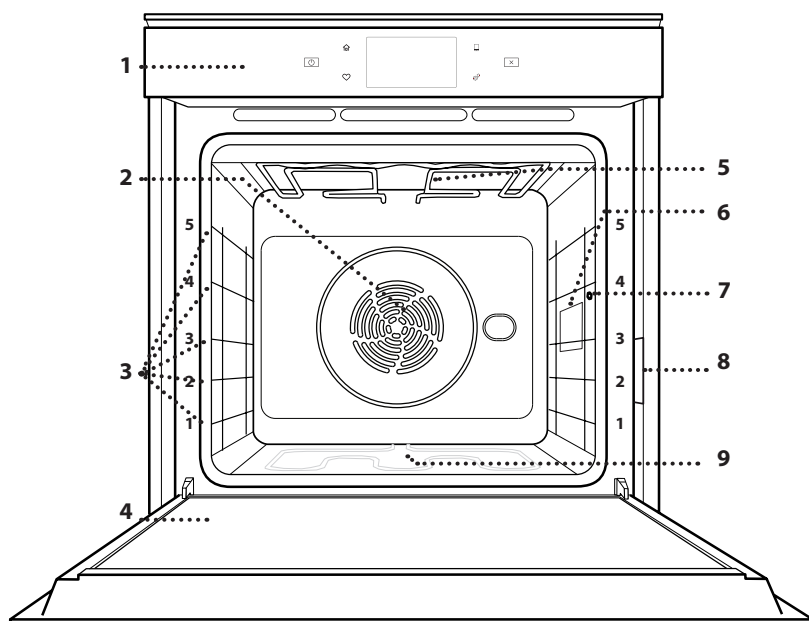
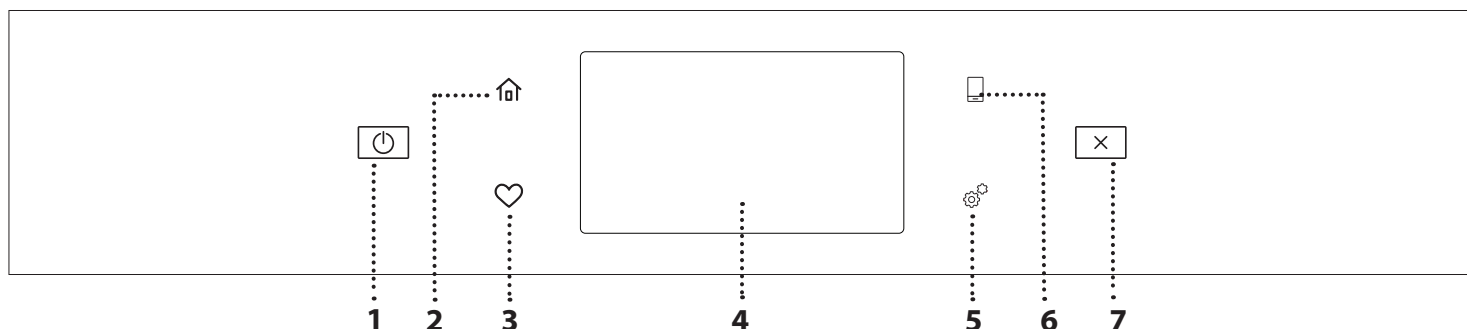



**TAK FORDI DU HAR KØBT ET WHIRLPOOL
PRODUKT**

 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.**
PRODUKTBEKRIVELSE


1. Betjeningspanel
2. Blæser og ringvarmelegeme (ikke synligt)
3. Skinner (niveauet vises på ovnens forside)
4. Låge
5. Øverste varmelegeme/grill
6. Lampe
7. Stegetermometerets isætningspunkt
8. Identifikationsskilt (må ikke fjernes)
9. 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

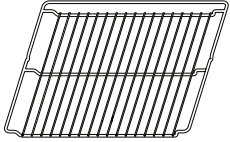
 Bruges til at aktivere brug af 6th Sense Live Whirlpool app'en.

7. ANNULER

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

TILBEHØR

RIST



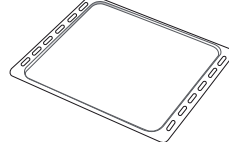
Bruges til at tilberede mad eller som støtte til pander, kageforme og andet ovnfast kogegrej

DRYPBAKKE



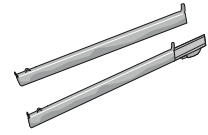
Bruges som et ovnfast fad til at tilberede kød, fisk, grøntsager, focaccia etc., eller til at anbringe under risten for at opsamle safter.

BAGEPLADE



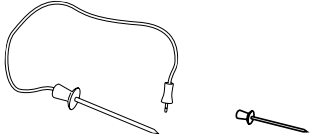
Bruges til at tilberede brød og tærter, men også flæskesteg, fisk i fad, etc.

GLIDESKINNER *



Gør det lettere at indsætte eller udtage tilbehør.

STEGETERM.



Til nøjagtig måling af madvarens kernetemperatur under tilberedningen. Takket være de fire målepunkter og den stive understøtning, kan det anvendes til kød og fisk, men også til brød, kager og bagværk.

* Kun disponibel på visse modeller

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.

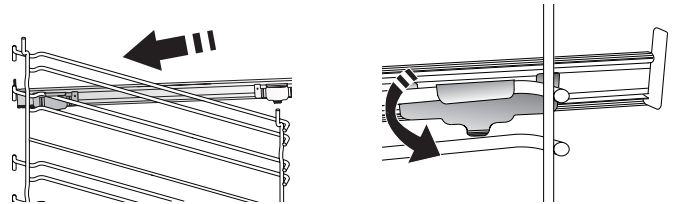
AFTAGNING OG GENMONTERING AF SKINNERNE

- 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 FORVARME**
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. Denne funktion kan anvendes til tilberedning af forskellige retter, uden at lugten overføres fra den ene til den anden.
- **COOK 4 FUNKTIONER**
Til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur, samtidigt på fire niveauer. Denne funktion kan anvendes til at bage småkager, kager, 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.
- **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 hævnings af brød- og kagedej. Undlad at aktivere funktionen, hvis ovnen stadig er varm efter en tilberedningscyklus, for at bevare hævningskvaliteten.
- » **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 stege (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 Eco-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

6th SENSE

Disse tillader en fuldautomatisk tilberedning af alle fødevarer. 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 gennemse en menu eller en liste:
Stryg ganske enkelt din finger hen over skærmen, for at gennemse posterne eller værdierne.



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


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

For at bekræfte indstillingerne eller tage adgang til det næste skærmbillede:

Bank let på "INDSTIL" eller "NÆSTE".

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.

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 kontrollere signalstyrken af hjemmets trådløse netværk i apparatets nærhed.

Minimumskrav.

Smart enhed: Android 4.3 (eller senere) med en 1280x720 (eller større) skærmopløsning eller iOS 8 (eller senere).

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 oplyste trin. Du kan downloade app'en 6th Sense Live fra iTunes 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 identifikationskilt.

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 KLOKESLÆT 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 tidspunktet.
- 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 OVNE

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.

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.

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 udluft rummet, efter du bruger apparatet for første gang.

Funktionerne vises efter fødevarer kategorier 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.

Visse af 6th Sense funktionerne kræver brug af stegetermometeret. Dette skal slås til før funktionen vælges. Følg anvisningerne i det relevante afsnit, for at opnå de bedste resultater med stegetermometeret.


- Følg opfordringerne på skærmen, som vil lede dig gennem tilberedningsprocessen.

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 forvarmingsfase: Ovnens 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  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 foropvarmnings 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 lydssignal 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 lydssignal 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 brunning" for at starte en bruningscyklus på fem minutter.
- Bank let på  for at forlænge tilberedningstiden.


9. FAVORITTER

Favorit-funktionen gemmer ovnens indstillinger til dine favoritopskrifter.

Ovnen registrerer automatisk de funktioner, som du oftest bruger. 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

Når du har gemt funktioner som favoritter, viser hovedskærbilledet de gemte funktioner for det aktuelle tidspunkt på dagen.

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

- Bank let på måltidets ikon, for at vise den relevante liste.

En let banken  giver dig også mulighed for at vise historikken over de senest anvendte funktioner.


- Gennemse den viste listen.
- Bank let på den ønskede opskrift eller funktion.
- Bank let på "START" for at aktivere tilberedningen.

ÆNDRING AF INDSTILLINGERNE



I skærbilledet 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-skærbilledet kan du også slette tidligere gemte funktioner:


- Bank let på  i den relevante funktion.
- Bank let på "FJERN DET".

Du kan også ændre klokkeslættet de forskellige 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.

Hvert tidsinterval kan kun kombineres med 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 tælle ned 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 skærbilledet.

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 ovenlyset.

PYROLYTISK SELVRENSNING

Til eliminering af stænk fra tilberedningen vha. en cyklus med en meget høj temperatur (over 400 °C). Der står tre selvrensende cyklusser til rådighed, med forskellige varigheder: Høj, Middel, Lav. Vi anbefaler at anvende den hurtigere cyklus med jævne mellemrum og kun den komplette cyklus, når ovnen er meget snavset.

Rør ikke ved ovnen under pyrolysecyklussen. Hold børn og dyr væk fra ovnen under og efter (indtil ovnrummet har afsluttet udluftningen) udførelsen af pyrolysecyklussen.

- Fjern alt tilbehør - inklusiv skinnerne - fra ovnen, før du aktiverer funktionen. Hvis ovnen er installeret under en kogesektion, skal man kontrollere, at alle blussene eller kogepladerne er slukkede under selvrensningscyklussen.
- For at opnå optimale rengøringsresultater skal det værste snavs fjernes med en fugtig klud, før pyrolysefunktionen anvendes.
- Vælg en af de disponible cyklusser i henhold til dine behov.
- Bank let på "START" for at aktivere den valgte funktion. Lågen låses automatisk og ovnen vil starte rengøringscyklussen: Der vises en advarsel på displayet samt en nedtælling, der viser statussen for den igangværende cyklus.

Når cyklussen er fuldført, kan lågen ikke åbnes, før


temperaturen i ovnrummet er nået ned på et sikkert niveau.

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.

SONDE

Brug af stegetermometeret giver dig mulighed for at måle kødets temperatur under tilberedningen, for at sikre, at det når den optimale temperatur. Ovnens temperatur varierer alt efter den valgte funktion, men tilberedningen er altid programmeret til at afslutte, når den specificerede temperatur er nået.


Sæt retten i ovnen og forbind stegetermometeret til stikket. Hold stegetermometeret så langt væk fra varmekilden som muligt. Luk ovnens låge.

Bank let på . Du kan vælge mellem funktionerne manuel (efter tilberedningsmetode) og 6th Sense (efter madvaretype) hvis brug af stegetermometeret er tilladt eller påkrævet.

Efter start af en tilberedningsfunktion, vil den blive annulleret, hvis stegetermometeret tages ud.

Kobl altid stegetermometeret fra og tag det ud af ovnen, når maden tages ud.

SONDE

Brug af stegetermometeret giver dig mulighed for at måle kødets temperatur under tilberedningen, for at sikre, at det når den optimale temperatur. Ovnens temperatur varierer alt efter den valgte funktion, men tilberedningen er altid programmeret til at afslutte, når den specificerede temperatur er nået. Sæt retten i ovnen og forbind stegetermometeret til stikket. Hold stegetermometeret så langt væk fra varmekilden som muligt. Luk ovnens låge. Bank let på . Du kan vælge mellem funktionerne manuel (efter tilberedningsmetode) og 6th Sense (efter madvaretype) hvis brug af stegetermometeret er tilladt eller påkrævet.

Efter start af tilberedningsfunktionen, vil den blive annulleret hvis stegetermometeret tages ud. Kobl altid stegetermometeret fra og tag det ud af ovnen, når maden tages ud.

BRUG AF STEGETERMOMETERET

Sæt retten i ovnen, og sæt stikket i kontakten på højre side af ovnrummet.

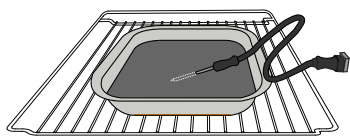
Kablet er halvstift og kan formes efter behov, for at sætte stegetermometeret i maden på den mest effektive måde. Sørg for at kablet ikke kommer i berøring med varmeelementet for oven under tilberedningen.

KØD: Sæt stegetermometeret dybt i kødet, og undgå ben eller fedtrige områder. Indsæt spidsen på langs midt i brystet, når det er fjerkræ, og undgå hule områder.

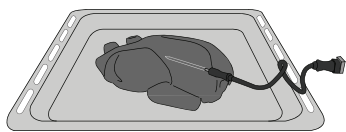
FISK (hel): Anbring spidsen i den tykkeste del, og undgå benene.

BAGNING: Stik spidsen dybt ind i dejen og form

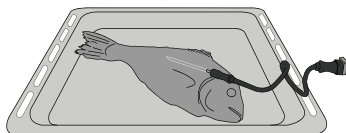
kablet, så du opnår den optimale vinkel. Hvis du bruger stegetermometeret under tilberedning med 6th Sense funktionerne, stoppes tilberedningen automatisk, når den valgte opskrift når den ideelle kerntemperatur, uden behov for at indstille ovns temperatur.



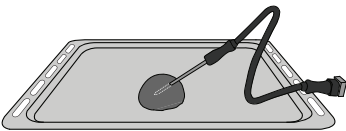
Lasagne



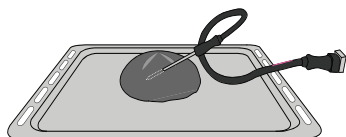
Hel kylling



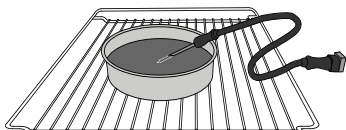
Fisk



Småbrød



Stort brød



Kage

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 Sabbathfunktion og til at tage adgang til Effektstyring.

Sabbathfunktionen holder ovnen tændt i tilstanden bagning, indtil man slår den fra. Sabbathfunktionen anvender over-/undervarmefunktionen.

Alle andre tilberednings- og rengøringscykluser er slået fra. Der lyder ingen signaler og displayet vil ikke angive temperaturændringer. Ovnlyset tænder eller slukker ikke, når ovnlågen åbnes eller lukkes, og varmeelementerne vil ikke straks tænde eller slukke.

Tryk på  eller , og tryk og hold herefter det viste skærbillede trykket i 3 sekunder, for at inaktivere Sabbathfunktionen.

FORETRUKNE

Til ændring af adskillige indstillinger.

WIFI

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)	VARIGHED (Min.)	RIBBE OG TILBEHØR
Surdejskager / Sandkage		Ja	170	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
Bagværk med fyld (oste- og æbletærter, strudel)		Ja	160 - 200	30 - 85	
		Ja	160 - 200	35 - 90	
Småkager / Mørdejskage		Ja	150	20 - 40	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	135	40 - 60	
Mindre kager / Muffin		Ja	170	20 - 40	
		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	40 - 60	
Vandbakkelser		Ja	180 - 200	30 - 40	
		Ja	180 - 190	35 - 45	
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	
Marengs		Ja	90	110 - 150	
		Ja	90	130 - 150	
		Ja	90	140 - 160 *	
Pizza / Brød / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	
		Ja	190 - 230	20 - 50	
Pizza (Tynd, tyk, focaccia)		Ja	220 - 240	25 - 50 *	
Frossen pizza		Ja	250	10 - 15	
		Ja	250	10 - 20	
		Ja	220 - 240	15 - 30	
Småretter (grønsagstærter, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 55	
		Ja	180 - 190	45 - 60	
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	
Vol-au-vent / buttedejsnitte		Ja	190 - 200	20 - 30	
		Ja	180 - 190	20 - 40	
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	

TILBEHØR

Rist

Ovnfast fad eller tærteform på rist

Dryppebakke / bradepande eller ovnfast fad på rist

Dryppebakke / Bradepande

Dryppebakke med 500 ml vand

Stegetermometer

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARME	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (Min.)	RIBBE OG TILBEHØR
Lasagne / postejer / pastaret i ovn / cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	
Lam/kalv/okse/svin 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	
Flæskesteg med sprød svær 2 kg		-	170	110 - 150	
Kylling, kanin, and 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	
Kalkun / gås 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	
Ovnstegt fisk / Fisk i fad (fileter, hel)		Ja	180 - 200	40 - 60	
Fyldte grøntsager (tomater, courgetter, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 60	
Toast		-	3 (Høj)	3 - 6	
Fiskekoteletter/-fileter		-	2 (Mid)	20 - 30 **	
Medisterpølse / grillspyd / spareribs / hakkebøf		-	2 - 3 (Mid - Høj)	15 - 30 **	
Stegt kylling 1-1,3 kg		-	2 (Mid)	55 - 70 ***	
Lammekølle / skank		-	2 (Mid)	60 - 90 ***	
Ovnstegte kartofler		-	2 (Mid)	35 - 55 ***	
Grønsagsgratin		-	3 (Høj)	10 - 25	
Småkager	Småkager	Ja	135	50 - 70	
Tærter	Tærter	Ja	170	50 - 70	
Runde pizzaer	Pizza	Ja	210	40 - 60	
Komplet måltid: Frugttærte (ribbe 5) / lasagne (ribbe 3) / kød (ribbe 1)		Ja	190	40 - 120 *	
Komplet måltid: Frugttærte (niveau 5) / stegte grøntsager (niveau 4) / lasagne (niveau 2) / udskåret kød (niveau 1)	Menu	Ja	190	40 - 120 *	
Lasagne og kød		Ja	200	50 - 100 *	
Kød og kartofler		Ja	200	45 - 100 *	
Fisk & Grønsager		Ja	180	30 - 50 *	
Farserede stege		-	200	80 - 120 *	
Udskåret kød (kanin, kylling, lam)		-	200	50 - 100 *	

* 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).

SÅDAN LÆSES TILBEREDNINGSTABELLEN

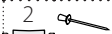
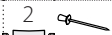



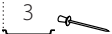




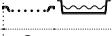
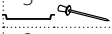
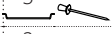
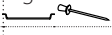

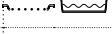

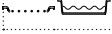
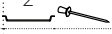
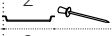
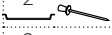
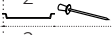
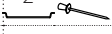
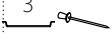

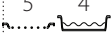
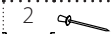
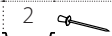

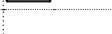
Tabellen angiver den bedste funktion, tilbehør og niveau til tilberedningen af flere forskellige typer mad.

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 indstillinger, og skift til højere indstillinger, hvis retten ikke er tilberedt tilstrækkeligt.

Brug det medfølgende tilbehør, og anvend om muligt tærteforme og bageplader af mørkt metal. Pyrex- eller stentøjs-gryder og -tilbehør kan også anvendes, men dette forlænger tilberedningstiderne lidt.

	Madkategorier	Niveau og tilbehør	Mængde	Tilberedningsinfo
GRYDERET & OVNBAKT PASTA	Frisk	Lasagne 	500 - 3000 g *	Tilbered efter din foretrukne opskrift. Hæld bechamelsauce over og drys med ost, for at få en perfekt bruning
		Cannelloni 	500 - 3000 g *	
Frossen	Lasagne 	500 - 3000 g		
	Cannelloni 	500 - 3000 g		
KØD	Oksekød	Roastbeef 	600 - 2000 g *	Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier. Lad hvile i mindst 15 minutter efter endt tilberedning, før udskæring
		Kalvesteg 	600 - 2500 g *	
	Oksekød	Bøf  	2 - 4 cm	Smør med olie og rosmarin. Drys med salt og sort peber. Fordel jævnt på risten. Vend efter 2/3 af tilberedningstiden
		Hamburger  	1,5 - 3 cm	
	Svinekød	Langtidstilberedning 	600 - 2000 g *	Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier. Lad hvile i mindst 15 minutter efter endt tilberedning, før udskæring
		Flækesteg 	600 - 2500 g *	
		Svineskank 	500 - 2000 g *	
		Svineribben  	500 - 2000 g	
		Bacon  	250 g	
	Lammekød	Lammesteg 	600 - 2500 g *	Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier. Lad hvile i mindst 15 minutter efter endt tilberedning, før udskæring
		Lammekrone 	500 - 2000 g *	
		Lammekølle 	500 - 2000 g *	
	Kylling	Stegt kylling 	600 - 3000 g *	Smør med olie og krydr efter smag. Gnid med salt og peber. Sæt i ovnen med brystsidens opad
		Farseret stegt kylling 	600 - 3000 g *	
		Kyllingestykker 	600 - 3000 g *	Smør med olie og krydr efter smag. Fordel jævnt i dryppebakken med skindsiden nedad
Kyllingefilet / bryst  		1 - 5 cm		
Andesteg	Andesteg 	600 - 3000 g *	Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier	
	Fylt stegt and 	600 - 3000 g *		
	Andestykker 	600 - 3000 g *		
	Andefilet / bryst  	1 - 5 cm		

TILBEHØR



Rist



Ovnfast fad eller tærteform på rist



Dryppebakke / bradepande eller ovnfast fad på rist



























































Dryppebakke / Bradepande

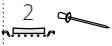
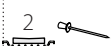


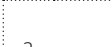
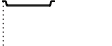
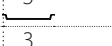
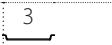
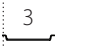


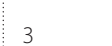

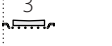


Dryppebakke med 500 ml vand



Stegetermometer

	Madkategorier	Niveau og tilbehør	Mængde	Tilberedningsinfo	
KØD	Stegt kalkun & gås	Gåsesteg	2 	600 - 3000 g *	Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier
		Farseret stegt gås	2 	600 - 3000 g *	
		Kalkunstykker	3 	600 - 3000 g *	
		Fileter / Bryst	5  4 	1 - 5 cm	
Køddretter	Grillspyd	5  4 	1 rist	Smør med olie og drys med salt inden tilberedning. Vend efter 1/2 af tilberedningstiden	
	Pølser & hotdogpølser	5  4 	1,5 - 4 cm	Fordel jævnt på risten. Prik i pølserne med en gaffel, så de ikke springer. Vend efter 2/3 af tilberedningstiden	
FISK	Helstegt fisk	Laks	3  2 	0,2 - 1,5 kg *	Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier
		Kulmule	3  2 	0,2 - 1,5 kg *	
		Torsk	3  2 	0,2 - 1,5 kg *	
		Havaborre	3  2 	0,2 - 1,5 kg *	
		Brasen	3  2 	0,2 - 1,5 kg *	
		Multe	3  2 	0,2 - 1,5 kg *	
		Fisk (hel)	3  2 	0,2 - 1,5 kg *	
		Fisk i salt skorpe	3 	0,2 - 1,5 kg *	
	Stegte filetter & bøffer	Tunbøf	3  2 	1 - 3 cm	Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier
		Laksekotelet	3  2 	1 - 3 cm	
		Sværdfiskesteak	3  2 	0,5 - 3 cm	
		Torskebøf	3  2 	100 - 300 g	
		Havaborrefilet	3  2 	50 - 150 g	
		Brasenfilet	3  2 	50 - 150 g	
Andre fileter		3  2 	0,5 - 3 cm		
Fiskefileter		3  2 	0,5 - 3 cm		
Grillede fisk og skaldyr	Kammuslinger	4 	en form	Drys med rasp og smag til med olie, hvidløg, peber og persille	
	Gratinerede muslinger	4 	en form	Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier	
	Rejer	4  3 	en form		
	Rejer	4  3 	en form		
GRØNTSAGER	Stegte grøntsager	Kartofler	3 	500 - 1500 g	Skær i stykker, krydr med olie, salt og krydderurter, før de sættes i ovnen
		Fyldte grøntsager	3 	100 - 500 g hver	Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier
		Andre grøntsager	3 	500 - 1500 g	
	Gratinerede grøntsager	Kartofler	3 	1 form	Skær i stykker, krydr med olie, salt og krydderurter, før de sættes i ovnen
		Tomater	3 	1 form	Drys med rasp og smag til med olie, hvidløg, peber og persille
		Peberfrugter	3 	1 form	Tilbered efter din foretrukne opskrift. Drys med ost, for at få en perfekt bruning
		Broccoli	3 	1 form	Tilbered efter din foretrukne opskrift. Hæld bechamelsauce over og drys med ost, for at få en perfekt bruning
		Blomkål	3 	1 form	
		Andet	3 	1 form	
			3 	1 form	

	Madkategorier	Niveau og tilbehør	Mængde	Tilberedningsinfo
KAGER & SMÅKAGER	Kager med hævemiddel	Sukkerbrøds-kage i form 	500 - 1200 g *	Tilbere en fedtfattig sandkagedej på 500-900g. Hæld den i en beklædt og smurt bradepande
		Frugtkage med hævemiddel i form 	500 - 1200 g *	Tilbered en kagedej efter din foretrukne opskrift med snittet eller skiveskåret frugt. Hæld den i en beklædt og smurt bradepande
		Chokoladekage med hævemiddel i form 	500 - 1200 g *	Tilbere en fedtfattig sandkagedej på 500-900g. Hæld den i en beklædt og smurt bradepande
		Sukkerbrøds-kage på bageplade 	500 - 1200 g *	Tilbere en fedtfattig sandkagedej på 500-900g. Hæld den i en beklædt og smurt bradepande
	Bagværk & fyldte tærter	Småkager 	200 - 600 g	Lav en portion af 500g mel, 200g saltet smør, 200g sukker og 2 æg. Smag til med frugtessens. Lad køle af. Læg dejen jævnt ud og form den som du vil. Læg småkagerne på en bradepande
		Croissanter (friske) 	en form	Fordel jævnt på bradepanden. Lad dem køle af før servering
		Croissanter (frosne) 	en form	
		Vandbakkelsesdej 	en form	
		Marengs 	10 - 30 g hver	Lav en portion af 2 æggehviler, 80 g sukker og 100 g kokosmel. Smag til med vanilje og mandelessens. Form 20-24 stykker på en smurt bradepande
		Tærte i form 	400 - 1600 g	Lav en portion af 500g mel, 200g saltet smør, 200g sukker og 2 æg. Smag til med frugtessens. Lad køle af. Rul dejen jævnt ud og fold den i en form. Fyld marmelade i og sæt i ovnen
		Strudel 	400 - 1600 g	Tilbered en blanding af æbletern, pinjekerner, kanel og muskatnød. Kom smør på panden, drys med sukker og tilbered i 10-15 minutter. Rul dejen ud og fold den ydre del
	Frugttærte 	500 - 2000 g	Beklæd en tærteform med dejen og drys bunden med rasp, for at opsuge saften fra frugten. Fyld med hakket frisk fugt, blandet med sukker og kanel	
SALTE KAGER	Salt kage 	800 - 1200 g	Beklæd en tærteform til 8-10 portioner med dejen og prik den med en gaffel. Hæld din foretrukne opskrifts fyld heri	
	Grøntsagsstrudel 	500 - 1500 g	Tilbered en blanding af skiveskårne grøntsager. Stenk med olie og tilbered i en pande i 15-20 minutter. Lad køle af. Tilsæt frisk ost og smag til med salt, balsamisk eddike og krydderier. Rul dejen ud og fold den ydre del	

TILBEHØR



Rist



Ovenfast fad eller tærteform på rist



Dryppebakke / bradepande eller ovenfast fad på rist






















Dryppebakke / Bradepande



Dryppebakke med 500 ml vand



Stegetermometer

	Madkategorier	Niveau og tilbehør	Mængde	Tilberedningsinfo
BRØD	Småbrød	3 	60 - 150 g hver *	Lav dejen til et let brød som sædvanligt. Form som småbrød før hævning. Anvend ovnsens dedicerede funktion til hævning
	Mellemstort brød	3 	200 - 500 g hver *	Tilbered dejen efter din foretrukne opskrift og læg den i en bradepande
	Sandwichbrød i form	2 	400 - 600 g hver *	Lav dejen til et let brød som sædvanligt. Læg dejen i en brødform, før den stilles til hævning. Anvend ovnsens dedicerede funktion til hævning
	Stort brød	2 	700 - 2000 g *	Tilbered dejen efter din foretrukne opskrift og læg den i en bradepande
	Fuldkorn	2 	500 - 2000 g *	
	Flutes	3 	200 - 300 g hver *	Lav dejen til et let brød som sædvanligt. Form som portionsflutes før hævning. Anvend ovnsens dedicerede funktion til hævning
	Specialbrød	2 	-	Tilbered dejen efter din foretrukne opskrift og læg den i en bradepande
PIZZA	Pizza, tynd	2 	rund - form	Tilbered en pizzadej baseret på 150ml vand, 15g ølgær, 200-225g mel, olie og salt. Lad den hæve ved hjælp af ovnsens dedicerede funktion. Rul dejen ud i en let smurt bageplade. Fordel f.eks. tomater, mozzarella og skinke på dejen
	Pizza, tyk	2 	rund - form	
	Pizza, Frossen	2  4  1  5  3  1  5  4  2  1 	1 - 4 lag	Tag dem ud af pakken. Fordel jævnt på risten

TILBEHØR



Rist



Ovnfast fad eller tærteform på rist



Dryppebakke / bradepande eller ovnfast fad på rist



Dryppebakke / Bradepande



Dryppebakke med 500 ml vand



Stegetermometer

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

Anvend ikke damprensere.

Brug ikke metalsvampe, 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 mikrofibere.
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 mikrofibere.

INDVENDIGE OVERFLADER

- Lad altid ovnen køle af efter brug, og rengør den herefter, helst mens den stadig er varm, for at

eliminere aflejringer eller pletter af føderester. Lad ovnen køle helt af, og tør herefter eventuel kondens fra tilberedning af fødevarer med et højt vandindhold væk med en klud eller en svamp.

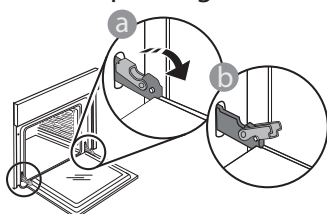
- Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovnens låge.
- Ovn døren kan tages af hængslerne, så rengøringen lettes.

TILBEHØR

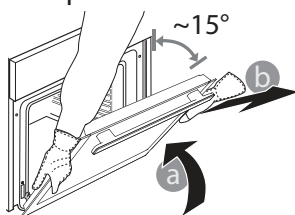
Vask altid tilbehøret i en opvaskemiddelopløsning efter brug. Brug ovnhandsker, hvis tilbehøret stadig er varmt. Madrester fjernes let med en opvaskebørste eller en svamp.

AFTAGNING OG GENMONTERING AF LÅGEN

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

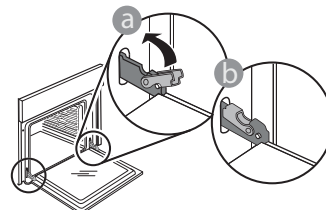


2. Luk lågen, så meget du kan. Tag godt fat om lågen med begge hænder – hold den ikke i håndtaget. Fjern lågen ved ganske enkelt at fortsætte med at lukke den, mens du samtidigt trækker den opad, indtil, den frigøres fra lejet. Læg lågen på den ene side på en blød overflade.

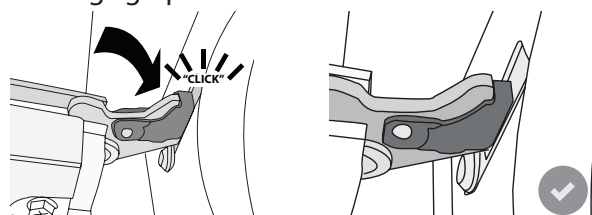


Genmonter lågen ved at flytte den hen imod ovnen og lade hængslernes kroge flugte med deres lejer og fastgøre den øverste del på lejet.

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



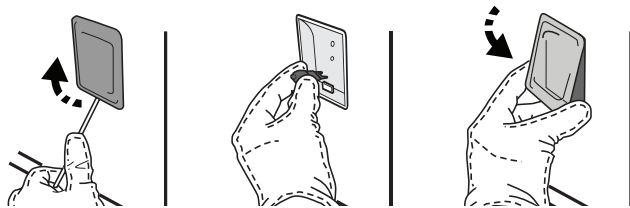
Udøv et let tryk for at tjekke, at spærhagerne er i den rigtige position.



4. 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.

UDSKIFTNING AF PÆREN

- Tag stikket ud af stikkontakten.
- Sådan udtages skinnerne.
- Skub forsigtigt lampeglasset af med en skruetrækker.
- Udsift pæren.
- Sæt lampeglasset på igen, og tryk herpå indtil det klikker på plads.
- Sådan genmonteres skinnerne.
- 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.

Berør ikke pærerne med bare hænder, da dine fingeraftryk kan beskadige dem. Ovnens må ikke tages i brug, før lampeglasset er blevet genmonteret.

WIFI OSS

Hvilke WiFi protokoller understøttes?

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

Hvilke indstillinger skal jeg konfigurere i router'ens 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 services er skabt til permanent tilsluttede enheder.

Hvordan kan jeg kontrollere om min internetforbindelse er forbundet, og om den trådløse funktion er aktiveret?

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 router'ens konfiguration (se router'ens 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 en påsat etiket med SAID- og MAC-adresserne. Mac-adressen består af en tal- og bogstavkombination, som starter 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 routeren.

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 router'en, men det er ikke i stand til at tage adgang til Internettet. For at forbinde apparatet med Internettet, skal du tjekke router'ens 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 og herefter tænde for oven: Kontrollér at app'en viser apparatets UI status. Vælg en cyklus eller en anden funktion og kontrollér statussen på app'en.

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 dit apparat fra den gamle konto, før du flytter det 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  "Info" og vælg herefter "Fabriksnulstilling". Alle de gemte indstillinger vil blive slettet.
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".
Funktionen starter ikke. Funktionen er ikke disponibel i demo tilstand.	Demofunktionen er aktiv.	Tryk på  , bank let på  "Info" og vælg herefter "Gem demo-funktion", for at afslutte.
Lågen er blokeret.	Rengøringscyklus i gang.	Vent på, at funktionen er færdig og på, at ovnen køler af.
Ikonet  vises på skærmen.	WiFi router'en er slukket. Router'ens indstillinger er blevet ændret. De trådløse forbindelser når ikke apparatet. Ovnen er ikke i stand til at etablere en stabil forbindelse til hjemmets netværk. Tilslutning understøttes ikke.	Kontrollér, om WiFi router'en er forbundet til Internettet. Kontrollér WiFi router'ens signalstyrke i nærheden af apparatet. Prøv at genstarte router'en. Se afsnittet "WiFi OSS". 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.	Fjernbetjening er ikke tilladt i dit land.	Kontrollér og fjernbetjening af elektroniske apparater er tilladt i dit land, før du køber apparatet.
Touch-screen skærmen virker ikke korrekt.	Langvarig brug. Overbelastet system.	Tryk og hold **G3OV_ONOFF.eps** trykket i mindst 4 sekunder. Tænd for ovnen og kontrollér, om fejlen vedvarer.



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 identifikationskilt.

