	Lasagne 	500-3000 g *		
		Cannelloni 	500-3000 g *		
	Fryst	Lasagne 	500 - 3000 g		Tillaga enligt ditt favoritrecept. Häll béchamelsås ovanpå och strö över ost för att få en perfekt gratinering
		Cannelloni 	500 - 3000 g		
KÖTT	Nöt	Rostbiff 	600-2000 g *	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning	
		Grillat kalvkött 	600-2500 g *		
		Stek 	2 - 4 cm	Pensla med olja och rosmarin. Massera med salt och svartpeppar. Fördela jämnt på ugnsgallret. Vänd vid 2/3 av tillagningstiden	
		Hamburger 	1,5 - 3 cm	Pensla med olja och beströ med salt före tillagning. Vänd vid 3/5 av tillagningstiden.	
		Långkok 	600-2000 g *		
	Fläskkött	Fläskstek 	600-2500 g *	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning	
		Fläsklägg 	500-2000 g *		
		Revbensspjäll 	500 - 2000 g	Pensla med olja och beströ med salt före tillagning. Vänd vid 2/3 av tillagningstiden	
		Bacon 	250 g	Fördela jämnt på ugnsgallret. Vänd vid 3/4 av tillagningstiden	
		Lamm	Grillat lamm 	600-2500 g *	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning
	Lammrack 		500-2000 g *		
	Lammlägg 		500-2000 g *		
	Kyckling	Grillad kyckling 	600-3000 g *	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak. Massera med salt och peppar. Sätt in i ugnen med bröstsidan upp	
		Fylld grillad kyckling 	600-3000 g *		
		Kycklingbitar 	600-3000 g *	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak. Fördela jämnt i crisppannan med skinnet nedåt	
		Kycklingfilé - bröst 	1 - 5 cm	Pensla med olja och beströ med salt före tillagning. Vänd vid 2/3 av tillagningstiden	
	Grillad Anka	Grillad anka 	600-3000 g *	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak	
		Fylld grillad anka 	600-3000 g *		
		Ankdelar 	600-3000 g *	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak. Vänd vid 2/3 av tillagningstiden	
		Ankfilé / Bröst 	1 - 5 cm		

TILLBEHÖR



Galler



Ugnsfast form eller kakform på galler



Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler


























































Långpanna/Bakplåt

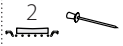
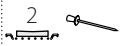
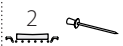
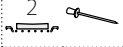












Långpanna med 500 ml vatten



Instickstermometer

	Livsmedelskategorier	Nivå och tillbehör	Mängd	Tillagningsinformation	
KÖTT	Grillad kalkon och gås	Grillad gås	2 	600-3000 g *	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak
		Fylld grillad gås	2 	600-3000 g *	
		Kalkondelar	3 	600-3000 g *	
		Filéer - Bröst	5  4 	1 - 5 cm	
	Köttträtter	Grillspett	5  4 	1 galler	Pensla med olja och beströ med salt före tillagning. Vänd vid 1/2 av tillagningstiden
Korvar och Frankfurtere		5  4 	1,5 - 4 cm	Fördela jämnt på ugnsgallret. Stick hål på korvarna med en gaffel så att de inte spricker. Vänd vid 2/3 av tillagningstiden	
FISK	Hel ugnsb. fisk	Lax	3  2 	0,2 - 1,5 kg *	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak
		Kummel	3  2 	0,2 - 1,5 kg *	
		Morina	3  2 	0,2 - 1,5 kg *	
		Havsabborre	3  2 	0,2 - 1,5 kg *	
		Braxen	3  2 	0,2 - 1,5 kg *	
		Multefisk	3  2 	0,2 - 1,5 kg *	
		Hel fisk	3  2 	0,2 - 1,5 kg *	
		Fisk i saltskorpa	3 	0,2 - 1,5 kg *	
Grillade filéer och biffar	Tonfiskskiva	3  2 	1 - 3 cm	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak	
	Lax i skiva	3  2 	1 - 3 cm		
	Svärdfisk i skiva	3  2 	0,5 - 3 cm		
	Torskstek	3  2 	100 - 300 g		
	Havsabborrfilé	3  2 	50-150 g		
	Braxenfilé	3  2 	50-150 g		
	Andra filéer	3  2 	0,5 - 3 cm		
	Fiskfiléer	3  2 	0,5 - 3 cm		
Grillad fisk och skaldjur	Kammusslor	4 	en bricka	Täck med brödsmlur och krydda med olja, vitlök, peppar och persilja	
	Gratäng musslor	4 	en bricka	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak	
	Räkor	4  3 	en bricka		
	Räkor	4  3 	en bricka		
GRÖNSAKER	Grillade grönsaker	Potatis	3 	500 - 1500 g	Skär i bitar, krydda med olja och salt och smaksätt med örter innan de sätts i ugnen
		Fyllda grönsaker	3 	100 - 500 g vardera	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak
		Andra grönsaker	3 	500 - 1500 g	
	Graten sebze	Potatis	3 	1 bricka	Skär i bitar, krydda med olja och salt och smaksätt med örter innan de sätts i ugnen
		Tomater	3 	1 bricka	Täck med brödsmlur och krydda med olja, vitlök, peppar och persilja
		Paprika	3 	1 bricka	Tillaga enligt ditt favoritrecept. Bestro med ost för att få en perfekt bryning
		Broccoli	3 	1 bricka	Tillaga enligt ditt favoritrecept. Häll béchamelsås ovanpå och strö över ost för att få en perfekt gratinering
		Blomkål	3 	1 bricka	
		Övriga	3 	1 bricka	

	Livsmedelskategorier	Nivå och tillbehör	Mängd	Tillagningsinformation
TÄRTOR och BAKVERK	Jäsningstårtor	Sockerkaka i form 	500-1200 g *	Gör en sockerkakssmet utan fett på 500-900 g. Häll i en smord och bröad bakform
		Fruktkaka med jäsmedel 	500-1200 g *	Gör en kaksmet enligt ditt favoritrecept genom att använda riven eller hackad färsk frukt. Häll i en smord och bröad bakform
		Chokladkaka med jäsmedel 	500-1200 g *	Gör en sockerkakssmet utan fett på 500-900 g. Häll i en smord och bröad bakform
		Sockerkaka i långpanna 	500-1200 g *	Gör en sockerkakssmet utan fett på 500-900 g. Häll i en bakplåtspappersbeklädd och smord bakform
	Bakverk och fyllda pajer	Kakor 	200 g - 600 g	Gör en sats med 500 g mjöl, 200 g saltat smör, 200 g socker och 2 ägg. Smaksätt med fruktessens. Låt svalna. Sträck ut degen jämnt och forma den som du önskar. Lägg ut kakorna på en bakplåt
		Croissanter (färska) 	en bricka	
		Croissanter, frusna 	en bricka	Fördela jämnt på bakplåten. Låt svalna innan servering
		Smördeg 	en bricka	
		Marängar 	10 - 30 g vardera	Gör en sats på 2 äggvitor, 80 g socker och 100 g kokosflingor. Krydda med vanilj och mandel arom. Forma till 20-24 stycken på en smord bakplåt
		Tarteletter 	400 - 1600 g	Gör en sats med 500 g mjöl, 200 g saltat smör, 200 g socker och 2 ägg. Smaksätt med fruktessens. Låt svalna. Sträck ut degen jämnt och lägg in den i en form. Fyll med marmelad och sätt in den i ugnen
Strudel 		400 - 1600 g	Förbered en mix av tärnade äpplen, pinjenötter, kanel och muskotnöt. Sätt lite smöt i en stekpanna, beströ med socker och stek i 10-15 minuter. Rulla in i en deg och vik ytterkanterna	
Fruktpaj 	500 - 2000 g	Fyll en pajform med degen och ströslä ströbröd i botten för att suga upp fruktsaften. Fyll med hackad färsk frukt blandad med socker och kanel		
SALTA PAJER	Salta pajer 	800 - 1200 g	Klä en pajform för 8-10 portioner med deg och nagga den med en gaffel. Fyll bakverket enligt ditt favoritrecept	
	Äppelstrudel 	500 - 1500 g	Gör en blandning av hackade grönsaker. Ha på några stänk olja och tillaga i stekpanna i 15-20 minuter. Låt svalna. Tillsätt färsk ost och krydda med salt, balsamvinäger och kryddor. Rulla in i en deg och vik ytterkanterna	

TILLBEHÖR



Galler



Ugnsfast form eller kakform på galler



Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler






















Långpanna/Bakplåt



Långpanna med 500 ml vatten



Instickstermometer

	Livsmedelskategorier	Nivå och tillbehör	Mängd	Tillagningsinformation
BRÖD	Bullar	3 	60 - 150 g vardera *	Gör degen enligt ditt favoritrecept för ett lätt bröd. Forma till rullar innan jäsning. Använd ugnens specialfunktion för jäsning
	Medelstorlek på bröd	3 	200 - 500 g vardera *	Gör degen enligt ditt favoritrecept och placera den på en bakplåt
	Formbakad limpa	2 	400 - 600g vardera *	Gör degen enligt ditt favoritrecept för ett lätt bröd. Placera i en brödform före jäsning. Använd ugnens specialfunktion för jäsning
	Stora bröd	2 	700-2000 g *	Gör degen enligt ditt favoritrecept och placera den på en bakplåt
	Fullkorn	2 	500-2000 g *	
	Baguetter	3 	200 - 300g vardera *	Gör degen enligt ditt favoritrecept för ett lätt bröd. Forma till rullar innan jäsning. Använd ugnens specialfunktion för jäsning
	Specialbröd	2 	-	Gör degen enligt ditt favoritrecept och placera den på en bakplåt
PIZZA	Pizza tunn	2 	rund - bricka	Gör en pizzadeg på 150 ml vatten, 15 g jäst, 200-225 g mjöl, olja och salt. Låt den jäsa genom att använda den dedikerade ugnsfunktionen. Rulla ut degen på en lätt smord bakplåt. Tillsätt garnering såsom tomater, mozzarella och skinka
	Pizza tjock	2 	rund - bricka	
	Frost pizza	2 	1 - 4 lager	Ta ur förpackningen. Fördela jämnt på ugnsgallret
		4  1 		
	5  3  1 			
	5  4  2  1 			


TILLBEHÖR



Galler



Ugnsfast form eller kakform på galler



Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler



Långpanna/Bakplåt



Långpanna med 500 ml vatten



Instickstermometer

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

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

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

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

YTTRE YTOR

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

INRE YTOR

- Efter varje användning, låt ugnen svalna och rengör den sedan, helst medan den fortfarande är varm, för att ta bort eventuella avlagringar eller

fläckar som orsakas av matrester. För att torka eventuell kondens som bildas som ett resultat av tillagning av mat med hög vattenhalt, låt ugnen svalna helt och torka sedan av den med en trasa eller svamp.

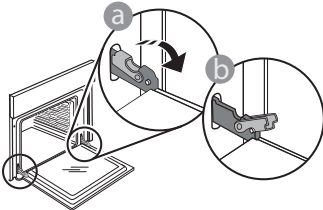
- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.
- Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring av ugnen.

TILLBEHÖR

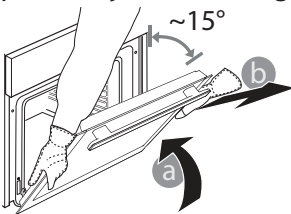
Blötlägg tillbehören i en lösning med handdiskmedel efter användning. Hantera dem med grytlappar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.

TA BORT OCH MONTERA LUCKAN

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

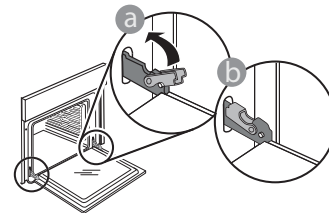


2. Stäng luckan så mycket som det går. Ta ett fast tag i dörren med båda händerna – håll inte i handtaget. Ta helt enkelt av luckan genom att fortsätta att stänga den samtidigt som du drar den uppåt tills den lossnar från fästet. Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.

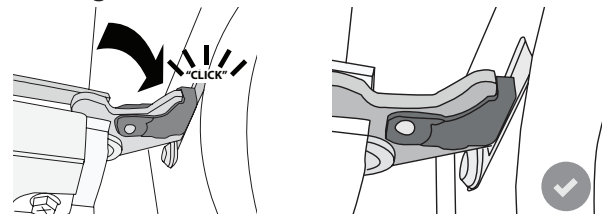


Montera tillbaka luckan genom att flytta den mot ugnen, rikta in gångjärnens krokar i höjd med dess fästen och säkra den övre delen i fästet.

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



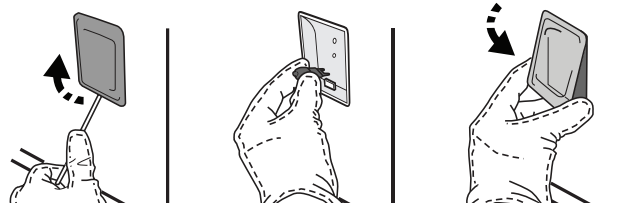
Tryck försiktigt för att kontrollera att hakarna är i rätt läge.



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

BYTE AV LAMPA

- Skilj ugnen från elnätet.
- Ta bort ugnsstegarna.
- Använd en skruvmejsel för att bända lampskyddet utåt tills du kan ta loss det ().
- Byt ut lampan.
- Placera tillbaka lampskyddet och tryck på det med ett fast tryck ända tills det knäpper fast på plats.
- Sätt tillbaka ugnsstegarna.
- Anslut ugnen till elnätet igen.



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

Hantera inte glödlamporna med bara händerna eftersom dina fingeravtryck kan skada dem. Använd inte ugnen förrän du har satt tillbaka lamplocket.

WIFI FAQs

Vilka WiFi-protokoll stöds?

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

Vilka inställningar måste konfigureras i routerns mjukvara?

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

Vilken version av WPS stöds?

WPS 2.0 eller högre. Kontrollera routerns dokumentation.

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

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

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

Ja, men molntjänster är utformade för permanent anslutna enheter.



Hur kan jag kontrollera om min internetuppkoppling hemma fungerar och att trådlös funktion stöds?

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

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

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

Var hittar jag produktens MAC-adress?

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

Hur kan jag kontrollera om enhetens trådlösa funktion är aktiverad?

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

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

Kontrollera att enheterna som du har anslutit inte använder upp all tillgänglig bandbredd. Säkerställ att dina WiFi-aktiverade enheter inte överskrider maximalt antal som routern tillåter.

Hur långt från ugnen bör routern vara?

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

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

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

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

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

Vad ska jag göra om min router använder grannens WiFi?

Tvinga routern att använda WiFi-kanalen i ditt hem.

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

Enheten kan ha anslutit till routern, men kan inte nå internet. För att ansluta till internet behöver du kontrollera routerns och/eller bärarens inställningar.

Routerinställningar: NAT måste vara på, brandväggen och DHCP måste vara korrekt konfigurerade.

Lösenordskrypteringar som stöds: WEP, WPA, WPA2. Se routerns manual för att testa en annan krypteringstyp.

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

Hur kan jag kontrollera om data överförs?

Stäng av strömmen, vänta 20 sekunder och starta sedan ugnen när du har ställt in nätverket: Kontrollera att appen visar UI-status på produkten. Välj en cykel eller annat alternativ och kontrollera statusen på appen.

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

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

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

Jag har bytt router – vad måste jag göra?

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

FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen fungerar inte.	Strömavbrott. Inte ansluten till elnätet.	Kontrollera att ström finns och att ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
Displayen visar bokstaven "F" följt av ett nummer eller en bokstav.	Fel på ugnen.	Kontakta närmaste kundservice och ange numret efter bokstaven "F". Tryck på  , tryck på  "Info" och välj sedan "Fabriksåterställning". Alla sparade inställningar raderas.
Strömmen hemma försvinner.	Fel effektinställning.	Verifiera att ditt hemmaelnät har ett nominellt värde på mer än 3 kW. Om inte, minska effekten till 13 Ampere. För att ändra den, tryck på  , välj  "Fler lägen" och välj sedan "Effektstyrning".
Funktionen startar inte. Funktionen är inte tillgänglig i demoläge.	Demoläge körs.	Tryck på  , tryck på  "Info" och välj sedan "Spara Demoläge" för att avsluta.
Ugnsluckan öppnas inte.	Rengöringscykel pågår.	Vänta tills funktionen är slut och låt ugnen svalna.
Ikonen  visas på displayen.	WiFi-routern är av. Routerinställningarna har ändrats. Den trådlösa anslutningen når inte produkten. Ugnen kan inte upprätta en stabil anslutning till hemnätverket. Anslutningen stöds inte.	Kontrollera att WiFi-routern är ansluten till internet. Kontrollera att WiFi+signalen nära produkten är stark. Försök att starta om routern. Se avsnittet "WiFi FAQs". Om inställningarna i ditt trådlösa hemnätverk har ändrats ansluter du till nätverket: Tryck på  , tryck på  "WiFi" och välj sedan "Koppla till nätverk".
Anslutningen stöds inte.	Fjärrstyrning är inte tillåten i ditt land.	Kontrollera om ditt land tillåter fjärrstyrning av elektroniska produkter innan köpet.
Den tryckkänsliga displayen fungerar inte korrekt.	Långvarig användning. Överbelastat system.	Tryck på och håll **G3OV_ONOFF.eps** i åtminstone 4 sekunder. Slå på ugnen och se om felet kvarstår.



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

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

