

**THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT**

In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.whirlpool.eu/register

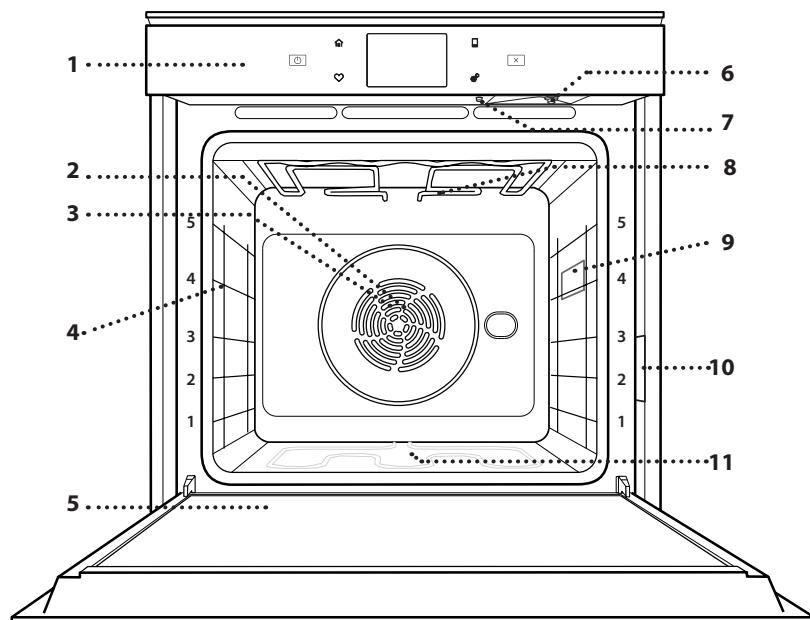


Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PLEASE SCAN THE QR CODE ON YOUR APPLIANCE IN ORDER TO REACH MORE INFORMATION

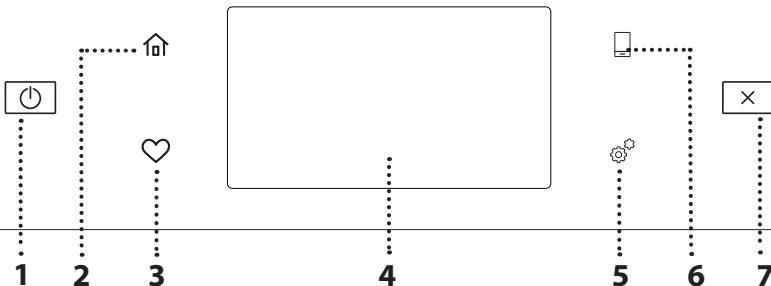


PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan
3. Circular heating element (not visible)
4. Shelf guides (the level is indicated on the front of the oven)
5. Door
6. Inlet pipe plug-in nozzle
7. Drain nozzle
8. Upper heating element/grill
9. Lamp
10. Identification plate (do not remove)
11. Lower heating element (not visible)

CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. ON / OFF

For switching the oven on and off.

2. HOME

For gaining quick access to the main menu.

3. FAVORITE

For retrieving up the list of your favorite functions.

4. DISPLAY

5. TOOLS

To choose from several options and also change the oven settings and preferences.

6. REMOTE CONTROL

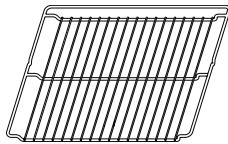
To enable use of the 6th Sense Live Whirlpool app.

7. CANCEL

To stop any oven function except the Clock, Kitchen Timer and Control Lock.

ACCESSORIES

WIRE SHELF



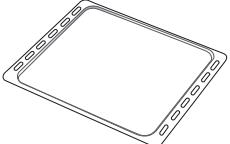
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware

DRIP TRAY



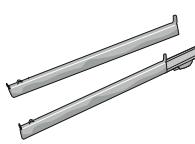
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY



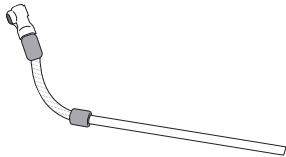
Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.

SLIDING RUNNERS *



To facilitate inserting or removing accessories.

INLET PIPE



Connect to the special nozzle to draw the water to be loaded into the reservoir.
After use, rinse and dry thoroughly before storing it in a cool and dry place.

* Available only on certain models

The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased.
Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

Insert the wire shelf horizontally by sliding it across the shelf guides, making sure that the side with the raised edge is facing upwards.

Other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.

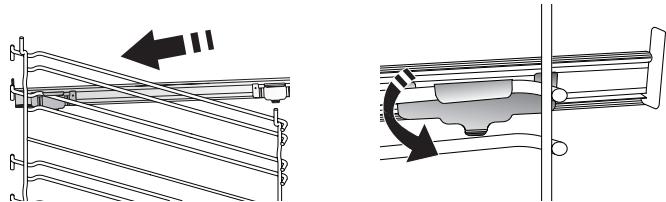
REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

- To remove the shelf guides, lift the guides up and then gently pull the lower part out of its seating: The shelf guides can now be removed.
- To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into position in the lower seating.

FITTING THE SLIDING RUNNERS (IF PRESENT)

Remove the shelf guides from the oven and remove the protective plastic from the sliding runners.

Fasten the upper clip of the runner to the shelf guide and slide it along as far as it will go. Lower the other clip into position. To secure the guide, press the lower portion of the clip firmly against the shelf guide. Make sure that the runners can move freely. Repeat these steps on the other shelf guide on the same level.



Please note: The sliding runners can be fitted on any level.

COOKING FUNCTIONS



MANUAL FUNCTIONS

- **CONVENTIONAL**

For cooking any kind of dish on one shelf only.

- **CONVECTION BAKE**

For cooking meat, baking cakes with fillings on one shelf only.

- **FORCED AIR**

For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.

- **GRILL**

For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the tray on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.

- **TURBO GRILL**

For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.

- **FAST PREHEAT**

For preheating the oven quickly.

- **COOK 4 FUNCTIONS**

For cooking different foods that require the same cooking temperature on four levels at the same time. This function can be used to cook cookies, tarts, round pizzas (also frozen) and to prepare a complete meal. Follow the cooking table to obtain the best results.

- **FORCED AIR + STEAM**

Combining the properties of steam with those of the forced air, this function allows you to cook dishes pleasantly crispy and browned outside, but at the same time tender and succulent inside. To achieve the best cooking results, we recommend to select a 3 - HIGH steam level for fish cooking, 2 - MEDIUM for meat and 1 - LOW for bread and desserts.

- **SPECIAL FUNCTIONS**

- » **DEFROST**

To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging to prevent it from drying out on the outside.

- » **KEEP WARM**

For keeping just-cooked food hot and crisp.

- » **RISING**

For optimal proving of sweet or savoury dough. To maintain the quality of proving, do not activate the function if the oven is still hot following a cooking cycle.

- » **CONVENIENCE**

To cook ready-made food, stored at room temperature or in the refrigerator (biscuits, cake mix, muffins, pasta dishes and bread-type products). The function cooks all the dishes quickly and gently and can also be used to heat food already cooked. The oven does not need to be pre-heated. Follow the instructions on the packaging.

- » **MAXI COOKING**

To cook large joints of meat (above 2.5 kg). It is advisable to turn the meat over during cooking, to obtain even browning on both sides. It is best to baste the meat every now and again to prevent it from drying out.

- » **ECO FORCED AIR**

For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation. When this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking. To use the ECO cycle and therefore optimise power consumption, the oven door should not be opened until the food is completely cooked.

- **FROZEN FOOD**

The function automatically selects the ideal cooking temperature and mode for 5 different types of ready frozen food. The oven does not have to be preheated.



6th SENSE

These enable all types of food to be cooked fully automatically. To use at best this function, follow the indications on the relative cooking table. The oven does not have to be preheated.

HOW TO USE THE TOUCH DISPLAY



To scroll through a menu or a list:

Simply swipe your finger across the display to scroll through the items or values.



To select or confirm:

Tap the screen to select the value or menu item you require.

To go back to the previous screen:

Tap < .

To confirm settings or access the next screen:

Tap "SET" or "NEXT".

FIRST TIME USE

You will need to configure the product when you switch on the appliance for the first time.

The settings can be changed subsequently by pressing ☰ to access the "Tools" menu.

1. SELECT THE LANGUAGE

You will need to set the language and the time when you switch on the appliance for the first time.

- Swipe across the screen to scroll through the list of available languages.
- Tap the language you require.

Tapping < will take you back to the previous screen.

2. SETTING UP WIFI

The 6th Sense Live feature allows you to operate the oven remotely from a mobile device. To enable the appliance to be controlled remotely, you will need to complete the connection process successfully first. This process is necessary to register your appliance and connect it to your home network.

- Tap "SETUP NOW" to proceed with setup connection.

Otherwise, tap "SKIP" to connect your product later.

HOW TO SET UP THE CONNECTION

To use this feature you will need: A smartphone or tablet and a wireless router connected to the Internet. Please use your smart device to check that your home wireless network's signal is strong close to the appliance.

Minimum requirements.

Smart device: Android 4.3 (or higher) with a 1280x720 (or higher) screen or iOS 8 (or higher).

Wireless router: 2.4Ghz WiFi b/g/n.

1. Download the 6th Sense Live app

The first step to connecting your appliance is to download the app on your mobile device. The 6th Sense Live app will guide you through all the steps listed here. You can download the 6th Sense Live app from the App Store or the Google Play Store.

2. Create an account

If you haven't done so already, you'll need to create an account. This will enable you to network your appliances and also view and control them remotely.

3. Register your appliance

Follow the instructions in the app to register your appliance. You will need the Smart Appliance IDentifier (SAID) number to complete the registration process. You can find its unique code on the identification plate attached to the product.

4. Connect to WiFi

Follow the scan-to-connect setup procedure. The app will guide you through the process of connecting your appliance to the wireless network in your home.

If your router supports WPS 2.0 (or higher), select "MANUALLY", then tap "WPS Setup": Press the WPS button on your wireless router to establish a connection between the two products.

If necessary, you can also connect the product manually using "Search for a network".

The SAID code is used to synchronise a smart device with your appliance.

The MAC address is displayed for the WiFi module.

The connection procedure will only need to be carried out again if you change your router settings (e.g. network name or password or data provider).

3. SETTING THE TIME AND DATE

Connecting the oven to your home network will set the time and date automatically. Otherwise you will need to set them manually.

- Tap the relevant numbers to set the time of the day.
- Tap "SET" to confirm.

Once you have set the time, you will need to set the date.

- Tap the relevant numbers to set the date.
- Tap "SET" to confirm.

After a long power loss, you need to set the time and date again.

4. SET THE POWER CONSUMPTION

The oven is programmed to consume a level of electrical power that is compatible with a domestic network that has a rating of more than 3 kW (16 Ampere): If your household uses a lower power, you will need to decrease this value (13 Ampere).

- Tap the value on the right to select the power.
- Tap "OKAY" to complete the initial setup.

5. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal. Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours. Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it.

Heat the oven to 200 °C for around one hour.

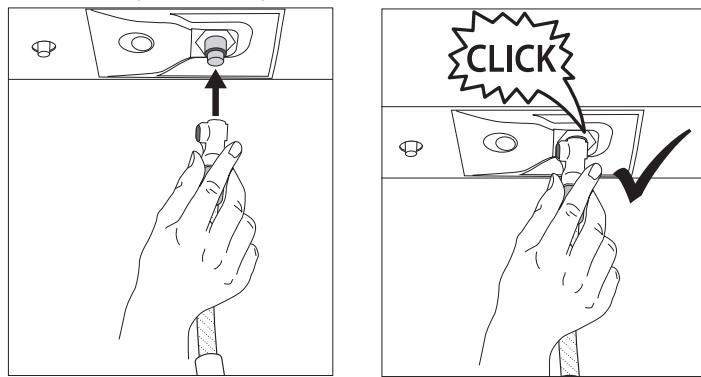
It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

6. FILL THE RESERVOIR

To allow the emission of steam during cooking, this device is equipped with a reservoir (not visible).

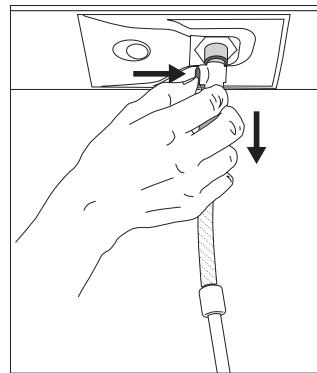
Selecting a recipe or a cycle that requires steaming, the display will ask you to insert the inlet pipe for loading water and a led close to the insertion area will turn on.

Connect the pipe without pressing the button. Once the pipe is completely inserted, you will hear a click.



Please note: There is only one way to connect the pipe correctly, keeping the push button on the left side.

Then place the end of the pipe in a jug/container filled with at least 1,7 liters of drinking water. For an optimal steam performance it is recommended to load the reservoir with ambient temperature water. If you place the container on the appliance door, please take care to place it gently in order to avoid any damage to the door glass.



Once started, the process will stop automatically when the reservoir is filled.

At the end, the display will prompt to unplug the pipe pressing the button on its upper left side and lightly pulling down.

Please note: In order to avoid any water leakage, it is recommended to disconnect the filling accessory while it is still inside the drain container; then remove them and close the door.

Now it is possible to start the cooking cycle or the desired recipe.

After a long period of non-use of the Steam functions, it is highly suggested to activate a steam cooking cycle with the empty oven by filling completely the reservoir.

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

- To switch on the oven, press or touch anywhere on the screen.

The display allows you to choose between Manual and 6th Sense Functions.

- Tap the main function you require to access the corresponding menu.
- Scroll up or down to explore the list.
- Select the function you require by tapping it.

2. SET MANUAL FUNCTIONS

After having selected the function you require, you can change its settings. The display will show the settings that can be changed.

TEMPERATURE / GRILL LEVEL

- Scroll through the suggested values and select the one you require.

If allowed by the function, you can tap to activate preheating.

DURATION

You do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually. In timed mode, the oven cooks for the length of time you select. At the end of the cooking time, the cooking is stopped automatically.

- To set the duration, tap "Set Cook Time".
- Tap the relevant numbers to set the cooking time you require.
- Tap "NEXT" to confirm.

To cancel a set duration during cooking and so manage manually the end of cooking, tap the duration value and then select "STOP".

3. SET 6th SENSE FUNCTIONS

The 6th Sense functions enable you to prepare a wide variety of dishes, choosing from those shown in the list. Most cooking settings are automatically selected by the appliance in order to achieve the best results.

- Choose a recipe from the list.

Functions are displayed by food categories in the "6th SENSE FOOD" menu (see relative tables) and by recipe features in the "LIFESTYLE" menu.

- Once you have selected a function, simply indicate the characteristic of the food (quantity, weight, etc.) you want to cook to achieve the perfect result.
- Follow the on-screen prompts to guide you through the cooking process.

4. SET START

You can delay cooking before starting a function: The function will start at the time you select in advance.

- Tap "DELAY" to set the start time you require.
- Once you have set the required delay, tap "START DELAY" to start the waiting time.
- Place the food in the oven and close the door: The function will start automatically after the period of time that has been calculated.

To program a delayed cooking start time the oven preheating phase must be disabled: The oven will reach the temperature you required gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than those listed in the cooking table.

- To activate the function immediately and cancel the programmed delay time, tap .

5. START THE FUNCTION

- Once you have configured the settings, tap "START" to activate the function.

If the oven is hot and the function requires a specific maximum temperature, a message will be shown on the display. You can change the values that have been set at any time during cooking by tapping the value you want to amend.

- Press  to stop the active function at any time.

6. PREHEATING

If previously activated, once the function has been started the display indicates the status of preheating phase.

Once this phase has been finished, an audible signal will sound and the display will indicate that the oven has reached the set temperature.

- Open the door.
- Place the food in the oven.
- Close the door and tap "DONE" to start cooking.

Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result. Opening the door during the preheating phase will pause it. The cooking time does not include a preheating phase.

You can change the default setting of the preheating option for cooking functions that allow you to do that manually.

- Select a function that allows you to select the preheating function manually.
- Tap  icon to activate or deactivate preheating. It will be set as a default option

7. PAUSING COOKING

Some 6th Sense functions will require to turn the food during cooking. An audible signal will sound and the display shows the action must be done.

- Open the door.
- Carry out the action prompted by the display.
- Close the door, then tap "DONE" to resume cooking.

Before cooking ends, the oven could prompt you to check the food in the same way.

An audible signal will sound and the display shows the action must be done.

- Check the food.
- Close the door, then tap "DONE" to resume cooking.

8. END OF COOKING

An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.

With some functions, once cooking has finished you can give your dish extra browning, extend the cooking time or save the function as a favorite.

- Tap  to save it as a favorite.
- Select "Extra Browning" to start a five-minute browning cycle.
- Tap  to prolong the cooking.

9. FAVORITES

The Favorites feature stores the oven settings for your favorite recipes.

The oven automatically detects the functions you use most often. After a certain number of uses, you will be prompted to add the function to your favorites.

HOW TO SAVE A FUNCTION

Once a function has finished, you can tap  to save it as favorite. This will enable you to use it quickly in the future, keeping the same settings.

The display allows you to save the function by indicating up to 4 favorite meal times, including breakfast, lunch, snack and dinner.

- Tap the icons to select at least one.
- Tap "SAVE AS FAVORITE" to save the function.

ONCE SAVED

Once you have saved functions as favorites, the main screen will display the functions you have saved for the current the time of day.

To view the favorites menu, press  : The functions will be divided by different meal times and some suggestions will be offered.

- Tap the meals icon to show the relevant lists.
- Tapping  also enables you to view your history of most recently used functions.
- Scroll through the prompted list.
 - Tap the recipe or function you require.
 - Tap "START" to activate the cooking.

CHANGING THE SETTINGS

In the Favorites screen, you can add an image or name to each favorite to customise it to your preferences.

- Select the function you want to change.
- Tap "EDIT".
- Select the attribute you want to change.
- Tap "NEXT": The display will show the new attributes.
- Tap "SAVE" to confirm your changes.

In the Favorites screen, you can also delete functions you have saved:

- Tap the  on the relevant function.
- Tap "REMOVE IT".

You can also change the time when the various meals are shown:

- Press .
- Select  "Preferences".
- Select "Times and Dates".
- Tap "Your Meal Times".
- Scroll through the list and tap the relevant time.
- Tap the relevant meal to change it.

Each time slot can be combined with one meal only.

10. TOOLS

Press  to open the "Tools" menu at any time.

This menu enables you to choose from several options and also change the settings or preferences for your product or the display.



REMOTE ENABLE

To enable use of the 6th Sense Live Whirlpool app.



KITCHEN TIMER

This function can be activated either when using a cooking function or alone for keeping time.

Once started, the timer will count down independently without interfering with the function itself.

Once the timer has been activated, you can also select and activate a function.

The timer will continue counting down at the top-right corner of the screen.

To retrieve or change the kitchen timer:

- Press .
- Tap .

An audible signal will sound and the display will indicate once the timer has finished counting down the selected time.

- Tap "DISMISS" to cancel the timer or set a new timer duration.
- Tap "SET NEW TIMER" to set the timer again.



LIGHT

To switch on or off the oven lamp.



PYRO SELF CLEANING

For eliminating cooking spatters using a cycle at very high temperature. Three selfcleaning cycles with different durations are available: High, Medium, Low. We recommend using the quicker cycle at regular intervals and the complete cycle only when the oven is heavily soiled.

Do not touch the oven during the Pyro cycle.

Keep children and animals away from the oven during and after (until the room has finished airing) running the Pyro cycle.

- Remove all accessories - including shelf guides - from

the oven before activating the function. If the oven is installed below a hob, make sure that all the burners or electric hotplates are switched off while running the selfcleaning cycle.

- For optimum cleaning results, remove excessive residuals inside the cavity and clean the inner door glass before using the pyrolytic function.
- Choose one of the available cycles according to your needs.
- Tap "START" to activate the selected function. The door will lock automatically and the oven will start the self-cleaning cycle: a warning message appears on the display, along with a countdown indicating the status of the cycle in progress.

Once the cycle has been completed, the door remains locked until the temperature inside the oven has returned to a safe level.

Please note: Pyrolytic cycle can also be activated when the tank is filled with water. Once the cycle has been selected, you can delay the start of automatic cleaning. Tap "DELAY" to set the end time as indicated in the relevant section.



DRAIN

The drain function allows the water in the reservoir to be drained. Regularly draining the reservoir is the best way to prevent water stagnation, therefore it is strongly recommended to regularly drain the reservoir after every steam cycle. If the reservoir is not regularly drained, after a few days since the last steam cycle the appliance will ask to do it: this request can not be ignored, and it will be possible to continue with the normal use of the product only after the drain has been carried out.



Once selected the "Drain" function or when requested from display, start the function and follow the actions indicated: Open the door and place a large jug (at least 2 liters capable) under the drain nozzle located at the bottom of the panel, to the left of the inlet nozzle. If needed, it is possible operate the control panel to pause the drain process and to resume it (for example in case the jug would be already full of water in the middle of the draining process).

Please note: to ensure that the water is cold, it is not possible to drain the reservoir before 4 hours have elapsed from the last cycle (or the last time the product was powered). During this waiting time, the display will show the following feedback <Water is TOO HOT. Wait until the temperature decreases>.



DESCALE

This special function, activated at regular intervals, allows you to keep the boiler and the steam circuit in the best condition.

A message will be shown on display, to remind you to execute this operation regularly. Descale requirement is triggered by the number of steam cooking cycles performed or steam boiler working hours since the last descale cycle (see the table below).

"PLEASE DESCAL" MESSAGE appears after	WHAT TO DO
15 cycles of steam cooking	Descale is recommended
22 hours of steam cooking duration	
20 cycles of steam cooking	It is not possible to run a Steam cycle until a Descale cycle will be carried out
30 hours of steam cooking duration	

The descaling procedure can also be performed whenever the user desires a deeper cleaning of the reservoir and the internal steam circuit.

The average duration of the full function is around 185 minutes. Once the function is started, follow all the steps indicated on the display.

Please note: The function can be paused but, if it is canceled at any time, the entire descaling cycle must be repeated from the beginning.

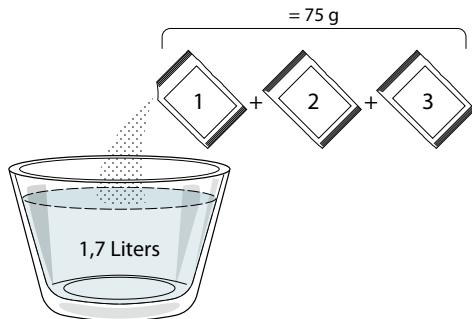
» PHASE 1.1: DRAINING (UP TO 3 MIN.)

If the reservoir is not empty, the draining phase has to be performed before starting the proper descaling process. In this case, please proceed with the draining task as described in the dedicated Drain paragraph. Instead, if the reservoir does not contain water, the appliance will skip automatically to PHASE 1.2.

Please note: to ensure that the water is cold, it is not possible to perform this activity before 4 hours have elapsed from the last cycle (or the last time the product was powered). During this waiting time, the display will show the following feedback "WATER IS TOO HOT - wait until the temperature decreases". The jug must be at least 2 liters large.

» PHASE 1.2: DESCALING (~120 MIN.)

When display will ask you to prepare the solution, proceed adding **3 sachets** (corresponding to 75g) of the specific Oven WPRO descaler in **1,7 liters** of drinking water at ambient temperature.



Once the descaling solution is ready, press DONE and connect the pipe following the instructions on the display, then press START. The pump will stop its operation when the reservoir will be fully loaded; then the system is ready to start the main descaling process.

The descaling phases do not need you to stay in front of the appliance. After each phase is completed, an acoustical feedback will be played and the display will show instructions to proceed with the next phase.

» PHASE 1.3: DRAINING (UP TO 3 MIN.)

When the display will ask you to place a container below the draining hole, please proceed with the draining task as described in the dedicated Drain paragraph.

» PHASE 2.1: WATER REFILLING

To clean the reservoir and the steam circuit, the rinse cycle has to be done.

Fill a container with 1,7 L of clear drinking water, then connect the pipe following the instructions on the display and press START. The pump will stop its operation when the reservoir will be fully loaded. Unplug the pipe and close the door.

» PHASE 2.2: RINSING (~65 MIN.)

The system is now ready to start the final rinsing process.

» PHASE 2.3: DRAINING (UP TO 3 MIN.)

After the last draining operation, the message "Descale Completed" will appear on the display: press DONE to confirm. It will be now possible to use all the steam functions.

*WPRO descaler is the suggested professional product for the maintenance of the best performance of your steam function in the oven. Please follow the instructions for use on the packaging. For orders and information contact the after sales service or www.whirlpool.eu

Whirlpool will not be held responsible for any damage caused by the use of other cleaning products available on the market.

MUTE

Tap icon to mute or unmute all the sounds and alarms.

CONTROL LOCK

The "Control Lock" enables you to lock the buttons on the touch pad so they cannot be pressed accidentally.

To activate the lock:

- Tap the icon.

To deactivate the lock:

- Tap the display.
- Swipe up on the message shown.

MORE MODES

For selecting Sabbath mode and accessing Power Management.

Sabbath mode keeps the oven on in baking mode until disabled. Sabbath mode uses the conventional function.

All other cooking and cleaning cycles are disabled. No tones will sound, and the displays will not indicate temperature changes. When the oven door is opened or closed, the oven light will not turn on or off, and the heating elements will not turn on or off immediately.

To disable and exit Sabbath mode, press or , then press and hold the display screen for 3 seconds.

PREFERENCES

For changing several oven settings.

WIFI

For changing settings or configuring a new home network.

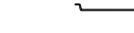
INFO

For switching off "Store Demo Mode", resetting the product to factory default settings and obtaining further information about the product.

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min.)	SHELF AND ACCESSORIES
Leavened cakes / Sponge cakes		Yes	170	30 - 50	
		Yes	160	30 - 50	
		Yes	160	30 - 50	
Filled cakes (cheesecake, strudel, apple pie)		Yes	160 – 200	30 - 85	
		Yes	160 – 200	35 - 90	
Cookies / Shortbread		Yes	150	20 - 40	
		Yes	140	30 - 50	
		Yes	140	30 - 50	
		Yes	135	40 - 60	
Small cakes / Muffin		Yes	170	20 - 40	
		Yes	150	30 - 50	
		Yes	150	30 - 50	
		Yes	150	40 - 60	
Choux buns		Yes	180 - 200	30 - 40	
		Yes	180 - 190	35 - 45	
		Yes	180 - 190	35 - 45 *	
Meringues		Yes	90	110 - 150	
		Yes	90	130 - 150	
		Yes	90	140 - 160 *	
Pizza / Bread / Focaccia		Yes	190 - 250	15 - 50	
		Yes	190 - 230	20 - 50	
Pizza (Thin, thick, focaccia)		Yes	220 - 240	25 - 50 *	
		Yes	250	10 - 15	
Frozen pizza		Yes	250	10 - 20	
		Yes	220 - 240	15 - 30	
		Yes	180 - 190	45 - 55	
Savoury pies (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 190	45 - 60	
		Yes	180 - 190	45 - 70 *	
		Yes	190 - 200	20 - 30	
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		Yes	180 - 190	20 - 40	
		Yes	180 - 190	20 - 40 *	

ACCESSORIES

Oven tray or cake tin
on wire shelfDrip tray / Baking tray
or oven tray on wire shelf

Drip tray / Baking tray

Drip tray with
500 ml of water

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min.)	SHELF AND ACCESSORIES
Lasagna / Flans / Baked pasta / Cannelloni		Yes	190 - 200	45 - 65	
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	
Roast pork with crackling 2 kg		—	170	110 - 150	
Chicken / Rabbit / Duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	
Turkey / Goose 3 kg		Yes	190 - 200	80 - 130	
Baked fish / en papillote (fillets, whole)		Yes	180 - 200	40 - 60	
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 60	
Toast		—	3 (High)	3 - 6	
Fish fillets / Steaks		—	2 (Mid)	20 - 30 **	
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		—	2 - 3 (Mid - High)	15 - 30 **	
Roast chicken 1-1.3 kg		—	2 (Mid)	55 - 70 ***	
Leg of lamb / Shanks		—	2 (Mid)	60 - 90 ***	
Roast potatoes		—	2 (Mid)	35 - 55 ***	
Vegetable gratin		—	3 (High)	10 - 25	
Cookies		Yes	135	50 - 70	
Tarts		Yes	170	50 - 70	
Round pizzas		Yes	210	40 - 60	
Complete meal: Fruit tart (level 5) / lasagna (level 3) / meat (level 1)		Yes	190	40 - 120 *	
Complete meal: Fruit tart (level 5) / roasted vegetables (level 4) / lasagna (level 2) / cuts of meat (level 1)		Yes	190	40 - 120 *	
Lasagna & Meat		Yes	200	50 - 100 *	
Meat & Potatoes		Yes	200	45 - 100 *	
Fish & Vegetables		Yes	180	30 - 50 *	
Stuffed roasting joints		—	200	80 - 120 *	
Cuts of meat (rabbit, chicken, lamb)		—	200	50 - 100 *	

* Estimated length of time: dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference.

** Turn food halfway through cooking.

*** Turn food two thirds of the way through cooking (if necessary).

HOW TO READ THE COOKING TABLE

The table lists the best function, accessories and level to use to cook different types of food.

Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required).

Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used.

Use the lowest recommended settings to begin with and, if the food is not cooked enough, then switch to higher settings.

Use the accessories supplied and preferably darkcoloured metal cake tins and baking trays. You can also use Pyrex or stoneware pans and accessories, but bear in mind that cooking times will be slightly longer.

 **FORCED AIR + STEAM**

Recipe	Steam Level	Preheat	Temperature (°C)	Cook Time (Min.)	Level and Accessories
Shortbread / Cookies	1 - LOW	-	140 - 150	35 - 55	3
	1 - LOW	-	140	30 - 50	4 1
	1 - LOW	-	140	40 - 60	5 3 1
	1 - LOW	-	160 - 170	30 - 40	3
Small cake / Muffin	1 - LOW	-	150	30 - 50	4 1
	1 - LOW	-	150	40 - 60	5 3 1
Leavened cakes	1 - LOW	-	170 - 180	40 - 60	2
Sponge cakes	1 - LOW	-	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	1 - LOW	-	200 - 220	20 - 40	3
Bread loaf	1 - LOW	-	170 - 180	70 - 100	3
Small bread	1 - LOW	-	200 - 220	30 - 50	3
Baguette	1 - LOW	-	200 - 220	30 - 50	3
Roast potatoes	2 - MID	-	200 - 220	50 - 70	3
Veal / Beef / Pork 1 kg	2 - MID	-	180 - 200	60 - 100	3
Veal / Beef / Pork (pieces)	2 - MID	-	160 - 180	60-80	3
Roast Beef rare 1 kg	2 - MID	-	200 - 220	40 - 50	3
Roast Beef rare 2 kg	2 - MID	-	200	55 - 65	3
Leg of lamb	2 - MID	-	180 - 200	65 - 75	3
Stew pork knuckles	2 - MID	-	160 - 180	85 - 100	3
Chicken / guinea fowl / duck 1 - 1.5 kg	2 - MID	-	200 - 220	50 - 70	3
Chicken / guinea fowl / duck (pieces)	2 - MID	-	200 - 220	55 - 65	3
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)	2 - MID	-	180 - 200	25 - 40	3
Fish fillet	3 - HIGH	-	180 - 200	15 - 30	3

Food categories	Level and Accessories	Quantity	Cooking Info
CASSEROLE & BAKED PASTA	Fresh Lasagna	2	500 - 3000 g
	Frozen Lasagna	2	500 - 3000 g
	Frozen Cannelloni	2	500 - 3000 g
MEAT	Beef	Roast beef 	600 - 2000 g
	Steak	5	2 - 4 cm
	Hamburger	5	1.5 - 3 cm
Pork	Roast Pork	3	600 - 2500 g
	Pork Ribs	5	one grid
	Bacon	5	0.5 - 1.5 cm
Chicken	Roast Chicken	2	600 - 3000 g
	Fillet / Breast	5	1 - 5 cm
Roasted Duck	Duck Fillet / Breast	5	1 - 5 cm
Roasted Turkey & Goose	Fillets / Breast	5	1 - 5 cm
Meat dishes	Kebab	5	one grid
	Sausages & Wurstel	5	1.5 - 4 cm
FISH & SEAFOOD	Tuna Steak	3	1 - 3 cm
	Salmon Steak	3	1 - 3 cm
	Swordfish Steak	3	0.5 - 2.5 cm
	Cod Fillet	3	100 - 300 g
	Seabass Fillet	3	50 - 150 g
	Seabream Fillet	3	50 - 150 g
	Other Fillets	3	0.5 - 2.5 cm
	Frozen Fish Fillets	3	0.5 - 2.5 cm

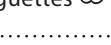
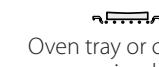
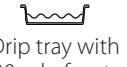
ACCESSORIES

Wire shelf

Oven tray or cake tin
on wire shelfDrip tray / Baking tray
or oven tray on wire shelf

Drip tray / Baking tray

Drip tray with
500 ml of water

Food categories		Level and Accessories	Quantity	Cooking Info
FISH & SEAFOOD	Grilled seafood	Scallops	4	Cover with breadcrumbs and season with oil, garlic, pepper and parsley
		Gratin Mussels	4	
		Shrimps	4 3	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer
		Prawns	4 3	
VEGETABLES	Roasted Vegetables	Potatoes	3	Cut in pieces, season with oil, salt and flavor with herbs before insert into the oven
		Stuffed Vegetables	3	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer
		Other Vegetables	3	500 - 1500 g
	Gratin Vegetables	Potatoes	3	Cut in pieces, season with oil, salt and flavor with herbs before insert into the oven
SALTY CAKES		Tomatoes	3	Cover with breadcrumbs and season with oil, garlic, pepper and parsley
		Peppers	3	Prepare according to your favorite recipe. Sprinkle with cheese to get perfect browning
		Broccoli	3	Prepare according to your favorite recipe. Pour bechamel sauce on top and sprinkle with cheese to get perfect browning
		Cauliflowers	3	
		Others	3	
		Salty cake	2	800 - 1200 g
		Vegetable Strudel	2	Line a pie dish for 8-10 portions with a pastry and pierce it with a fork. Fill the pastry according to your favorite recipe
BREAD		Rolls 	3	Prepare a mix of chopped vegetable. Sprinkle with oil and cook into a pan for 15-20 minutes. Let cool down. Add fresh cheese and season with salt, balsamic vinegar and spices. Roll it into a pastry and fold the external part
		Sandwich Loaf in Tin 	2	60 - 150 g each
		Big Bread 	2	400 - 600g each
		Baguettes 	3	700 - 2000 g
				Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form to rolls before rise. Use the oven dedicated function to rise
PIZZA		Pizza Frozen	2 4 1 5 3 1 5 4 2 1	400 - 600g each
		Pizza Thin	2	1 - 4 layers
		Pizza Thick	2	round - tray
				Take out from packaging. Distribute evenly on the wire shelf
ACCESSORIES		Wire shelf		Prepare a pizza dough based on 150ml water, 15g yeast, 200-225g flour, oil and salt. Rise it using the dedicated oven function. Roll out the dough into a lightly greased baking tray. Add topping like tomatoes, mozzarella and ham
		Oven tray or cake tin on wire shelf		
		Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf		
		Drip tray / Baking tray		
		Drip tray with 500 ml of water		

Food categories	Level and Accessories	Quantity	Cooking Info
Sponge Cake In Tin		500 - 1200 g	Prepare a fatless sponge cake batter of 500-900g. Pour into lined and greased baking pan
Cookies		200 - 600 g	Make a batch of 500g flour, 200g salted butter, 200g sugar, 2 egg. Flavor with fruit essence. Let cool down. Stretch evenly the dough and shape as you prefer. Lay the cookies on a baking tray
Croissants (fresh)		one tray	
Croissants (frozen)		one tray	Distribute evenly in the baking tray. Let cool down before serving
Choux Pastry		one tray	
Meringues		10 - 30 g each	Make a batch of 2 egg whites, 80g sugar and 100g desiccated coconut. Flavor with vanilla and almond essence. Shape into 20-24 pieces on greased baking tray
Tart In Tin		-	Make a batch of 500g flour, 200g salted butter, 200g sugar, 2 egg. Flavor with fruit essence. Let cool down. Stretch evenly the dough and fold in a tin. Fill with marmalade and cook
Strudel		400 - 1600 g	Prepare a mix of diced apple, pine nuts, cinnamon and nutmeg. Put some butter in a pan, sprinkle with sugar and cook for 10-15 minutes. Roll it into a pastry and fold the external part
Fruit filled pie		500 - 2000 g	Line a pie dish with the pastry and sprinkle the bottom with bread crumbs to absorb the juice from the fruit. Fill with chopped fresh fruit mixed with sugar and cinnamon

CAKES & PASTRIES

ACCESSORIES

Wire shelf

Oven tray or cake tin
on wire shelf

Drip tray / Baking tray
or oven tray on wire shelf

Drip tray / Baking tray

Drip tray with
500 ml of water

CLEANING AND MAINTENANCE

Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning.
Do not use steam cleaners.

Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.

Wear protective gloves.
The oven must be disconnected from the mains before carrying out any kind of maintenance work.

EXTERIOR SURFACES

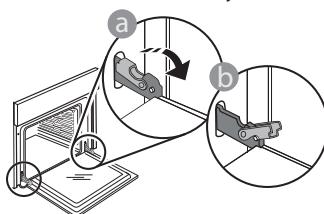
- Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.
- Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

INTERIOR SURFACES

- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, let the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

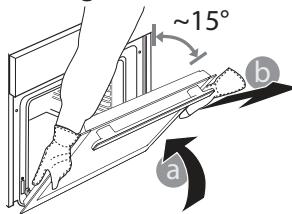
REMOVING AND REFITTING THE DOOR

1. To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.

Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.



- The oven door can be removed to facilitate cleaning.

ACCESSORIES

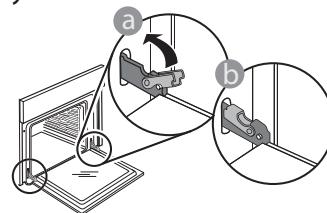
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

RESERVOIR

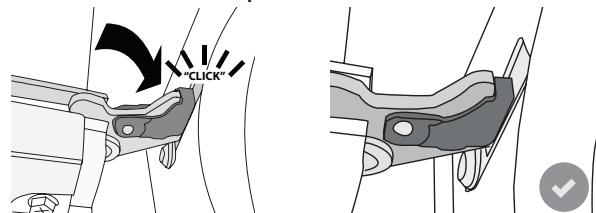
To ensure that the oven always works at optimum performance and to help prevent the build-up of limescale deposits over time, we recommend using the "Drain" and "Descaling" functions regularly. After a long period of non-use of the "Forced Air + Steam" function, it is highly suggested to activate a cooking cycle with the empty oven by filling completely the reservoir.

Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

3. Lower the door and then open it fully. Lower the catches into their original position: Make sure that you lower them down completely.



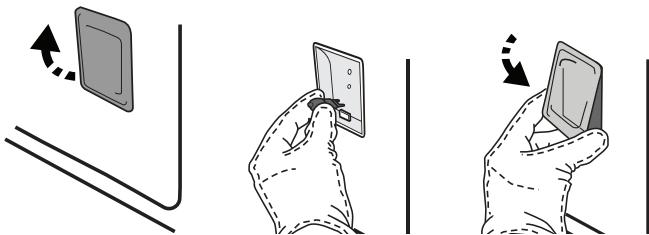
Apply gentle pressure to check that the catches are in the correct position.



4. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above: The door could become damaged if it does not work properly.

REPLACING THE LAMP

- Disconnect the oven from the power supply.
- Remove the shelf guides.
- Take off the lamp cover.
- Replace the lamp.
- Reposition the lamp cover, pushing it on firmly until it snaps into place.
- Refit the shelf guides.
- Reconnect the oven to the power supply.



Please note: Only use 20-40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogen bulbs. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs are available from our After-sales Service.

Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

WIFI FAQs*

*WIFI is not available in Russia and Ukraine

Which WiFi protocols are supported?

The WiFi adapter installed supports WiFi b/g/n for European countries.

Which settings need to be configured in the router software?

The following router settings are required: 2.4 GHz enabled, WiFi b/g/n, DHCP and NAT activated.

Which Version of WPS is supported?

WPS 2.0 or higher. Check the router documentation.

Are there any differences between using a smartphone (or tablet) with Android or iOS?

You can use whichever operating system you prefer, it makes no difference.

Can I use mobile 3G tethering instead of a router?

Yes, but cloud services are designed for permanently connected devices.

How can I check whether my home Internet connection is working and wireless functionality is enabled?

You can search for your network on your smart device. Disable any other data connections before trying.

How can I check whether the appliance is connected to my home wireless network?

Access your router configuration (see router manual) and check whether the appliance's MAC address is listed on wireless connected devices page.

Where can I find the appliance's MAC address?

Press then tap WiFi or look on your appliance: There is a label showing the SAID and MAC addresses. The MAC address consists of a combination of numbers and letters starting with "88:e7".

How can I check whether the appliance's wireless functionality is enabled?

Use your smart device and the 6th Sense Live app to check whether the appliance network is visible and connected to the cloud.

Is there anything that can prevent the signal reaching the appliance?

Check that the devices you have connected are not using up all the available bandwidth. Make sure that your WiFi-enabled devices do not exceed the maximum number permitted by the router.

How far should the router be from the oven?

Normally the WiFi signal is strong enough to cover a couple of rooms, but this very much depends on the material the walls are made of. You can check the signal strength by placing your smart device next to the appliance.

What can I do if my wireless connection does not reach the appliance?

You can use specific devices to extend your home WiFi coverage, such as access points, WiFi repeaters and power line bridges (not provided with appliance).

How can I find out the name of and password for my wireless network?

See the router documentation. There is usually a sticker on the router showing the information you need to reach the device setup page using a connected device.

What can I do if my router is using the neighbourhood WiFi channel?

Force the router to use your home WiFi channel.

What can I do if appears on the display or the oven is unable to establish a stable connection to my home router?

The appliance might have successfully connected to the router, but it is not able to access the Internet. To connect the appliance to the Internet, you will need to check the router and/or carrier settings.

Router settings: NAT must be on, Firewall and DHCP must be properly configured. Password encryption supported: WEP, WPA,WPA2. To try a different encryption type, please refer to the router manual.

Carrier settings: If your Internet service provider has fixed the number of MAC addresses able to connect to the Internet, you may not be able to connect your appliance to the cloud. The MAC address of a device is its unique identifier. Please ask your Internet service provider how to connect devices other than computers to the Internet.

How can I check whether data is being transmitted?

After setting up the network, switch the power off, wait 20 seconds and then switch on the oven: Check that the app is showing the UI status of the appliance. Select a cycle or another option and check its status on the app.

Some settings take several seconds to appear in the app.

How can I change my Whirlpool account but keep my appliances connected?

You can make a new account but remember to unclaim your appliance from the old account before to move them to new one.

I changed my router – what do I need to do?

You can either keep the same settings (network name and password) or delete the previous settings from the appliance and configure the settings again.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" followed by a number or letter.	Oven failure.	Contact you nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F". Press  , tap  "Info" and then select "Factory Reset". All settings saved will be deleted.
The home power goes off.	Power setting wrong.	Verify if your domestic network has at least a rating of more than 3 kW. If no, decrease the power to 13 Ampere. To change it, press  , select  "More Modes" and then select "Power Management".
The function does not start. The function is not available in demo mode.	Demo mode is running.	Press  , tap  "Info" and then select "Store Demo Mode" to exit.
The door will not open.	Cleaning cycle in progress.	Wait for the function to finish and for the oven to cool down.
The  icon is shown on display.	The WiFi router is off. The router settings have changed. The wireless connections does not reach the appliance. The oven is unable to establish a stable connection to home network. The connectivity is not supported.	Check that the WiFi router is connected to the Internet. Check that the WiFi signal close to the appliance is strong. Try to restart the router. See the "WiFi FAQs" section. If your home wireless network settings have changed, connect to the network: Press  , tap  "WiFi" and then select "Connect to network".
Connectivity is not supported.	Remote operation is not permitted in your country.	Check whether your country allows remote operation of electronic appliances before purchasing.
The touch screen display is not working properly.	Prolonged use. Overload system.	Press and hold  for at least 4 seconds. Switch the oven on and see if the fault persists.

Problem	Possible cause	Solution
Water is not drawn from the inlet pipe	The pipe is not correctly inserted. The pipe is obstructed.	Unplug the pipe. Check that the pipe is not obstructed. Insert again the pipe, being careful to perform the operation in the proper way (check the orientation of the pipe: the push button has to be oriented to the left but not pressed, and you must hear a click when fully inserted).
The display shows "ERROR" during the Drain function	The Drain function is not working properly	Contact the After Sales Service
Can't see your favorites?	System needs to be refreshed.	Run the Factory Reset (Press  , tap  "Info" and then select "Reset product"). Once this operation is completed, you can easily save and view your favorite cycles.

Policies, standard documentation and additional product information can be found by:

- Using the QR code in your appliance
- Visiting our website docs.whirlpool.eu
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.





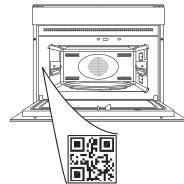
DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN WHIRLPOOL PRODUKT
ENTSCHIEDEN HABEN.

Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr
Produkt bitte unter www.whirlpool.eu/register an

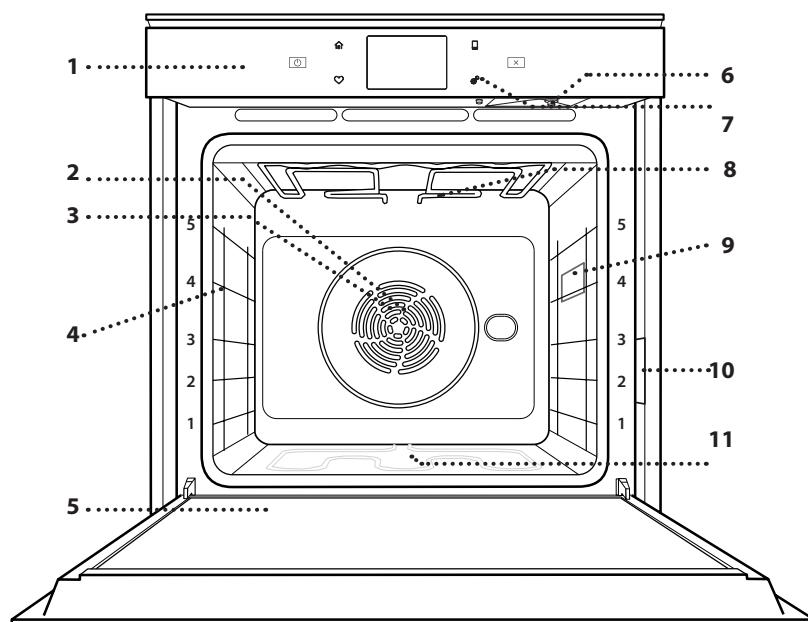


Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die
Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

**BITTE SCANNEN SIE DEN QR-CODE
AUF IHREM GERÄT, UM WEITERE
INFORMATIONEN ZU ERHALTEN.**

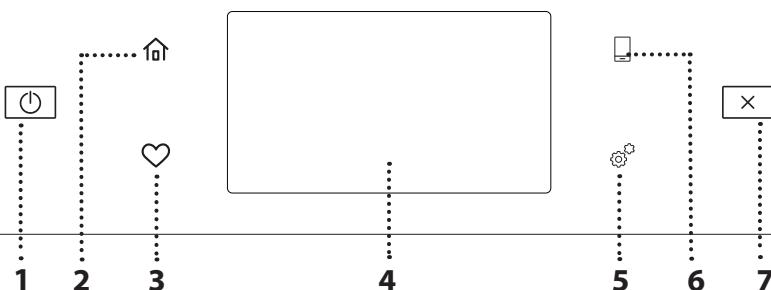


PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedientafel
2. Gebläse
3. Rundes Heizelement (nicht sichtbar)
4. Seitengitter (die Einschubebene wird auf der Vorderseite des Ofens angezeigt)
5. Tür
6. Zulaufrohr-Steckdüse
7. Entleerungsdüse
8. Oberes Heizelement/Grill
9. Lampe
10. Typenschild (nicht entfernen)
11. Unteres Heizelement (nicht sichtbar)

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



1. ON / OFF

Zum Ein- und Ausschalten des Ofens.

2. HOME

Für den Schnellzugriff auf das Hauptmenü.

3. FAVORIT

Zum Aufrufen der Liste der Ihrer Favoriten-Funktionen.

4. DISPLAY

5. EXTRAS

Zum Auswählen aus verschiedenen Optionen und auch zum Ändern der Ofen-Einstellungen und -Voreinstellungen.

6. FERNBEDIENUNG

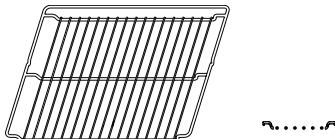
Zum Aktivierung der Verwendung der 6th Sense Live Whirlpool App.

7. ABBRECHEN

Zum Anhalten aller Ofen-Funktionen ausgenommen Uhr, Küchen-Timer und Bediensperre.

ZUBEHÖR

ROST



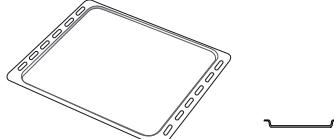
Zum Garen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem ofenfesten Kochgeschirr

FETTPFANNE



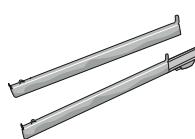
Für die Verwendung als Bräter zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot oder zum Aufsammeln von Garflüssigkeiten bei Positionierung unter dem Rost.

BACKBLECH



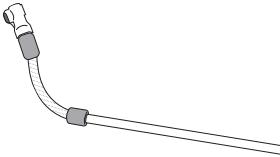
Zum Backen von Bäckerei- und Konditoreierzeugnissen, aber auch für die Zubereitung von Braten, Fisch in der Folie usw.

BACKAUSZÜGE *



Zum einfachen Einsetzen oder Entfernen von Zubehörteilen.

ZULAUFRÖHR



An die Spezialdüse anschließen, um das einzufüllende Wasser in den Behälter zu saugen.

Nach Gebrauch gründlich abspülen und trocknen, bevor es an einem kühlen und trockenen Ort aufbewahrt wird.

*nur für bestimmte Modelle erhältlich

Die Anzahl und Art der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren.

Weitere Zubehörteile sind separat über den Kundenservice erhältlich.

DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

Den Rost horizontal einsetzen, indem dieser durch die Seitengitter geschoben wird; sicherstellen, dass die Seite mit dem erhöhten Rand nach oben zeigt.

Andere Zubehörteile, wie Fettpfanne oder Backblech, werden auf die gleiche Weise horizontal eingesetzt wie der Rost.

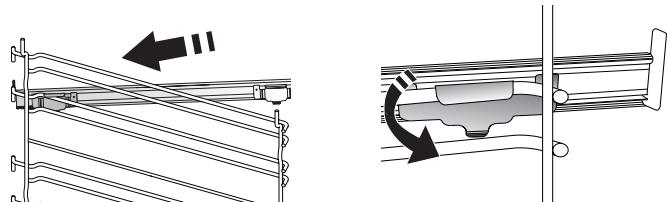
ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

- Zur Entfernung der Seitengitter, diese anheben und den unteren Teil vorsichtig aus seinem Sitz ziehen: Jetzt können die Seitengitter entfernt werden.
- Zum erneuten Anbringen der Seitengitter, diese wieder in ihrem oberen Sitz anbringen. Die Seitengitter halten, in den Garraum schieben und anschließend in die Position im unteren Sitz herablassen.

EINSETZEN DER BACKAUSZÜGE (FALLS VORHANDEN)

Die Seitengitter aus dem Ofen nehmen und den Kunststoffschutz von den Backauszügen entfernen.

Den oberen Clip des Backauszugs am Seitengitter befestigen und ihn so weit wie möglich entlang gleiten lassen. Den anderen Clip in seine Position absenken. Um die Führungen zu sichern, den unteren Teil des Clips fest gegen das Seitengitter drücken. Sicherstellen, dass sich die Backauszüge frei bewegen können. Diese Schritte am anderen Seitengitter auf der gleichen Einschubebene wiederholen.



Bitte beachten: Die Backauszüge können auf einer beliebigen Einschubebene angebracht werden.

GARFUNKTIONEN



MANUELLE FUNKTIONEN

• OBER-/UNTERHITZE

Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.

• UMLUFT

Zum Kochen von Fleisch Backen von Kuchen mit Füllungen auf nur einer Einschubebene.

• HEISSLUFT

Für gleichzeitiges Garen verschiedener Speisen auf mehreren Ebenen (maximal drei) mit gleicher Gartemperatur. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen.

• GRILL

Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rösten von Brot. Beim Grillen von Fleisch wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.

• GRILL+ HEISSLUFT

Zum Garen großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Es wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Das Backblech unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.

• SCHNELLAUFAUHEIZEN

Zum schnellen Vorheizen des Ofens.

• COOK 4 FUNKTIONEN

Zum Garen verschiedener Speisen, welche die gleiche Gartemperatur auf vier Ebenen zur gleichen Zeit benötigen. Mit dieser Funktion können Plätzchen, Törtchen, runde Pizzen (auch tiefgefroren) und eine komplette Mahlzeit zubereitet werden. Um die besten Ergebnisse zu erzielen, die Gartabelle beachten.

• HEIßLUFT + DAMPF

Durch Kombination der Eigenschaften des Dampfes mit denen der Heißluft ermöglicht Ihnen diese Funktion, außen angenehm knusprige und gebräunte Speisen zu garen, die gleichzeitig innen zart und saftig sind. Um beste Garergebnisse zu erzielen, empfehlen wir, 3 - HOHE Dampfstufe zum Garen von Fisch, 2 - MITTLERE für Fleisch und 1 - NIEDRIGE für Brot und Desserts auszuwählen.

• SONDERFUNKTIONEN

» AUFTAUEN

Zur Beschleunigung des Auftauens von Speisen. Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Einschubebene zu geben. Es wird empfohlen, die

Lebensmittel in ihrer Verpackung aufzutauen, um dem Austrocknen der Oberfläche vorzubeugen.

» WARMHALTEN

Damit frisch gegarte Speisen heiß und knusprig bleiben.

» AUFGEHEN LASSEN

Für optimales Gehen lassen von süßen oder herhaften Hefeteigen. Damit die Qualität beim Gehen lassen gesichert ist, die Funktion keinesfalls aktivieren, wenn der Backofen nach einem Garzyklus noch heiß ist.

» FERTIGGERICHTE

Zum Garen von Fertiggerichten, die bei Raumtemperatur oder im Kühlschrank gelagert werden (Gebäck, Backmischungen, Muffins, Nudelgerichte und Broterzeugnisse). Bei dieser Funktion werden sämtliche Speisen schnell und schonend gegart. Sie lässt sich auch zum Aufwärmen bereits gegarter Speisen verwenden. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Folgen Sie den Anweisungen auf der Verpackung.

» MAXI GAREN

Zum Garen von großen Fleischstücken (über 2,5 kg). Es wird empfohlen, das Fleisch während des Garvorgangs zu wenden, um eine gleichmäßige Bräunung auf beiden Seiten zu erreichen. Es wird empfohlen, das Fleisch ab und an zu begießen, damit es nicht austrocknet.

» ECO HEISSLUFT

Zum Garen von gefüllten Bratenstücken und Fleischfilets auf einer Einschubebene. Durch eine sanfte, zeitweilige Luftzirkulation wird ein übermäßiges Austrocknen der Speise vermieden. Bei der Verwendung dieser ÖKO-Funktion bleibt das Licht während des Garvorgangs ausgeschaltet. Zur Verwendung des ÖKO-Zyklus und somit zur Optimierung des Energieverbrauchs sollte die Ofentür erst dann geöffnet werden, wenn die Speise vollständig gegart ist.

• TIEFGEFRORENES

Die Funktion wählt automatisch die ideale Gartemperatur sowie den Modus für 5 verschiedene tiegefrohlte Fertiggerichte aus. Ein Vorheizen des Ofens ist nicht notwendig.



6th SENSE

Diese ermöglichen alle Arten von Speisen vollkommen automatisch zu garen. Folgen Sie den Anweisungen auf der jeweiligen Gartabelle, um die Funktion bestmöglich zu nutzen. Ein Vorheizen des Ofens ist nicht notwendig.

ANLEITUNG FÜR DAS TOUCH-DISPLAY



Zum Durchlaufen eines Menüs oder einer Liste:

Einfach mit Ihrem Finger über das Display wischen, um die Menüeinträge oder Werte zu durchlaufen.



Zum Auswählen oder Bestätigen:

Die Anzeige antippen, um den gewünschten Wert oder Menüeintrag auszuwählen.

Zum Rückkehren zur vorherigen Anzeige:

Tippen Sie auf < .

Zum Bestätigen von Einstellungen oder zum Aufrufen der nächsten Anzeige:

„EINSTELLEN“ oder „WEITER“ antippen.

ERSTER GEBRAUCH

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss das Produkt konfiguriert werden.

Die Einstellungen können später durch Drücken von  zum Aufrufen des Menüeintrags „Extras“ geändert werden.

1. SPRACHE AUSWÄLLEN

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Sprache und die Zeit eingestellt werden.

- Wischen Sie über die Anzeige, um die Liste der verfügbaren Sprachen zu durchlaufen.
- Tippen Sie die von Ihnen gewünschte Sprache an.

Durch Antippen von  kehren Sie zur vorhergehenden Ansicht zurück.

2. EINRICHTEN DES WIFI

Die 6th Sense Live-Funktion ermöglicht Ihnen, den Backofen ferngesteuert von einem Mobilgerät zu bedienen. Um das Gerät für die Fernsteuerung zu aktivieren, müssen Sie zuerst die Verbindungsherstellung erfolgreich abschließen. Dieser Vorgang ist zur Registrierung Ihres Geräts und zum Anschluss an Ihr Heimnetzwerk erforderlich.

- Tippen Sie auf „JETZT KONFIGURIEREN“, um mit dem Einrichten der Verbindung fortzufahren.

Andernfalls tippen Sie auf „ÜBERSPRINGEN“, um die Verbindung zu Ihrem Produkt später herzustellen.

ANLEITUNG ZUM EINRICHTEN DER VERBINDUNG

Um diese Funktion zu verwenden, benötigen Sie Folgendes: Ein Smartphone oder Tablet und einen Drahtlosrouter mit Internetverbindung. Verwenden Sie bitte Ihr Smartgerät, um zu prüfen, dass das Signal Ihres Heimnetzwerks in der Nähe des Haushaltsgeräts stark ist.

Mindestanforderungen.

Smartgerät: Android 4.3 (oder höher) mit einer 1280x720 (oder höher) Anzeige oder iOS 8 (oder höher).

Drahtlosrouter: 2,4 GHz WiFi b/g/n.

1. Laden Sie die 6th Sense Live App herunter

Der erste Schritt für die Verbindung Ihres Geräts ist das Herunterladen der App auf Ihr Mobilgerät. Die 6th Sense Live App führt Sie durch alle hier aufgeführten Schritte. Sie können die 6th Sense Live App aus dem App Store oder dem Google Play Store herunterladen.

2. Erstellen Sie ein Benutzerkonto

Wenn Sie noch keines haben, müssen Sie ein Benutzerkonto anlegen. Dies ermöglicht Ihnen, Ihre Geräte zu vernetzen und diese ferngesteuert zu überwachen und zu betätigen.

3. Registrieren Sie Ihr Gerät

Folgen Sie den Anweisungen der App zum Registrieren Ihres Geräts. Für die Beendigung des Registrierungsprozesses benötigen Sie die Smart-Anwendungs-IDentifikator (SAID)-Nummer. Sie finden diesen eindeutigen Code auf dem Kennschild am Produkt.

4. Verbindung mit dem WiFi

Folgen Sie dem Scan-to-Connect-Einrichtungsverfahren. Die App führt Sie durch den Prozess zur Verbindung Ihres Haushaltsgerätes mit dem Drahtlosnetzwerk in Ihrer Wohnung. Wenn Ihr Router WPS 2,0 (oder höher) unterstützt, wählen Sie „MANUEL“, dann tippen Sie auf „WPS Einrichtung“: Drücken Sie

die WPS-Taste auf Ihrem Drahtlosrouter, um eine Verbindung zwischen den beiden Produkten herzustellen.

Falls notwendig, können Sie das Produkt auch manuell mit „Netzwerk suchen“ verbinden.

Der SAID-Code wird verwendet, um ein Smartgerät mit Ihrem Haushaltsgerät zu synchronisieren.

Die MAC-Adresse wird für das WiFi-Modul angezeigt.

Das Verbindungsverfahren muss nur erneut ausgeführt werden, wenn Sie Ihre Router-Einstellungen ändern (z. B. Netzwerkname oder Passwort oder Datenprovider).

3. EINSTELLEN VON UHRZEIT UND DATUM

Durch die Verbindung des Ofens mit Ihrem Heimnetzwerk werden Uhrzeit und Datum automatisch eingestellt.

Andernfalls müssen Sie diese manuell einstellen.

- Tippen Sie auf die entsprechenden Ziffern, um die Uhrzeit einzustellen.
- Tippen Sie zum Bestätigen auf „EINSTELLEN“.

Nachdem Sie die Uhrzeit eingestellt haben, müssen Sie das Datum einstellen.

- Tippen Sie auf die entsprechenden Ziffern, um das Datum einzustellen.
- Tippen Sie zum Bestätigen auf „EINSTELLEN“.

Nach einem längeren Stromausfall müssen Sie Uhrzeit und Datum erneut einstellen.

4. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS

Der Ofen ist auf den Verbrauch einer elektrischen Leistung programmiert, die mit einem Hausnetz mit einer Leistung von mehr als 3 kW (16 Ampere) kompatibel ist: Wird in Ihrem Haushalt eine geringere Leistung verwendet, muss dieser Wert vermindert werden (13 Ampere).

- Tippen Sie den Wert rechts an, um die Leistung auszuwählen.
- Tippen Sie auf „OK“, um die Grundeinstellung abzuschließen.

5. AUFHEIZEN DES OFENS

Ein neuer Ofen kann Gerüche freisetzen, die bei der Herstellung zurückgeblieben sind: Das ist ganz normal.

Vor dem Garen von Speisen wird daher empfohlen, den Ofen in leerem Zustand aufzuheizen, um mögliche Gerüche zu entfernen.

Schutzhülle und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehörteile entnehmen.

Den Ofen auf 200 °C etwa eine Stunde lang aufheizen.

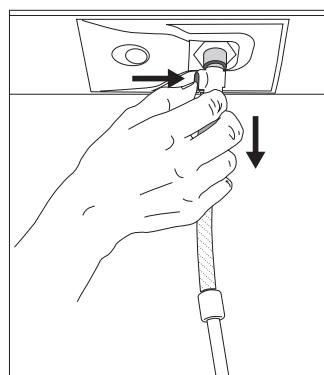
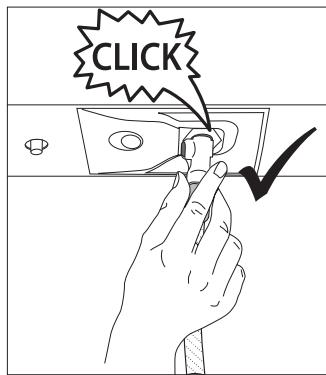
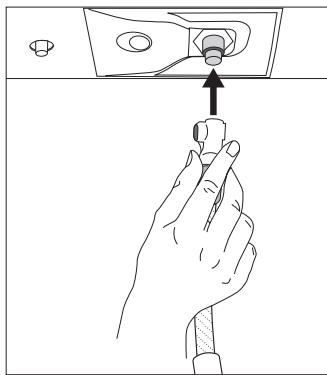
Es wird empfohlen, den Raum nach dem ersten Gebrauch des Geräts zu lüften.

6. BEHÄLTER FÜLLEN

Für die Dampfabgabe während des Garens ist dieses Gerät mit einem Behälter (nicht sichtbar) ausgestattet.

Bei Auswahl eines Rezepts oder eines Zyklus, bei dem Dampfgaren erforderlich ist, fordert Sie das Display auf, das Zulaufrohr zum Füllen des Wassers einzusetzen und eine LED in der Nähe des Einstekkbereichs schaltet sich ein.

Schließen Sie das Rohr an, ohne die Taste zu drücken. Wenn das Rohr Leitung vollständig eingesteckt ist, hören Sie ein Klickgeräusch.



Nach dem Start stoppt der Vorgang automatisch, wenn der Behälter gefüllt ist.
Am Ende fordert Sie das Display auf, das Rohr durch Drücken der Taste auf seiner oberen linken Seite auszustecken und es leicht nach unten zu ziehen.

Bitte beachten: Um ein Austreten von Wasser zu vermeiden, wird empfohlen, das Füllzubehör zu trennen, während es sich noch im Entleerungsbehälter befindet; entfernen Sie diese und schließen Sie dann die Tür.

Nun kann der Garzyklus oder das gewünschte Rezept gestartet werden.

Wurde die Dampf-Funktionen länger nicht verwendet, ist es sehr empfehlenswert, bei leerem Ofen und komplett gefülltem Behälter einen Dampfgarzyklus durchzuführen.

Bitte beachten: Es gibt nur einen Weg, das Rohr richtig anzuschließen, und zwar indem Sie den Druckknopf auf die linke Seite halten.

Geben Sie dann das Ende des Rohrs in einen mit mindestens 1,7 Liter Trinkwasser gefüllten Krug/Behälter. Für eine optimale Dampfgarleistung wird empfohlen, den Wasserbehälter mit Wasser mit Raumtemperatur zu füllen. Wenn Sie den Behälter auf der Gerätetur abstellen, achten Sie bitte darauf, diesen vorsichtig abzustellen, damit Schäden am Türglas vermieden werden.

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

- Zum Einschalten des Ofens drücken oder die Anzeige an einer beliebigen Stelle berühren.

Das Display ermöglicht Ihnen die Auswahl zwischen Manuellen und 6th Sense-Funktionen.

- Tippen Sie die von Ihnen gewünschte Hauptfunktion an, um das entsprechende Menü aufzurufen.
- Blättern Sie nach oben oder nach unten, um die Liste zu durchsuchen.
- Wählen Sie die von Ihnen gewünschte Funktion durch Antippen aus.

2. EINSTELLEN DER MANUELLEN FUNKTIONEN

Nach Auswahl der gewünschten Funktion, können Sie die Einstellungen ändern. Das Display zeigt die Einstellungen an, die geändert werden können.

TEMPERATUR / GRILL LEISTUNGSSTUFE

- Durchlaufen Sie die vorgeschlagenen Werte und wählen Sie den von Ihnen benötigten aus.

Wenn von der Funktion vorgesehen, können Sie antippen, um das Vorheizen zu aktivieren.

DAUER

Die Gardauer muss nicht eingestellt werden, wenn der Garvorgang manuell gehandhabt wird. Im zeitgesteuerten Modus gart der Ofen für die von Ihnen gewählte Dauer. Nach dem Ablauf der Gardauer wird der Garvorgang automatisch gestoppt.

- Zum Einstellen der Dauer tippen Sie auf "Gardauer einstellen".
- Tippen Sie auf die entsprechenden Ziffern, um die von Ihnen benötigte Gardauer einzustellen.
- Tippen Sie zum Bestätigen auf „WEITER“.

Zum Löschen einer eingestellten Dauer während des Garens, um das Ende des Garvorgangs also manuell zu handhaben, tippen Sie auf den Wert für die Dauer und wählen dann „STOPP“.

3. EINSTELLEN DER 6th SENSE-FUNKTIONEN

Die 6th Sense-Funktionen ermöglichen Ihnen, eine Vielzahl von Speisen zuzubereiten, die Sie aus den in der Liste angezeigten auswählen können. Die meisten Gareinstellungen werden automatisch vom Gerät gewählt, um beste Ergebnisse zu erreichen.

- Wählen Sie ein Rezept aus der Liste aus.
- Die Funktionen werden nach Lebensmittelkategorien im "6th SENSE ESSEN" Menü (siehe entsprechende Tabellen) und nach Rezeptfunktionen im "LIFESTYLE" Menü angezeigt.
- Nachdem Sie eine Funktion gewählt haben, geben Sie einfach die Eigenschaften des Lebensmittels, das Sie garen möchten, an (Menge, Gewicht usw.), um ein perfektes Ergebnis zu erzielen.
 - Folgen Sie den Aufforderungen auf dem Display, die Sie durch den Garvorgang führen.

4. START EINSTELLEN

Sie können den Garvorgang verzögern, bevor Sie eine Funktion starten: Die Funktion startet dann zu der von Ihnen vorgewählten Zeit.

- Tippen Sie auf „STARTVORWAHL“, um die von Ihnen gewünschte Startzeit einzustellen.
- Nachdem Sie die gewünschte Verzögerung eingestellt haben, tippen Sie auf „STARTVORWAHL“, um die Wartezeit zu starten.
- Die Speise in den Ofen stellen und die Tür schließen: Die Funktion startet automatisch nach der berechneten Zeit.

Zum Programmieren einer verzögerten Garstartzeit muss die Ofenvorheizphase deaktiviert sein: Der Ofen erreicht die gewünschte Temperatur schrittweise, dies bedeutet, dass die Garzeiten etwas länger sind als in der Gartabelle angegeben.

- Zur unmittelbaren Aktivierung der Funktion und zum Löschen der programmierten Zeitverzögerung löschen, tippen Sie auf .

5. DIE FUNKTION STARTEN

- Nachdem Sie die Einstellungen konfiguriert haben, tippen Sie auf „START“, um die Funktion zu aktivieren.

Wenn der Ofen heiß ist und die Funktion eine spezielle Höchsttemperatur erfordert, wird eine Meldung auf der Anzeige angezeigt.

Sie können die eingestellten Werte jederzeit während des Garens ändern. Dazu den Wert antippen, den sie berichtigen möchten.

- Drücken Sie , um die aktive Funktion zu einem beliebigen Zeitpunkt zu stoppen.

6. VORHEIZEN

Nach dem Start der Funktion zeigt das Display den Status der Vorheizphase an, wenn diese zuvor aktiviert wurde.

Sobald diese Phase beendet wurde, ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat.

- Öffnen Sie die Tür.
- Stellen Sie die Speisen in den Ofen.
- Die Tür schließen und „FERTIG“ antippen, um den Garvorgang zu starten.

Wird die Speise in den Ofen gestellt, bevor das Vorheizen beendet ist, kann dies negative Auswirkungen auf das endgültige Garergebnis haben. Wird die Tür während der Vorheizphase geöffnet, wird diese unterbrochen. Die Garzeit beinhaltet keine Vorheizphase.

Sie können die Standardeinstellung der Vorheizoption bei Garfunktionen ändern, die Ihnen eine manuelle Änderung gestatten.

- Wählen Sie eine Funktion, die Ihnen ermöglicht, die Vorheizfunktion manuell auszuwählen.
- Tippen Sie auf das  Symbol, um Vorheizen zu aktivieren oder zu deaktivieren. Es wird als Standardoption eingestellt.

7. PAUSE DES GARVORGANGS

Bei einigen 6th Sense-Funktionen muss die Speise während des Garens gewendet werden. Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist.

- Öffnen Sie die Tür.
- Führen Sie die auf dem Display geforderte Tätigkeit aus.
- Die Tür schließen, dann „FERTIG“ antippen, um weiterzugaren.

Vor dem Ende des Garvorgangs könnte Sie der Ofen in gleicher Weise auffordern, die Speise zu prüfen.

Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist.

- Prüfen Sie die Speise.
- Die Tür schließen, dann „FERTIG“ antippen, um weiterzugaren.

8. ENDE DES GARVORGANGS

Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist.

Bei einigen Funktionen können Sie Ihre Speise nach dem Ende des Garens Extra-Bräunen, die Gardauer verlängern oder die Funktion als Favorit speichern.

- Tippen Sie auf , um diese als Favorit zu speichern.
- Wählen Sie „Extra-Bräunen“, um einen fünfminütigen Bräunungszyklus zu starten.
- Tippen Sie auf , um den Garvorgang zu verlängern.

9. FAVORITEN

Die Favoriten-Funktion speichert die Ofeneinstellungen für Ihre Lieblingsrezepte.

Der Ofen erkennt automatisch die Funktionen, die Sie am häufigsten verwenden. Nach einer bestimmten Anzahl an Verwendungen, werden Sie aufgefordert die Funktionen zu Ihren Favoriten hinzuzufügen.

ANLEITUNG ZUM SPEICHERN EINER FUNKTION

Nach Ende einer Funktion können Sie  antippen, um sie als Favorit zu speichern. Dies ermöglicht Ihnen, diese zukünftig schnell, unter Beibehaltung der gleichen Einstellungen zu verwenden.

Das Display ermöglicht Ihnen das Speichern der Funktion durch Angabe von 4 bevorzugten Mahlzeiten einschließlich Frühstück, Mittagessen, Snack und Abendessen.

- Tippen Sie auf die Symbole, um mindestens eine auszuwählen.
- Tippen Sie auf „FAVORIT“, um die Funktion zu speichern.

NACH DEM SPEICHERN

Nachdem Sie Funktionen als Favoriten gespeichert haben, wird die Hauptanzeige die Funktionen anzeigen, die Sie für die aktuelle Tageszeit gespeichert haben.

Zum Anzeigen des Favoriten-Menüs drücken Sie  : Die Funktionen werden nach verschiedenen Mahlzeiten unterteilt und einige Empfehlungen werden angeboten.

- Tippen Sie auf das Speisensymbol, um die entsprechenden Listen anzuzeigen.

Das Antippen von  ermöglicht Ihnen, den Verlauf der zuletzt verwendeten Funktionen anzusehen.

- Durchlaufen Sie die erhaltene Liste.
- Tippen Sie auf das Rezept oder die Funktion, das/die Sie benötigen.
- Tippen Sie auf „START“, um den Garvorgang zu aktivieren.

ÄNDERN DER EINSTELLUNGEN

Auf der Favoriten-Anzeige können Sie zu jedem Favoriten ein Bild oder einen Namen hinzufügen, um ihn nach Ihren Vorliegen anzupassen.

- Wählen Sie die Funktion aus, die Sie ändern möchten.
- Tippen Sie auf „BEARBEITEN“.
- Wählen Sie die Eigenschaft aus, die Sie ändern möchten.
- Tippen Sie auf „WEITER“: Auf dem Display erscheinen die neuen Eigenschaften.
- Tippen Sie auf „SPEICHERN“, um Ihre Änderungen zu bestätigen.

Auf der Favoriten-Anzeige können Sie auch Funktionen löschen, die Sie gespeichert haben:

- Tippen Sie auf  bei der entsprechenden Funktion.
- Tippen Sie auf „LÖSCHEN“.

Sie können auch die Uhrzeit ändern, zu der die verschiedenen Speisen angezeigt werden:

- Drücken Sie .
- Wählen Sie  „Voreinstellungen“.
- Wählen Sie „Uhrzeiten und Daten“.
- Tippen Sie auf „Zeiten für Mahlzeiten“.
- Durchlaufen Sie die Liste und tippen Sie die entsprechende Uhrzeit an.

- Tippen Sie auf die entsprechende Speise, um diese zu ändern.

Jedes Zeitfenster kann nur mit einer Speise kombiniert werden.

10. EXTRAS

Drücken Sie , um das "Extras" Menü zu einem beliebigen Zeitpunkt zu öffnen.

Dieses Menü ermöglicht Ihnen, aus verschiedenen Optionen zu wählen und auch die Einstellungen oder Voreinstellungen für Ihr Produkt oder das Display zu ändern.



ENTFERNT

Zum Aktivierung der Verwendung der 6th Sense Live Whirlpool App.



KÜCHEN-TIMER

Die Funktion kann entweder bei Verwendung einer Garfunktion oder allein zur Zeitanzeige aktiviert werden.

Nachdem sie gestartet wurde, zählt der Timer eigenständig zurück, ohne die Funktion selbst zu beeinflussen.

Sobald der Timer aktiviert wurde, kann auch eine Funktion ausgewählt und aktiviert werden.

Der Timer setzt das Rückzählen in der oberen rechten Ecke der Anzeige fort.

Abfragen oder Ändern des Küchen-Timers:

- Drücken Sie .
- Tippen Sie auf .

Es ertönt ein akustisches Signal und eine Anzeige auf dem Display erscheint, sobald der Timer das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.

- Tippen Sie auf „ABLEHNEN“, um den Timer zu löschen oder eine neue Timer-Dauer einzustellen.
- Tippen Sie auf „NEUEN TIMER EINSTELLEN“, um den Timer erneut einzustellen.



LICHT

Zum Ein- und Ausschalten der Backofenlampe.



PYROLYSE-SELBSTREINIGUNG

Um durch das Garen entstandene Verschmutzungen mit einem Zyklus bei hoher Temperatur zu entfernen. Es stehen drei Selbstreinigungszyklen mit unterschiedlicher Dauer zur Verfügung: Hoch, Medium, Niedrig. Es wird empfohlen, den kürzeren Zyklus regelmäßig und den kompletten Zyklus nur bei sehr stark verschmutztem Ofen zu verwenden.

Den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht berühren.

Kinder und Tiere während und nach dem Pyrolysezyklus (bis die Belüftung des Raums abgeschlossen ist) vom Ofen entfernt halten.

- Vor dem Ausführen der Pyrolysefunktion alle Zubehörteile - einschließlich der Seitengitter - aus dem Ofen entfernen. Falls der Backofen unter einer Kochfläche installiert ist, darauf achten, dass während der Selbstreinigung alle Gasflammen oder elektrischen Kochplatten ausgeschaltet sind.
- Entfernen Sie für optimale Reinigungsergebnisse starke Rückstände im Backofeninnern und reinigen Sie das Türinnenglas, bevor Sie die Pyrolysefunktion verwenden.
- Wählen Sie Ihren Bedürfnissen entsprechend einen der verfügbaren Zyklen aus.

- Tippen Sie auf "START", um die gewählte Funktion zu aktivieren. Die Tür verriegelt sich automatisch und der Ofen startet den Selbstreinigungszyklus: Eine Warnmeldung erscheint auf dem Display, zusammen mit dem Rückzählen zur Angabe des laufenden Programmstatus.

Wenn das Programm fertig ist, bleibt die Tür gesperrt, bis die Temperatur im Gerät auf ein sicheres Niveau gesunken ist.

Bitte beachten: Das Pyrolyse-Programm kann auch gestartet werden, wenn der Tank mit Wasser gefüllt ist. Nachdem der Zyklus ausgewählt wurde, können Sie den Start der automatischen Reinigung verzögern. Tippen Sie auf „STARTVORWAHL“, um die Endzeit einzustellen, wie im entsprechenden Abschnitt angegeben.



ABPUMPEN

Mit der Entleerungsfunktion kann das Wasser im Behälter entleert werden. Regelmäßiges Entleeren des Behälters ist die beste Art, um Wasserstagnation vorzubeugen. Es wird daher dringend empfohlen, den Behälter regelmäßig nach jedem Dampfgarzyklus zu entleeren. Wenn der Behälter nicht regelmäßig entleert wird, fordert Sie das Gerät einige Tage nach dem letzten Dampfgarzyklus auf, diesen Vorgang auszuführen: Diese Aufforderung kann nicht ignoriert werden. Der normale Gebrauch des Geräts kann erst fortgesetzt werden, nachdem die Entleerung durchgeführt wurde.



Nachdem die Funktion "Abpumpen" ausgewählt wurde oder dies vom Display angezeigt wird, die Funktion starten und die angegebenen Maßnahmen befolgen: Öffnen Sie die Tür und stellen Sie einen großen Krug (wenigstens 2 Liter Fassungsvermögen) unter die Entleerungsdüse, die sich unten am Bedienfeld, links von der Zulaufdüse befindet. Falls erforderlich, ist es möglich, das Bedienfeld zu betätigen und den Entleerungsvorgang zu unterbrechen und wieder aufzunehmen (beispielsweise, wenn der Krug bereits während des Entleerungsvorgangs mit Wasser voll ist).

Bitte beachten: Um sicherzustellen, dass das Wasser kalt ist, müssen 4 Stunden nach dem letzten Zyklus (oder nachdem das Produkt eingeschaltet war) verstreichen, bevor der Behälter entleert werden kann. Während dieser Wartezeit zeigt das Display die Meldung <Wasser IST ZU HEISS. Warten, bis die Temperatur sinkt>.



ENTKALKEN

Diese Sonderfunktion hilft Ihnen, bei regelmäßiger Aktivierung, den Boiler und den Dampfkreislauf in optimalem Zustand zu halten.

Anhand einer auf dem Display angezeigten Meldung werden Sie daran erinnert, diesen Vorgang regelmäßig auszuführen. Die Aufforderung zum Entkalken wird durch die Anzahl der ausgeführten Dampfgarzyklen oder die Dampferzeuger-Betriebsstunden seit dem letzten Entkalkungszyklus ausgelöst (siehe Tabelle unten).

Die MELDUNG „BITTE ENTKALKEN“ erscheint nach	ABHILFE
15 Dampfgarzyklen	
22 Stunden Dampfgar-Dauer	Entkalken wird empfohlen
20 Dampfgarzyklen	
30 Stunden Dampfgar-Dauer	Es ist nicht möglich, einen Dampfzyklus auszuführen, bis ein Entkalkungszyklus ausgeführt wird

Der Entkalkungsvorgang kann auch ausgeführt werden, wenn der

Benutzer eine gründlichere Reinigung des Behälters und des inneren Dampfkreislaufs wünscht.
Die durchschnittliche Dauer der Komplettfunktion beträgt etwa 185 Minuten. Nachdem die Funktion gestartet wurde, alle auf dem Display angezeigten Schritte befolgen.

Bitte beachten: Wenn die Funktion kann unterbrochen werden. Wird sie jedoch zu irgendeinem Zeitpunkt abgebrochen, muss der gesamte Entkalkungsvorgang von Anfang an wiederholt werden.

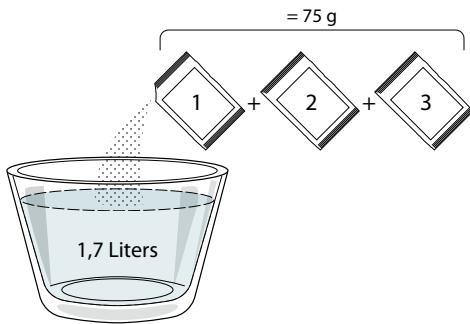
» PHASE 1.1: LEEREN (BIS ZU 3 MIN)

Wenn der Behälter nicht leer ist, muss die Entleerungsphase ausgeführt werden, bevor der eigentliche Entkalkungsvorgang gestartet wird. In diesem Fall fahren Sie bitte mit dem Entleeren fort, wie im entsprechenden Abschnitt Entleeren beschrieben.
Wenn der Behälter hingegen kein Wasser enthält, wechselt das Gerät automatisch zu PHASE 1.2.

Bitte beachten: Um sicherzustellen, dass das Wasser kalt ist, müssen 4 Stunden nach dem letzten Zyklus (oder nachdem das Produkt eingeschaltet war) verstreichen, bevor diese Tätigkeit ausgeführt werden kann. Während dieser Wartezeit zeigt das Display die Meldung „Wasser ist ZU HEISS. Warten, bis die Temperatur sinkt“. Die Kanne muss ein Fassungsvermögen von mindestens 2 Litern aufweisen.

» PHASE 1.2: ENTKALKEN (~120 MIN)

Wenn das Display Sie zur Zubereitung der Lösung auffordert, diese durch Zugabe von 3 Portionsbeuteln (entspricht 75 g) des speziellen Backofen WPRO Entkalkers in 1,7 Liter Trinkwasser bei Raumtemperatur herstellen.



Nachdem die Entkalkungslösung bereit ist, drücken Sie FERTIG und schließen Sie die Leitung entsprechend den Anweisungen auf dem Display an. Dann drücken Sie START. Die Pumpe stoppt den Betrieb, wenn der Behälter ganz gefüllt ist. Dann ist das System bereit, den Hauptentkalkungsvorgang zu starten.

Sie müssen sich während der Entkalkungsphasen nicht vor dem Gerät aufhalten. Nachdem jede Phase beendet wurde, ertönt ein akustisches Feedback und das Display zeigt die Anweisungen zum Fortfahren mit der nächsten Phase.

» PHASE 1.3: LEEREN (BIS ZU 3 MIN)

Wenn Sie das Display auffordert, einen Behälter unter die Ablauföffnung zu stellen, fahren Sie bitte mit dem Entleeren fort, wie im entsprechenden Abschnitt Entleeren beschrieben.

» PHASE 2.1: WASSER NACHFÜLLEN

Zum Reinigen des Behälters und des Dampfkreislaufs muss der Spülzyklus durchgeführt werden.

Füllen Sie einen Behälter mit 1,7 l klarem Trinkwasser. Schließen Sie dann die Leitung entsprechend den Anweisungen auf dem Display an und drücken Sie START. Die Pumpe stoppt den Betrieb, wenn der Behälter ganz gefüllt ist. Ziehen Sie die Leitung ab und schließen Sie die Tür.

» PHASE 2.2: SPÜLEN (~65 MIN)

Das System ist nun bereit, den letzten Spülvorgang zu starten.

» PHASE 2.3: LEEREN (BIS ZU 3 MIN)

Nach dem letzten Entleerungsvorgang erscheint die Meldung „Entkalken beendet“ auf dem Display: zur Bestätigung FERTIG drücken.

Nun ist es möglich, alle Dampffunktionen zu verwenden.

*Der WPRO-Entkalker ist das empfohlene professionelle Produkt, damit die bestmögliche Leistungsfähigkeit Ihrer Dampffunktion am Ofen erhalten bleibt. Folgen Sie bitte den Anwendungshinweisen auf der Verpackung. Wenn Sie eine Bestellung tätigen möchten oder Informationen benötigen, wenden Sie sich an den Kundendienst oder besuchen Sie die Website www.whirlpool.eu

Whirlpool trägt keine Verantwortung für Schäden, die durch den Einsatz von anderen Reinigungsprodukten, die auf dem Markt angeboten werden, entstehen.

TON AUS

Tippen Sie auf das Symbol, um den Ton aller akustischen Signale und Alarne ein- oder auszuschalten.

BEDIENSPERRE

Die "Bediensperre" ermöglicht Ihnen die Tasten auf dem Touch-Display zu sperren, damit diese nicht zufällig gedrückt werden können.

Zum Aktivieren der Sperre:

- Tippen Sie auf das -Symbol.

Zum Deaktivieren der Sperre:

- Tippen Sie auf das Display.
- Wischen Sie auf der gezeigten Meldung nach oben.

MEHR MODI

Zum Auswählen von Sabbatmodus und den Zugriff auf das Strommanagement.

Im Sabbatmodus bleibt der Backofen im Backmodus eingeschaltet, bis er deaktiviert wird. Der Sabbatmodus verwendet die Ober- & Unterhitze-Funktion.

Alle anderen Gar- und Reinigungszyklen sind deaktiviert. Es ertönen keine Signale und die Displays zeigen keine Temperaturänderungen. Wenn die Backofentür geöffnet oder geschlossen wird, schaltet sich das Licht nicht ein oder aus und die Heizelemente schalten sich auch nicht sofort ein oder aus.

Zum Deaktivieren und Beenden des Sabbatmodus drücken Sie oder und dann halten Sie die Displayanzeige 3 Sekunden lang gedrückt.

VOREINSTELLUNGEN

Zum Ändern verschiedener Ofeneinstellungen.

WIFI

Zum Ändern von Einstellungen oder zum Konfigurieren eines neuen Heimnetzwerks.

INFO

Zum Ausschalten des "Demomodus für Laden", Rücksetzen des Produkts auf die Werkseinstellungen und den Erhalt weiterer Informationen über das Produkt.

GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (Min)	ROST UND ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen / Biskuitkuchen		Ja	170	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		Ja	160 - 200	30 - 85	
		Ja	160 - 200	35 - 90	
Plätzchen / Buttergebäck		Ja	150	20 - 40	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	135	40 - 60	
Kleingebäck / Muffins		Ja	170	20 - 40	
		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	40 - 60	
Beignets		Ja	180 - 200	30 - 40	
		Ja	180 - 190	35 - 45	
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	
Meringen		Ja	90	110 - 150	
		Ja	90	130 - 150	
		Ja	90	140 - 160 *	
Pizza / Brot / Fladenbrot		Ja	190 - 250	15 - 50	
		Ja	190 - 230	20 - 50	
Pizza (dünn, dick, Fladenbrot)		Ja	220 - 240	25 - 50 *	
Tiefkühlpizza		Ja	250	10 - 15	
		Ja	250	10 - 20	
		Ja	220 - 240	15 - 30	
Salzige Kuchen (Gemüsekuchen, Quiche)		Ja	180 - 190	45 - 55	
		Ja	180 - 190	45 - 60	
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	
Blätterteigtörtchen / Herhaftes Blätterteiggebäck		Ja	190 - 200	20 - 30	
		Ja	180 - 190	20 - 40	
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	

ZUBEHÖR

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (Min)	ROST UND ZUBEHÖRTEILE
Lasagne, Aufläufe, überbackene Pasta, Cannelloni		Ja	190 – 200	45 – 65	
Lamm / Kalb / Rind / Schwein 1 kg		Ja	190 – 200	80 – 110	
Schweinebraten mit Kruste 2 kg		-	170	110 – 150	
Hähnchen / Kaninchen / Ente 1 kg		Ja	200 – 230	50 – 100	
Truthahn / Gans 3 kg		Ja	190 – 200	80 – 130	
Fisch gebacken / in Folie (Filets, ganz)		Ja	180 – 200	40 – 60	
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	180 – 200	50 – 60	
Toast		-	3 (hoch)	3 – 6	
Fischfilets / Steaks		-	2 (mittel)	20 – 30 **	
Bratwürste / Kebab / Rippchen / Hamburger		-	2 – 3 (mittel – hoch)	15 – 30 **	
Brathähnchen 1 – 1,3 kg		-	2 (mittel)	55 – 70 ***	
Lammkeule / Schweinshaxe		-	2 (mittel)	60 – 90 ***	
Bratkartoffeln		-	2 (mittel)	35 – 55 ***	
Gemüsegratin		-	3 (hoch)	10 – 25	
Plätzchen	Plätzchen	Ja	135	50 – 70	
Törtchen	Törtchen	Ja	170	50 – 70	
Pizza rund	Pizza	Ja	210	40 – 60	
Komplette Mahlzeit: Obstkuchen (Ebene 5) / Lasagne (Ebene 3) / Fleisch (Ebene 1)		Ja	190	40 – 120 *	
Komplette Mahlzeit: Obstkuchen (Ebene 5) / Gebratenes Gemüse (Ebene 4) / Lasagne (Ebene 2) / Fleischstücke (Ebene 1)	Menu	Ja	190	40 – 120 *	
Lasagne, Fleisch		Ja	200	50 – 100 *	
Fleisch & Kartoffeln		Ja	200	45 – 100 *	
Fisch & Gemüse		Ja	180	30 – 50 *	
Gefüllte Bratenstücke		-	200	80 – 120 *	
Fleischstücke (Kaninchen, Geflügel, Lamm)		-	200	50 – 100 *	

* Voraussichtliche Zeitdauer: Je nach persönlichen Vorlieben können die Speisen zu verschiedenen Zeitpunkten aus dem Ofen genommen werden.

** Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

*** Das Gargut nach zwei Dritteln der Garzeit wenden (bei Bedarf).

LESEN DER GARTABELLE

Die Tabelle listet die besten Funktionen, Zubehörteile und Einschubebenen auf, die für die verschiedenen Arten von Speisen zu verwenden sind.

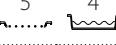
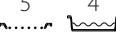
Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem das Gargut in den Ofen gegeben wird, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu. Gartemperaturen und Garzeiten sind Richtwerte und hängen von der Lebensmittelmenge und der Art des verwendeten Zubehörs ab.

Verwenden Sie zunächst die niedrigsten empfohlenen Einstellungen. Wenn die Speisen nicht genug gegart sind, schalten Sie auf höhere Einstellungen.

Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und vorzugsweise Kuchenformen und Backbleche aus dunklem Metall zu verwenden. Es können auch Töpfe und Zubehörteile aus feuерfestem Glas oder Keramik verwendet werden, aber es ist zu berücksichtigen, dass sich die Garzeiten dadurch etwas verlängern.


HEISSLUFT + DAMPF

Rezept	Dampfstufe	Vorheizen	Temperatur (°C)	Gardauer (Min.)	Ebene und Zubehörteile
Buttergebäck / Kekse / Plätzchen	1 - NIEDRIG	-	140 – 150	35 – 55	3
	1 - NIEDRIG	-	140	30 – 50	4 1
	1 - NIEDRIG	-	140	40 – 60	5 3 1
	1 - NIEDRIG	-	160 – 170	30 – 40	3
Kleiner Kuchen / Muffins	1 - NIEDRIG	-	150	30 – 50	4 1
	1 - NIEDRIG	-	150	40 – 60	5 3 1
Hefekuchen	1 - NIEDRIG	-	170 – 180	40 – 60	2
Biskuitkuchen	1 - NIEDRIG	-	160 – 170	30 – 40	2
Fladenbrot	1 - NIEDRIG	-	200 – 220	20 – 40	3
Brotlaib	1 - NIEDRIG	-	170 -180	70 – 100	3
Brötchen	1 - NIEDRIG	-	200 – 220	30 – 50	3
Baguette	1 - NIEDRIG	-	200 – 220	30 – 50	3
Bratkartoffeln	2 - MITTEL	-	200 – 220	50 – 70	3
Kalb / Rind / Schwein 1 kg	2 - MITTEL	-	180 – 200	60 – 100	3
Kalb / Rind / Schwein (in Stücken)	2 - MITTEL	-	160 – 180	60-80	3
Roastbeef englisch 1 kg	2 - MITTEL	-	200 – 220	40 – 50	3
Roastbeef englisch 2 kg	2 - MITTEL	-	200	55 – 65	3
Lammkeule	2 - MITTEL	-	180 – 200	65 – 75	3
Geschmorte Schweinshaxe	2 - MITTEL	-	160 – 180	85 – 100	3
Hähnchen / Geflügel / Ente 1 – 1,5 kg	2 - MITTEL	-	200 – 220	50 – 70	3
Hähnchen / Geflügel / Ente (in Stücken)	2 - MITTEL	-	200 – 220	55 – 65	3
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)	2 - MITTEL	-	180 – 200	25 – 40	3
Fischfilet	3 - HOCH	-	180 – 200	15 – 30	3

Lebensmittelkategorien		Ebene und Zubehörteile	Menge	Info Garvorgang
AUFLAUF & NUDELGRATIN	Fresh Lasagna (Frische Lasagne)		500 – 3000 g	
	Frozen Lasagna (Tiefkühl-Lasagne)		500 – 3000 g	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Gießen Sie Béchamelsoße obenauf und bestreuen Sie mit Käse für perfektes Bräunen
	Frozen Cannelloni (Tiefkühl-Cannelloni)		500 – 3000 g	
Beef (Rind)	Roastbeef		600 – 2000 g	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen
	Steak		2 - 4 cm	Mit Öl und Rosmarin bepinseln. Mit Salz und schwarzem Pfeffer einreiben. Gleichmäßig auf dem Rost verteilen. Bei 2/3 der Gardauer wenden
	Hamburger		1,5 – 3 cm	Vor dem Garen mit Öl bepinseln und mit Salz bestreuen. Bei 3/5 der Gardauer wenden.
Pork (Schwein)	Schweinebraten		600 – 2500 g	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen.
	Pork Ribs (Schweinerippen)		ein Rost	Vor dem Garen mit Öl bepinseln und mit Salz bestreuen. Bei 2/3 der Gardauer wenden
	Bacon (Speck)		0,5 - 1,5 cm	Gleichmäßig auf dem Rost verteilen. Bei 3/4 der Gardauer wenden
Chicken (Hähnchen)	Brathähnchen		600 – 3000 g	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit der Brustseite nach oben in den Ofen geben
	Fillet / Breast (Filet / Brust)		1 – 5 cm	Vor dem Garen mit Öl bepinseln und mit Salz bestreuen. Bei 2/3 der Gardauer wenden
Geflügelbraten	Duck Fillet / Breast (Entenfilet/-brust)		1 – 5 cm	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen. Bei 2/3 der Gardauer wenden
Roasted Turkey & Goose (Puten- & Gänsebraten)	Fillets / Breast (Filet/ Brust)		1 – 5 cm	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit der Brustseite nach oben in den Ofen geben. Bei 2/3 der Gardauer wenden
Meat dishes (Fleischgerichte)	Kebab		ein Rost	Vor dem Garen mit Öl bepinseln und mit Salz bestreuen. Bei 1/2 Gardauer wenden
	Sausages & Wurstel (Würste & Würstchen)		1,5 – 4 cm	Gleichmäßig auf dem Rost verteilen. Stechen Sie die Würste mit einer Gabel an, um Rissbildung zu vermeiden. Bei 2/3 der Gardauer wenden

ZUBEHÖR



Rost

Ofenform oder
Kuchenform
auf RostFettpfanne / Backblech
oder Bräter auf Rost

Fettpfanne / Backblech

Fettpfanne mit
500 ml Wasser

Lebensmittelkategorien		Ebene und Zubehörteile	Menge	Info Garvorgang
FISH & SEAFOOD (FISCH & MEERESFRÜCHTE)	Tuna Steak (Thunfischsteak)	3 	1 - 3 cm	
	Salmon Steak (Lachssteak)	3 	1 - 3 cm	
	Swordfish Steak (Schwertfischsteak)	3 	0,5 – 2,5 cm	
	Cod Fillet (Kabeljaufilet)	3 	100 – 300 g	
	Seabass Fillet (Wolfbarschfilet)	3 	50 – 150 g	
	Seabream Fillet (Doradefilet)	3 	50 – 150 g	
	Other Fillets (Sonstige Filets)	3 	0,5 – 2,5 cm	
	Frozen Fish Fillets (Tiefgekühlte Fischfilets)	3 	0,5 – 2,5 cm	
	Roasted fillets & steaks (Gebratene Filets & Steaks)			Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen
FISH & SEAFOOD (FISCH & MEERESFRÜCHTE)	Scallops (Jakobsmuscheln)	4 	ein Blech	Mit Brösel bedecken und mit Öl, Knoblauch, Pfeffer und Petersilie würzen
	Gratin Mussels (Gratinierte Muscheln)	4 	ein Blech	
	Shrimps (Garnelen)	4 	ein Blech	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen
	Prawns (Garnelen)	4 	ein Blech	
GEMÜSE	Gebratenes Gemüse	3 	500 – 1500 g	In Stücke schneiden, mit Öl, Salz und Kräutern würzen, bevor sie in den Ofen gegeben werden
	Gefülltes Gemüse	3 	jeweils 100 – 500 g	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen
	Other Vegetables (Sonstiges Gemüse)	3 	500 – 1500 g	
SALZIGE KUCHEN	Gratin Vegetables (Gemüsegratin)	3 	1 Blech	In Stücke schneiden, mit Öl, Salz und Kräutern würzen, bevor sie in den Ofen gegeben werden
	Potatoes (Kartoffeln)	3 	1 Blech	Mit Brösel bedecken und mit Öl, Knoblauch, Pfeffer und Petersilie würzen
	Tomatoes (Tomaten)	3 	1 Blech	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Bestreuen Sie mit Käse für perfektes Bräunen
	Peppers (Paprika)	3 	1 Blech	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Gießen Sie Béchamelsoße obenauf und bestreuen Sie mit Käse für perfektes Bräunen
	Broccoli (Brokkoli)	3 	1 Blech	
	Cauliflowers (Blumenkohl)	3 	1 Blech	
ZUBEHÖR	Others (Weiteres)	3 	1 Blech	
	Salzteig	2 	800 – 1200 g	Legen Sie eine Kuchenform für 8-10 Portionen mit dem Teig aus und stechen Sie diesen mit der Gabel ein. Füllen Sie den Teig gemäß Ihrem Lieblingsrezept
	Gemüsestrudel	2 	500 – 1500 g	Bereiten Sie eine Mischung aus klein geschnittenem Gemüse zu. Beträufeln Sie es mit Öl und garen Sie es 15-20 Minuten lang in einer Pfanne. Abkühlen lassen. Geben Sie frischen Käse hinzu und würzen Sie mit Salz, Balsamessig und Gewürzen. Rollen Sie die Mischung in den Teig und klappen Sie die Außenseite ein

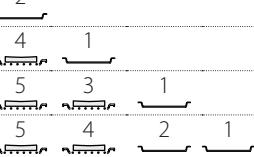
ZUBEHÖR

Rost

Ofenform oder
Kuchenform
auf RostFettpfanne / Backblech
oder Bräter auf Rost

Fettpfanne / Backblech

Fettpfanne mit
500 ml Wasser

Lebensmittelkategorien		Ebene und Zubehörteile	Menge	Info Garvorgang
BROT	Brötchen 		jeweils 60 – 150 g	Den Teig für ein leichtes Brot gemäß Lieblingsrezept zubereiten. Vor dem Aufgehen zu Brötchen formen. Verwenden Sie die spezielle Funktion zum Aufgehen
	Sandwich Loaf in Tin (Sandwich-Laib in Backform 		jeweils 400–600 g	Den Teig für ein leichtes Brot gemäß Lieblingsrezept zubereiten. Vor dem Aufgehen in eine Kastenform geben. Verwenden Sie die spezielle Funktion zum Aufgehen
	Big Bread (Großes Brot 		700 – 2000 g	Bereiten Sie den Teig nach Ihrem Lieblingsrezept und geben Sie ihn auf das Backblech
	Gebäckstangen 		jeweils 200–300 g	Den Teig für ein leichtes Brot gemäß Lieblingsrezept zubereiten. Vor dem Aufgehen zu Baguette-Brötchen formen. Verwenden Sie die spezielle Funktion zum Aufgehen
PIZZA	Pizza Frozen (Pizza tiefgekühlt)		1 – 4 Ebenen	Nehmen Sie sie aus der Verpackung. Gleichmäßig auf dem Rost verteilen
	Pizza Thin (Pizza dünn)		Rund – Blech	Einen Pizzateig aus 150 ml Wasser, 15 g Hefe, 200 – 225 g Mehl, sowie Öl und Salz zubereiten. Lassen Sie ihn mit der entsprechenden Ofenfunktion aufgehen. Rollen Sie den Teig auf einem leicht gefetteten Backblech aus. Den Teig mit Tomaten, Mozzarella und Schinken belegen
	Pizza Thick (Pizza dick)		Rund – Blech	
	Sponge Cake In Tin (Rührteig in Kuchenform)		500 – 1200 g	Bereiten Sie einen Biskuitteig mit 500-900 g zu. Giessen Sie ihn in eine mit Backpapier ausgelegte und gefettete Backform
CAKES & PASTRIES (KUCHEN & GEBÄCK)	Plätzchen		200 – 600 g	Bereiten Sie eine Mischung aus 500 g Mehl, 200 g gesalzener Butter, 200 g Zucker und 2 Eiern. Aromatisieren Sie mit Fruchtessenz. Abkühlen lassen. Rollen Sie den Teig gleichmäßig aus und formen Sie ihn nach Belieben. Legen Sie die Kekse/Plätzchen auf ein Backblech
	Croissants (frisch)		ein Blech	
	Croissants (tiefgekühlt)		ein Blech	Gleichmäßig am Backblech verteilen. Vor dem Servieren abkühlen lassen
	Choux Pastry (Brandteig)		ein Blech	
ZUBEHÖR	Meringues (Meringen)		jeweils 10 – 30 g	Bereiten Sie eine Mischung aus 2 Eiweiß, 80 g Zucker und 100 g Kokosraspeln zu. Den Teig mit Vanille und Mandelaroma verfeinern. 20-24 Stücke auf einem gefetteten Backblech formen
	Tart In Tin (Torte in Form)		–	Bereiten Sie eine Mischung aus 500 g Mehl, 200 g gesalzener Butter, 200 g Zucker und 2 Eiern. Aromatisieren Sie mit Fruchtessenz. Abkühlen lassen. Rollen Sie den Teig gleichmäßig aus und legen Sie ihn in eine Form. Mit Marmelade füllen und backen
	Strudel		400 – 1600 g	Eine Mischung aus gewürfeltem Apfel, Pinienkernen, Zimt und Muskatnuss zubereiten. Geben Sie etwas Butter in eine Pfanne, bestreuen Sie mit Zucker und garen Sie 10-15 Minuten lang. Rollen Sie die Mischung in den Teig und klappen Sie die Außenseite ein
	Fruit filled pie (Obstkuchen)		500 – 2000 g	Eine Kuchenform mit dem Teig auslegen und den Boden mit Brösel bestreuen, um den Obstsaft aufzunehmen. Mit frisch geschnittenem Obst, gemischt mit Zimt und Zucker füllen

ZUBEHÖR

 Rost Ofenform oder Kuchenform auf Rost Fettpfanne / Backblech oder Bräter auf Rost Fettpfanne / Backblech Fettpfanne mit 500 ml Wasser

REINIGUNG UND PFLEGE

Vor dem Ausführen beliebiger Wartungs- oder Reinigungsarbeiten sicherstellen, dass der Ofen abgekühlt ist.
Keine Dampfreiniger verwenden.

Keine Stahlwolle, Scheuermittel oder aggressive/ätzende Reinigungsmittel verwenden, da diese die Flächen des Gerätes beschädigen können.

Schutzhandschuhe tragen.
Vor dem Ausführen beliebiger Wartungsarbeiten muss der Ofen von der Stromversorgung getrennt sein.

AUßenflächen

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch.
Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.
- Verwenden Sie keine korrosiven oder scheuernden Reinigungsmittel. Falls ein solches Mittel versehentlich mit den Flächen des Geräts in Kontakt kommt, dieses sofort mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen.

Innenflächen

- Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn er noch warm ist, um durch Speisereste entstandene Ablagerungen und Flecken zu entfernen. Um die beim Garen von Speisen mit hohem Wassergehalt entstandene Kondensation zu trocknen, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm auswaschen.

- Das Glas der Ofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.
- Die Backofentür kann zum Reinigen vollständig ausgehängt werden.

ZUBEHÖR

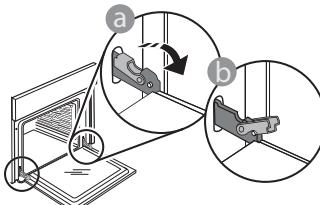
Die Zubehörteile nach dem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge einweichen und Backofenhandschuhe verwenden, solange die Zubehörteile noch heiß sind. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

BEHÄLTER

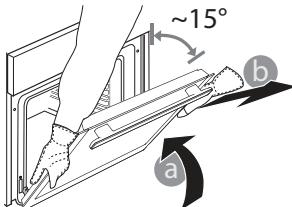
Um sicherzustellen, dass der Ofen stets mit optimaler Leistung arbeitet und hilft, die Bildung von Kalkablagerungen mit der Zeit zu verhindern, wird empfohlen, die Funktionen „Entleeren“ und „Entkalken“ regelmäßig zu verwenden.
Wurde die Funktion „Heißluft + Dampf“ länger nicht verwendet, ist es sehr empfehlenswert, bei leerem Ofen und komplett gefülltem Behälter einen Garzyklus durchzuführen.

AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

- Zur Entfernung der Tür**, diese vollständig öffnen und die Haken senken, bis sie sich in entriegelter Position befinden.



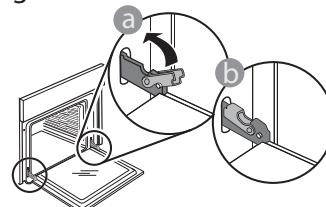
- Die Tür so weit wie möglich schließen. Die Tür mit beiden Händen festhalten – diese nicht am Griff festhalten.
Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.



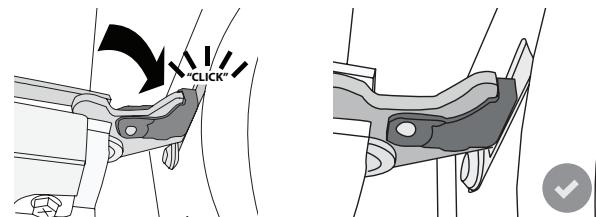
Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf

seinem Sitz sichern.

- Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen. Die Haken in ihre Ausgangsposition senken: Sicherstellen, dass die Haken vollständig gesenkt werden.



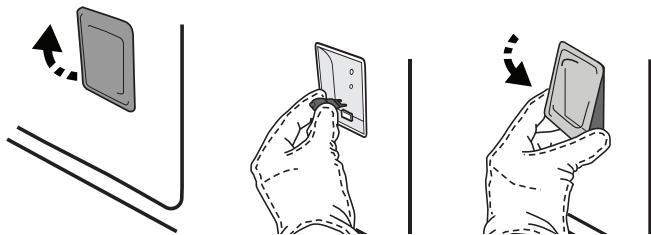
Einen leichten Druck ausüben, um zu überprüfen, ob sich die Haken in der korrekten Position befinden.



- Versuchen, die Tür zu schließen und sicherstellen, dass sie auf das Bedienfeld ausgerichtet ist. Ist dies nicht der Fall, die oben aufgeführten Schritte wiederholen: Die Tür könnte beschädigt werden, wenn dies nicht richtig funktioniert.

AUSWECHSELN DER LAMPE

- Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
- Entnehmen Sie die Seitengitter.
- Nehmen Sie die Lampenabdeckung ab.
- Ersetzen Sie die Lampe.
- Setzen Sie die Lampenabdeckung wieder ein, indem Sie diese fest aufdrücken, bis sie in Einbaulage einrastet.
- Bringen Sie die Seitengitter wieder an.
- Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.
-



Bitte beachten: Nur Halogenlampen mit 20 bis 40 W/230 ~ V Typ G9, T300°C verwenden. Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung 244/2009). Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich.

Glühbirnen nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten. Den Backofen erst benutzen, nachdem die Abdeckung der Beleuchtung wieder aufgesetzt wurde.

WIFI FAQs*

Welche WiFi-Protokolle werden unterstützt?

Der installierte WiFi-Adapter unterstützt WiFi b/g/n für europäische Länder.

Welche Einstellungen müssen in der Router-Software konfiguriert werden?

Folgende Router-Einstellungen sind erforderlich: 2,4 GHz aktiviert, WiFi b/g/n, DHCP und NAT aktiviert.

Welche WPS-Version wird unterstützt?

WPS 2,0 oder höher. Lesen Sie die Router-Dokumentation.

Gibt es Unterschiede zwischen der Verwendung eines Smartphones (oder Tablets) mit Android oder iOS?

Sie können das von Ihnen bevorzugte Betriebssystem verwenden, es besteht kein Unterschied.

Kann ich mobiles 3G-Tethering anstelle eines Routers verwenden?

Ja, aber Cloud-Dienste sind für fest vernetzte Geräte konzipiert.

Wie kann ich überprüfen, ob meine Internetverbindung zu Hause funktioniert und der WiFi-Betrieb aktiviert ist?

Sie können auf Ihrem Smartgerät nach Ihrem Netzwerk suchen. Deaktivieren Sie davor alle anderen Datenverbindungen.

Wie kann ich überprüfen, ob das Gerät mit meinem drahtlosen Heimnetzwerk verbunden ist?

Rufen Sie Ihre Router-Konfiguration auf (siehe Router-Handbuch) und prüfen Sie, ob die MAC-Adresse des Haushaltsgerätes auf der Seite für die drahtlos verbundenen Geräte aufgelistet ist.

Wo kann ich die MAC-Adresse des Haushaltsgerätes finden?

Drücken Sie ⌘, tippen Sie dann auf WiFi oder sehen Sie auf Ihrem Gerät nach: Auf einem Schild sind SAID- und MAC-Adressen angegeben. Die MAC-Adresse besteht aus einer Kombination von Zahlen und Buchstaben, die mit "88:e7" beginnt.

Wie kann ich überprüfen, ob der WiFi-Betrieb des Geräts aktiviert ist?

Verwenden Sie Ihr Smartgerät und die 6th Sense Live App, um zu prüfen, ob das Gerätenetzwerk sichtbar und mit der Cloud verbunden ist.

Gibt es etwas, das verhindern kann, dass das Signal das Gerät erreicht?

Prüfen Sie, ob die von Ihnen verbundenen Geräte die gesamte verfügbare Bandbreite aufbrauchen. Stellen Sie sicher, dass Ihre WiFi-aktivierten Geräte die vom Router gestattete Maximalanzahl nicht überschreiten.

Wie weit sollte der Router vom Ofen entfernt sein?

Normalerweise ist das WiFi-Signal stark genug, um einige Räume abzudecken. Dies hängt jedoch sehr vom Baumaterial der Wände ab. Sie können die Signalstärke prüfen, indem Sie Ihr Smartgerät neben dem Haushaltsgerät platzieren.

Was kann ich tun, wenn meine drahtlose Verbindung das Gerät nicht erreicht?

Sie können spezielle Geräte zur Erweiterung Ihrer WiFi-Heimnetzabdeckung verwenden, beispielsweise Zugangspunkte, WiFi-Repeater und Powerline-Bridge (über Stromnetz) (wird nicht mit dem Gerät geliefert).

Wie kann ich den Namen und das Passwort für mein Wireless-Netzwerk herausfinden?

Sehen Sie in den Unterlagen des Routers nach. Normalerweise befindet sich auf dem Router ein Aufkleber mit den Informationen, die Sie benötigen, um über ein vernetztes Gerät auf die Seite zur Geräteeinrichtung zu gelangen.

Was kann ich tun, wenn mein Router den WiFi-Kanal der Nachbarn nutzt?

Zwingen Sie den Router, Ihren Heim-WiFi-Kanal zu verwenden.

Was kann ich tun, wenn ⌘ auf dem Display erscheint oder der Ofen nicht in der Lage ist, eine stabile Verbindung zu meinem Heim-Router herzustellen?

Das Gerät ist möglicherweise richtig mit dem Router verbunden, kann jedoch nicht auf das Internet zugreifen. Um das Gerät mit dem Internet zu verbinden, müssen Sie die Router- und/oder

Funkanbieter-Einstellungen überprüfen.

Router-Einstellungen: NAT muss eingeschaltet sein, Firewall und DHCP müssen ordnungsgemäß konfiguriert sein.
Unterstützte Passwort-Verschlüsselung: WEP, WPA, WPA2.
Um einen anderen Verschlüsselungstyp zu versuchen, siehe Router-Handbuch.

Funkanbitereinstellungen: Wenn Ihr Internetdienstanbieter die Anzahl der MAC-Adressen für die Verbindung mit dem Internet festgelegt hat, können Sie Ihr Gerät möglicherweise nicht mit der Cloud verbinden. Die MAC-Adresse eines Geräts ist eine eindeutige Kennung. Bitte fragen Sie Ihren Internetdienstanbieter, wie Sie andere Geräte als Computer mit dem Internet verbinden können.

Wie kann ich überprüfen, ob Daten übertragen werden?

Schalten Sie nach dem Einrichten des Netzwerks die Stromversorgung aus, warten Sie 20 Sekunden und schalten Sie dann den Backofen ein: Überprüfen Sie,

ob die App den UI-Status des Geräts zeigt. Wählen Sie einen Zyklus oder eine andere Option aus und überprüfen Sie seinen Status in der App.

Einige Einstellungen benötigen mehrere Sekunden, um in der App aufzuscheinen.

Wie kann ich mein Whirlpool-Benutzerkonto ändern, die Verbindung meiner Geräte jedoch aufrechterhalten?

Sie können ein neues Benutzerkonto erstellen, aber denken Sie daran, Ihre Geräte aus dem alten Benutzerkonto abzurufen, bevor sie diese in das neue bewegen.

Ich habe meinen Router gewechselt – was muss ich tun?

Sie können entweder die gleichen Einstellungen (Netzwerkname und Passwort) beibehalten oder die vorherigen Einstellungen aus dem Haushaltsgerät löschen und die Einstellungen erneut konfigurieren.

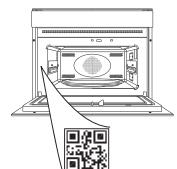
LÖSEN VON PROBLEmen

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer oder einem Buchstaben an.	Störung.	Den nächsten Kundendienst kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt. Drücken Sie ⌂, tippen Sie auf ⓘ „Info“ und wählen Sie dann „Werkseinstellung“. Alle gespeicherten Einstellungen werden gelöscht.
Die Hausstromversorgung schaltet sich aus.	Stromversorgungseinstellung falsch.	Prüfen Sie, ob Ihr Hausnetz mit einer Leistung von mehr als 3 kW kompatibel ist. Andernfalls, die Leistung auf 13 Ampere verringern. Zum Ändern der Einstellung drücken Sie ⌂, wählen Sie ⓘ „Mehr Modi“ und wählen Sie dann „Strommanagement“ aus.
Die Funktion startet nicht. Die Funktion ist im Demomodus nicht verfügbar.	Der Demomodus läuft.	Drücken Sie ⌂, tippen Sie auf ⓘ „Info“ und wählen Sie dann „Demomodus für Laden“ zum Beenden.
Die Tür lässt sich nicht öffnen.	Der Reinigungszyklus läuft.	Das Ende der Funktion abwarten und den Ofen abkühlen lassen.
Das  -Symbol wird auf dem Display angezeigt.	Der WiFi-Router ist aus. Die Router-Einstellungen haben sich geändert. Die drahtlosen Verbindungen erreichen das Haushaltsgerät nicht. Der Ofen ist nicht in der Lage, eine stabile Verbindung mit dem Heimnetzwerk herzustellen. Die Konnektivität wird nicht unterstützt.	Prüfen Sie, dass der WiFi-Router mit dem Internet verbunden ist. Prüfen Sie, dass das WiFi-Signal in der Nähe des Haushaltsgeräts stark ist. Versuchen Sie, den Router neu zu starten. Sehen Sie im Abschnitt „WiFi FAQs“ nach. Wenn die Einstellungen Ihres drahtlosen Heimnetzwerks geändert wurden, verbinden Sie sich mit dem Netzwerk: Drücken Sie ⌂, tippen Sie auf ⓘ „WiFi“ und wählen Sie dann „Mit Netzwerk verbinden“ aus.
Konnektivität wird nicht unterstützt.	Fernbedienung ist in Ihrem Land nicht gestattet.	Prüfen Sie vor dem Kauf, ob Ihr Land den Fernbetrieb von elektronischen Geräten gestattet.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Touchscreen Bildschirm funktioniert nicht richtig.	Dauerhafte Benutzung. Überlastungssystem.	Halten Sie mindestens 4 Sekunden lang gedrückt. Schalten Sie den Ofen ein und prüfen Sie, ob der Fehler weiterhin besteht.
Wasser wird nicht vom Zulaufrohr angesaugt	Das Rohr ist nicht richtig eingesteckt. Das Rohr ist verstopft.	Das Rohr ausstecken. Prüfen Sie, dass das Rohr nicht verstopft ist. Setzen Sie das Rohr erneut ein. Achten Sie darauf, den Vorgang richtig auszuführen (prüfen Sie die Ausrichtung des Rohrs: Der Druckknopf muss nach links weisen, darf jedoch nicht gedrückt werden, und Sie müssen ein Klicken hören, wenn es vollständig eingerastet ist).
Das Display zeigt "FEHLER" während der Entleerungsfunktion	Die Entleerungsfunktion arbeitet nicht richtig	Kontaktieren Sie den Kundendienst
Sie können Ihre Favoriten nicht sehen?	Das System muss aktualisiert werden.	Führen Sie das Rücksetzen auf die Werkseinstellungen durch (Drücken Sie , tippen Sie auf "Info" und wählen Sie danach "Produkt rücksetzen"). Sobald dieser Vorgang abgeschlossen ist, können Sie Ihre bevorzugten Programme einfach speichern und anzeigen.

Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie unter:

- QR-Code-Verwendung bei Ihrem Gerät
- Besuchen Sie unsere Internetseite docs.whirlpool.eu
- Alternativ können Sie **unsuren Kundendienst kontaktieren** (siehe Telefonnummer im Garantieheft). Wird unser Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.



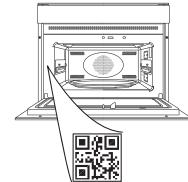
**MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT WHIRLPOOL**

Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur www.whirlpool.eu/register

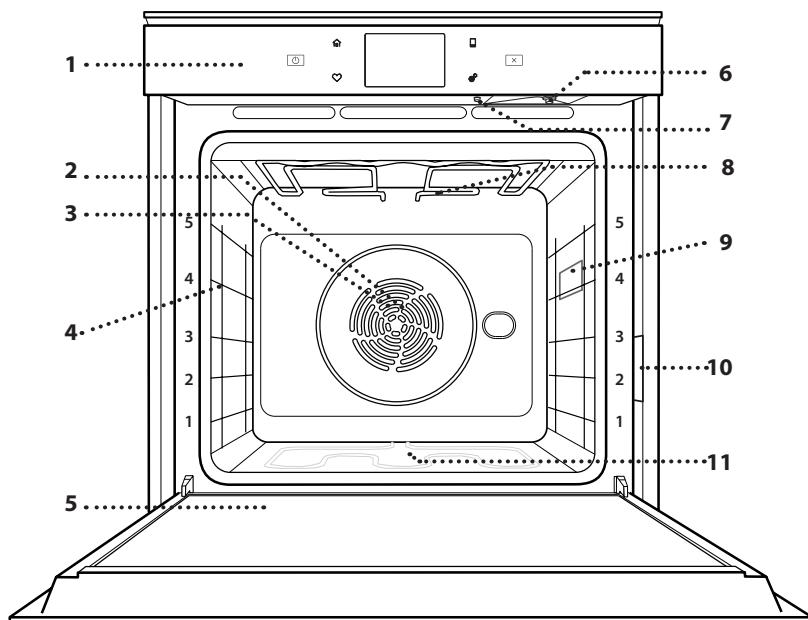


Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

VEUILLEZ SCANNER LE QR CODE SUR VOTRE APPAREIL POUR OBTENIR PLUS D'INFORMATIONS

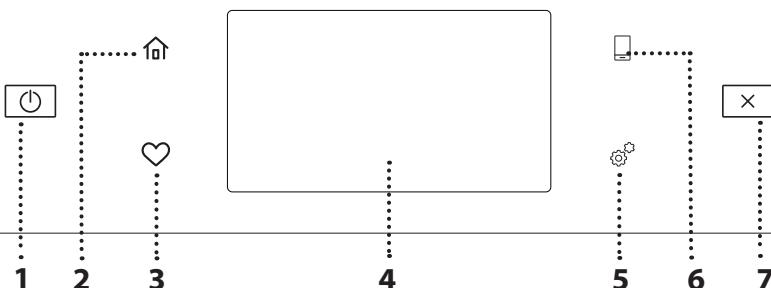


DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commande
2. Ventilateur
3. Élément chauffant rond (invisble)
4. Supports de grille (le niveau est indiqué à l'avant du four)
5. Porte
6. Buse d'insertion de tuyau d'entrée
7. Buse de vidange
8. Élément de chauffage supérieur/grill
9. Ampoule
10. Plaque signalétique (ne pas enlever)
11. Élément chauffant inférieur (invisble)

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE

**1. ON/OFF**

Pour allumer ou éteindre le four.

2. ACCUEIL

Pour accéder rapidement au menu principal.

3. FAVORI

Pour récupérer la liste de vos fonctions favorites.

4. ÉCRAN**5. OUTILS**

Pour choisir parmi plusieurs options et également changer les réglages et les préférences du four.

6. TÉLÉCOMMANDE

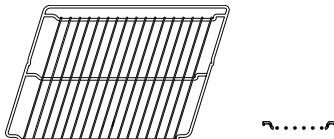
Pour permettre l'utilisation de l'application 6th Sense Live Whirlpool.

7. ANNULATION

Pour arrêter une fonction du four excepté l'Horloge, la Minuterie de cuisson et le Verrouillage des commandes.

ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE



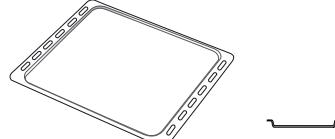
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur

LÈCHEFRITE



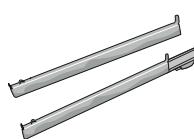
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

PLAQUE DE CUISSON



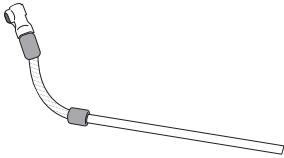
Pour la cuisson du pain et des pâtisseries, mais aussi pour cuire des rôtis, du poisson en papillotes, etc.

RAILS TÉLESCOPIQUES *



Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

TUYAU D'ENTRÉE



Fixer le tuyau sur la buse pour remplir le réservoir d'eau.
Après utilisation, rincer et sécher minutieusement avant de le stocker dans un endroit frais et sec.

* Disponible sur certains modèles seulement

Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.

Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service Après-Vente.

INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

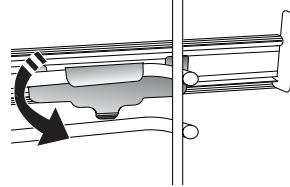
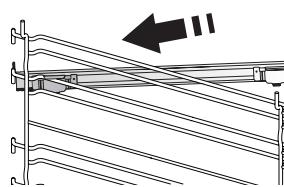
Insérez la grille métallique horizontalement en la glissant sur les supports de grille, en veillant à ce que le côté avec le bord relevé soit placé vers le haut. Les autres accessoires, comme la lèchefrite et la plaque de cuisson, sont insérés à l'horizontal, de la même manière que la grille métallique.

ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

- Pour enlever les supports de grille, soulevez les supports et sortez délicatement la partie inférieure de leur appui : Les supports de grille peuvent maintenant être enlevés.
- Pour replacer les supports de grille, vous devez en premier les replacer dans leur appui supérieur. En les maintenant soulevés, glissez-les dans le compartiment de cuisson, abaissez-les ensuite dans leur appui inférieur.

INSTALLER LES RAILS TÉLESCOPIQUES (SELON LE MODÈLE)

Enlever les supports de grille du four et enlever la protection de plastique des rails télescopiques. Attachez l'agrafe supérieure du rail télescopique au support de grille et glissez-la aussi loin que possible. Abaisser l'autre agrafe en place. Pour fixer le guide, pressez la partie inférieure de l'agrafe fermement sur le support de grille. Assurez-vous que les rails peuvent se déplacer librement. Répétez ces étapes pour l'autre support de grille du même niveau.



Remarque : les rails télescopiques peuvent être installés sur le niveau de votre choix.

FONCTIONS DE CUISSON



FONCTIONS MANUELLES

• TRADITIONNEL

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.

• CONVECTION FORCÉE

Pour cuire de la viande, des gâteaux avec garnitures sur une grille uniquement.

• CHALEUR PULSÉE

Pour la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux (trois maximum) de différents aliments nécessitant la même température de cuisson. Cette fonction peut être utilisée pour cuire différents aliments sans que les odeurs ne soient transmises de l'un à l'autre.

• GRIL

Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.

• TURBO GRIL

Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.

• PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Pour préchauffer le four rapidement.

• COOK 4 FONCTIONS

Pour cuire différents aliments qui nécessitent la même température de cuisson sur quatre niveaux en même temps. Cette fonction peut être utilisée pour cuire des biscuits, des gâteaux, des pizzas rondes (même congelées) et pour préparer un repas complet. Suivez le tableau de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats.

• CHALEUR PULSÉE + VAPEUR

En combinant les propriétés de la vapeur avec celles de l'air pulsé, cette fonction vous permet de cuire des plats agréablement croustillants et dorés à l'extérieur, tout en restant tendres et succulents à l'intérieur. Pour atteindre les meilleurs résultats de cuisson, nous recommandons de choisir un niveau de vapeur 3 - FORT pour la cuisson des poissons, 2 - MOYEN pour la viande et 1 - FAIBLE pour le pain et les desserts.

• FONCTIONS SPÉCIALES

» DÉCONGÉLATION

Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez les aliments sur la grille du milieu. Laissez les aliments dans leur emballage pour éviter qu'il ne sèche sur l'extérieur.

» MAINTIEN AU CHAUD

Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.

» LEVAGE

Pour un levage parfait des pâtes sucrées ou salées. Pour assurer la qualité de levage, n'activez pas la fonction si le four est encore chaud après un cycle de cuisson.

» PRACTIQUE

Pour cuire des aliments prêts à l'emploi, stockés à la température ambiante ou au réfrigérateur (biscuits, mélange à gâteaux, muffins, plats de pâtes et produits de type pain). Cette fonction cuite tous les aliments de manière rapide et délicate ; elle peut aussi être utilisée pour réchauffer des aliments cuits. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Suivez les instructions figurant sur l'emballage.

» CUISSON GROSSE PIÈCE

Pour cuire les gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un dorage homogène des deux côtés. Arrosez de temps à autre la viande avec son jus de cuisson pour éviter son dessèchement.

» ÉCO CHALEUR PULSÉE

Pour cuire les rôtis farcis et les filets de viande sur une seule grille. Les aliments ne s'assèchent pas trop grâce à une légère circulation d'air intermittente. Lorsque cette fonction ÉCO est utilisée, le voyant reste éteint pendant la cuisson. Pour utiliser le cycle ÉCO et ainsi optimiser la consommation d'énergie, la porte du four ne devrait pas être ouverte avant la fin de la cuisson.

• SURGELÉS

La fonction sélectionne automatiquement la température et le mode de cuisson appropriés pour 5 types de plats préparés surgelés différents. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.



6th SENSE

Ils permettent de cuire tous les types d'aliments totalement automatiquement. Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur la table de cuisson correspondante. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

COMMENT UTILISER L'ÉCRAN TACTILE



Pour défiler à travers un menu ou une liste :

Faites simplement glisser votre doigt à travers l'écran pour passer à travers les articles ou les valeurs.



Pour sélectionner ou confirmer :

Appuyez sur l'écran pour sélectionner la valeur ou l'élément de menu que vous souhaitez.

Pour revenir à l'écran précédent :

Appuyez sur < .

Pour confirmer les réglages ou accéder à l'écran suivant :

Appuyez sur « RÉGLAGE » ou « SUIVANT ».

PREMIÈRE UTILISATION

Vous devez configurer le produit quand vous allumez l'appareil pour la première fois.

Les réglages peuvent être modifiés par la suite en appuyant sur  pour accéder au menu « Outils ».

1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

Vous devez régler la langue et l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois.

- Faites glisser à travers l'écran pour défiler à travers la liste de langues disponibles.
- Appuyez sur la langue que vous souhaitez.

En appuyant sur < vous reviendrez à l'écran précédent.

2. CONFIGURATION WIFI

La fonction 6th Sense Live vous permet de faire fonctionner le four à distance depuis un dispositif mobile. Pour permettre de contrôler l'appareil à distance, vous devrez compléter le processus de connexion avec succès en premier lieu. Ce processus est nécessaire pour enregistrer votre appareil et le connecter à votre réseau domestique.

- Appuyez sur « CONFIGURER MAINTENANT » pour procéder à la connexion de configuration.

Autrement, appuyez sur « IGNORER » pour connecter votre produit ultérieurement.

COMMENT PARAMÉTRER LA CONNEXION

Pour utiliser cette fonction, vous aurez besoin : d'un smartphone ou d'une tablette et d'un routeur sans fil connecté à Internet. Merci d'utiliser votre dispositif intelligent pour vérifier que le signal de votre réseau sans fil domestique est fort près de l'appareil.

Conditions requises minimales.

Dispositif intelligent : Android 4.3 (ou plus) avec un écran 1280x720 (ou plus) ou iOS 8 (ou plus).

Routeur sans fil : 2,4 GHz Wi-Fi b/g/n.

1. Téléchargez l'application 6th Sense Live

La première étape pour connecter votre appareil consiste à télécharger l'application sur votre dispositif mobile.

L'application 6th Sense Live vous guidera à travers toutes les étapes énumérées ici. Vous pouvez télécharger l'application 6th Sense Live depuis l'APP Store ou le Google Play Store.

2. Créez un compte

Si vous ne l'avez pas déjà fait, vous devrez créer un compte. Cela vous permettra de mettre en réseau vos appareils et également de les visualiser et de les contrôler à distance.

3. Enregistrez votre appareil

Suivez les instructions dans l'application pour enregistrer votre appareil. Vous aurez besoin du numéro d'identifiant Smart Appliance (SAID) pour compléter le processus d'enregistrement. Vous pouvez trouver son code unique sur la plaque d'identification fixée au produit.

4. Connexion au Wi-Fi

Suivez la procédure de paramétrage de balayage pour connexion. L'application vous guidera à travers le processus de connexion de votre appareil au réseau sans fil de votre domicile.

Si votre routeur prend en charge WPS 2.0 (ou plus),

sélectionnez « MANUEL », puis appuyez sur « Configuration WPS » : Appuyez sur le bouton WPS sur votre routeur sans fil, pour établir une connexion entre les deux produits.

Si nécessaire, vous pouvez également connecter le produit manuellement en utilisant « Rechercher un réseau ».

Le code SAID est utilisé pour synchroniser un dispositif intelligent à votre appareil.

L'adresse MAC est affichée pour le module Wi-Fi.

La procédure de connexion aura seulement besoin d'être réalisée à nouveau si vous changez les paramètres de votre routeur (par exemple le nom de réseau ou le mot de passe ou le fournisseur de données).

3. RÉGLAGE DE L'HEURE ET DE LA DATE

La connexion du four à votre réseau domestique réglera l'heure et la date automatiquement. Autrement, vous aurez besoin de les régler manuellement.

- Appuyez sur les chiffres pertinents pour régler l'heure du jour.
- Appuyez sur « RÉGLAGE » pour confirmer.

Une fois que vous avez réglé l'heure, vous aurez besoin de régler la date.

- Appuyez sur les nombres pertinents pour régler la date.
- Appuyez sur « RÉGLAGE » pour confirmer.

Après une longue coupure de courant, vous devez à nouveau régler l'heure et la date..

4. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

Le four est programmé pour consommer un niveau d'énergie électrique compatible avec un réseau domestique supérieur à 3 kW (16 Ampères) : Si votre résidence utilise un niveau d'énergie plus bas, vous devrez diminuer la valeur (13 Ampères).

- Appuyez sur la valeur sur la droite pour sélectionner la puissance.
- Appuyez sur « OK » pour compléter le paramétrage initial.

5. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal.

Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs.

Enlevez les cartons de protection ou les pellicules transparentes du four, et enlevez les accessoires qui se trouvent à l'intérieur.

Chaudissez le four à 200°C pendant au moins une heure.

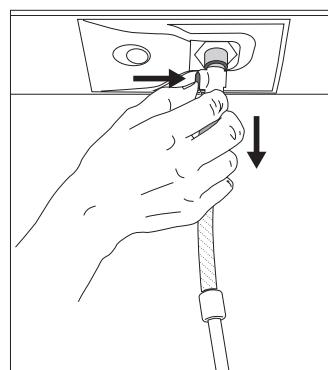
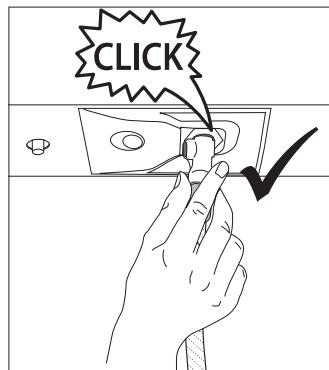
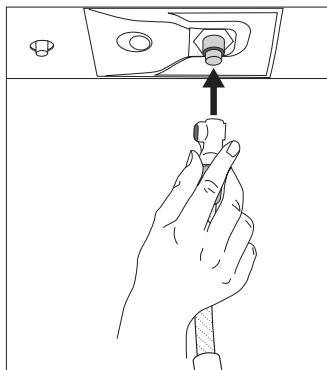
Il est conseillé d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

6. REMPLIR LE RÉSERVOIR

Pour permettre l'émission de vapeur pendant la cuisson, ce dispositif est équipé d'un réservoir (non visible).

En sélectionnant une recette ou un cycle qui nécessite une cuisson vapeur, l'écran vous demandera d'insérer le tuyau d'entrée pour charger de l'eau et un témoin près de la zone d'insertion s'allumera.

Branchez le tuyau sans appuyer sur le bouton. Une fois le tuyau totalement inséré, vous entendrez un clic.



Veuillez noter : Il n'y a qu'une façon de raccorder le tuyau, en maintenant le bouton poussoir sur le côté gauche.

Puis placez l'extrémité du tuyau dans un pichet/récipient rempli d'au moins 1,7 litres d'eau potable. Pour une performance optimale de la vapeur, il est recommandé de charger le réservoir avec de l'eau à température ambiante. Si vous placez le récipient sur la porte de l'appareil, faites attention à la mettre doucement en place afin d'éviter tout dommage sur la vitre de la porte.

Une fois lancé, le processus s'arrêtera automatiquement quand le réservoir sera rempli. À la fin, l'écran vous demandera de débrancher le tuyau en appuyant sur le bouton sur son côté supérieur gauche et en le tirant légèrement vers le bas.

Veuillez noter : Afin d'éviter des fuites d'eau, il est recommandé de débrancher l'accessoire de remplissage pendant qu'il est

toujours à l'intérieur du récipient de vidange ; puis enlevez-le et fermez la porte.

Il est maintenant possible de démarrer le cycle de cuisson ou la recette souhaitée.

Après une longue période d'inutilisation des fonctions vapeur, il est fortement suggéré d'activer un cycle de cuisson à vide en remplissant totalement le réservoir.

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

- Pour allumer le four, appuyez sur ou appuyez n'importe où sur l'écran.

L'écran vous permet de choisir entre des Fonctions manuelles et 6th Sense.

- Appuyez sur la fonction principale dont vous avez besoin pour accéder au menu correspondant.
- Faites défiler vers le haut ou vers le bas pour explorer la liste.
- Selectionnez la fonction dont vous avez besoin en appuyant dessus.

2. RÉGLAGE DES FONCTIONS MANUELLES

Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages. L'écran indiquera les réglages qui peuvent être modifiés.

NIVEAU DE TEMPÉRATURE / GRILL

- Faites défiler à travers les valeurs suggérées et sélectionnez celle dont vous avez besoin.

Si cela est autorisé par la fonction, vous pouvez appuyer sur pour activer le préchauffage.

DURÉE

Vous n'avez pas à régler la durée de cuisson si vous avez l'intention de gérer la cuisson manuellement. En mode temporisé, le four cuite pendant la durée que vous sélectionnez. À la fin du temps de cuisson, la cuisson s'arrête automatiquement.

- Pour régler la durée, appuyez « Régler la minuterie de cuisson ».
- Appuyez sur les chiffres pertinents pour régler la durée de cuisson dont vous avez besoin.
- Appuyez sur « SUIVANT » pour confirmer.

Pour annuler une durée réglée pendant la cuisson et gérer ainsi manuellement la fin de la cuisson, tapez la valeur de la durée et sélectionnez « ARRÊT ».

3. RÉGLAGE DES FONCTIONS 6th SENSE

Les fonctions 6th Sense vous permettent de préparer une grande variété de plats, en choisissant à partir de ceux indiqués dans la liste. La plupart des réglages de cuisson sont automatiquement sélectionnées par l'appareil afin d'atteindre les meilleurs résultats.

- Choisir une recette dans la liste.

Les fonctions sont affichées par des catégories alimentaires dans le menu « ALIMENTS 6th SENSE » (voir les tableaux correspondants) et par fonctions des recettes dans le menu « LIFESTYLE ».

- Une fois que vous avez sélectionné une fonction, indiquez simplement la caractéristique de l'aliment (quantité, poids, etc.) que vous souhaitez cuire pour atteindre le résultat parfait.
- Suivez les invites à l'écran pour vous guider à travers le processus de cuisson.

4. RÉGLER DÉPART

Vous pouvez retarder la cuisson avant de débuter une fonction : La fonction démarrera à l'heure que vous aurez sélectionnée au préalable.

- Appuyez sur « RETARD » pour régler l'heure de début ou l'heure de fin requise.
- Une fois que vous avez réglé le temps différé requis, appuyez sur « ACTIVER MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE » pour lancer le temps d'attente.
- Placez les aliments dans le four et fermer la porte : La fonction débutera automatiquement après la période de temps qui a été calculée.

Pour programmer une heure de début de cuisson différée, la phase de préchauffage du four doit être désactivée : Le four atteindra la température désirée graduellement, ce qui signifie que les temps de cuisson seront légèrement plus longs que ceux indiqués sur le tableau de cuisson.

- Pour activer la fonction immédiatement et annuler le temps de départ différé programmé, appuyez sur .

5. DÉMARRER LA FONCTION

- Une fois que vous avez configuré les réglages, appuyez sur « DÉBUT » pour activer la fonction.

Si le four est chaud et que la fonction nécessite une température maximale spécifique, un message apparaîtra sur l'écran.

Vous pouvez changer les valeurs qui ont été réglées à tout moment pendant la cuisson en appuyant sur la valeur que vous voulez modifier.

- Appuyez sur  pour arrêter la fonction active à tout moment.

6. PRÉCHAUFFAGE

Si elle a été précédemment activée, une fois que la fonction a démarré, l'écran indique l'état de la phase de préchauffage.

Une fois que cette phase est terminée, un signal sonore retentira et l'écran indiquera que le four a atteint la température réglée.

- Ouvrez la porte.
- Enfournez le plat.
- Fermez la porte et appuyez sur « TERMINÉ » pour démarrer la cuisson.

Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut affecter la qualité de la cuisson. La phase de préchauffage sera interrompue si vous ouvrez la porte durant le processus. Le temps de cuisson ne comprend pas la phase de préchauffage.

Vous pouvez changer les réglages par défaut du préchauffage option pour la cuisson des fonctions qui vous permettre de ce faire manuellement.

- Sélectionner une fonction qui vous permet de sélectionner la fonction préchauffage manuellement.
- Appuyez sur l'icône  pour activer ou désactiver le préchauffage. Il sera réglé comme une option par défaut

7. PAUSE DE LA CUISSON

Certaines fonctions 6th Sense nécessiteront de tourner les aliments pendant la cuisson. Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer.

- Ouvrez la porte.
- Effectuez l'action demandée sur l'écran.
- Fermez la porte, puis appuyez sur « TERMINÉ » pour reprendre la cuisson.

Avant la fin de la cuisson, le four pourrait vous demander de vérifier les aliments de la même façon.

Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer.

- Vérifiez les aliments.
- Fermez la porte, puis appuyez sur « TERMINÉ » pour reprendre la cuisson.

8. FIN DE CUISSON

Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.

Avec certaines fonctions, une fois la cuisson terminée, vous pouvez donner à votre plat un brunissage supplémentaire, prolonger le temps de cuisson ou enregistrer la fonction dans les favoris.

- Appuyez sur  pour l'enregistrer comme favori.
- Sélectionnez « Brunissage supplémentaire » pour démarrer un cycle de brunissage de cinq minutes.
- Appuyez sur  pour prolonger la cuisson.

9. FAVORIS

La fonction Favoris stocke les réglages du four pour vos recettes favorites.

Le four détecte automatiquement les fonctions que vous utilisez le plus souvent. Après un certain nombre d'utilisations, il vous sera demandé d'ajouter la fonction à vos favoris.

COMMENT ENREGISTRER UNE FONCTION

Une fois qu'une fonction est terminée, vous pouvez appuyer sur  pour l'enregistrer en tant que favori. Cela vous permettra de l'utiliser rapidement à l'avenir, en conservant les mêmes réglages.

L'écran vous permet d'enregistrer la fonction en indiquant jusqu'à 4 heures de repas favorites, y compris le petit-déjeuner, le déjeuner, le goûter et le dîner.

- Appuyez sur les icônes pour en sélectionner au moins une.
- Appuyez sur « FAVORI » pour enregistrer la fonction.

UNE FOIS ENREGISTRÉE

Une fois que vous avez enregistré les fonctions comme favoris, l'écran principal affichera les fonctions que vous avez choisies pour l'heure du jour effective.

Pour visualiser le menu favoris, appuyez sur  : Les fonctions seront divisées par différentes heures de repas et certaines suggestions seront proposées.

- Appuyez sur l'icône des repas pour indiquer les listes correspondantes.

En appuyant sur , vous pouvez visualiser l'historique des fonctions les plus récemment utilisées..

- Faites défiler à travers la liste demandée.
- Appuyez sur la recette ou la fonction dont vous avez besoin.
- Appuyez sur « DÉBUT » pour activer la cuisson.

CHANGER LES RÉGLAGES

Sur l'écran Favoris, vous pouvez ajouter une image ou un nom à chaque favori pour le personnaliser selon vos préférences.

- Sélectionnez la fonction que vous voulez changer.
- Appuyez sur « ÉDITER ».
- Sélectionnez l'attribut que vous voulez modifier.
- Appuyez sur « SUIVANT » : L'écran affichera les nouveaux attributs.
- Appuyez sur « SAUVEGARDER » pour confirmer vos changements.

Sur l'écran Favoris, vous pouvez également effacer des fonctions que vous avez enregistrées :

- Appuyez sur  sur la fonction pertinente.
- Appuyez sur « L'ENLEVER ».

Vous pouvez également changer l'heure quand les différents repas sont indiqués :

- Appuyez sur .
- Sélectionnez  « Préférences ».
- Sélectionnez « Heures et dates ».
- Appuyez sur « Vos heures de repas ».
- Défilez à travers la liste et appuyez sur l'heure correspondante.
- Appuyez sur le repas pertinent pour le modifier.

Chaque créneau de temps peut être combiné avec un repas uniquement.

10. OUTILS

Appuyez sur  pour ouvrir le menu « Outils » à tout moment. Ce menu vous permet de choisir parmi différentes options et également de changer les réglages ou préférences pour votre produit ou l'écran.

ACTIVATION À DISTANCE

Pour permettre l'utilisation de l'application 6th Sense Live Whirlpool.

MINUTERIE DE CUISSON

Cette fonction peut être activée soit lors de l'utilisation d'une fonction de cuisson ou seule pour conserver l'heure.

Une fois démarrée, la minuterie décomptera indépendamment sans interférer avec la fonction elle-même.

Une fois que la minuterie a commencé le compte à rebours, vous pouvez aussi sélectionner et activer une fonction.

La minuterie continuera de décompter dans l'angle supérieur droit de l'écran.

Pour récupérer ou modifier la minuterie de cuisson :

- Appuyez sur .
- Appuyez sur .

Un signal sonore se fait entendre et une indication apparaît à l'écran lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.

- Appuyez sur « REJETER » pour effacer la minuterie ou régler une nouvelle durée.
- Appuyez sur « RÉGLER NOUVELLE MINUTERIE » pour régler à nouveau la minuterie.

ÉCLAIRAGE

Pour allumer ou éteindre l'ampoule du four.

AUTONETTOYAGE PYROLYSE

Pour éliminer les éclaboussures produites lors de la cuisson en utilisant un cycle à très haute température. Trois cycles d'auto-nettoyage avec des durées différentes sont disponibles : Élevée, Moyenne, Basse. Nous vous recommandons d'utiliser le cycle plus court à intervalles réguliers et le cycle complet seulement lorsque le four est très sale.

Ne touchez pas le four pendant le cycle de nettoyage Pyro.

Éloignez les enfants et les animaux du four pendant et après (le temps que la pièce soit bien aérée) le cycle de nettoyage Pyro.

- Retirez tous les accessoires du four - incluant les supports de grille - avant d'activer la fonction. Si le four est installé sous une table de cuisson, assurez-vous que les brûleurs ou les plaques électriques sont éteints pendant le cycle d'auto-nettoyage.
- Pour des résultats de nettoyage optimum, enlevez les résidus excessifs à l'intérieur de la cavité et nettoyez la porte intérieure avant d'utiliser la fonction pyrolyse.
- Choisissez l'un des cycles disponibles selon vos besoins.
- Appuyez sur « DÉBUT » pour activer la fonction sélectionnée. La porte se verrouillera automatiquement et le four démarrera le cycle d'auto-nettoyage : un message d'avertissement et le compte à rebours apparaissent à l'écran, indiquant le progrès du cycle.

Une fois le cycle terminé, la porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température à l'intérieur du four atteigne un niveau sécuritaire.

Veuillez noter : Le cycle de pyrolyse peut également être activé lorsque le réservoir est rempli d'eau. Une fois le cycle sélectionné, vous pouvez différer le démarrage du nettoyage automatique. Appuyez sur « RETARD » pour régler l'heure de fin comme indiqué dans la section pertinente.

VIDANGE

La fonction vidange permet de vidanger l'eau dans le réservoir. La vidange régulière du réservoir est la meilleure façon d'empêcher la stagnation d'eau, il est donc fortement recommandé de vidanger le réservoir après chaque cycle de vapeur. Si le réservoir n'est pas régulièrement vidangé, quelques jours après le dernier cycle vapeur, l'appareil vous demandera de le faire : cette demande ne peut pas être ignorée et il ne sera possible de poursuivre l'utilisation normale du produit qu'une fois la vidange réalisée.



Une fois la fonction « VIDANGE » sélectionnée ou lorsque cela est suggéré sur l'écran, démarrez la fonction et suivez les actions indiquées : Ouvrez la porte et placez un grand pichet (d'une capacité d'au moins 2 litres) sous la buse de vidange située dans le bas du panneau, sur la gauche de la buse d'entrée. Si nécessaire, il est possible d'actionner le panneau de commande pour faire une pause dans le processus de vidange et le reprendre (par exemple si le pichet est déjà plein d'eau au milieu du processus de vidange).

Veuillez noter : pour s'assurer que l'eau est froide, il n'est pas possible de vidanger le réservoir avant que 4 heures ne se soient écoulées depuis le dernier cycle (ou la dernière fois que le produit a été alimenté). Pendant ce temps d'attente, l'écran indiquera la mention suivante « L'EAU EST TROP CHAUDE. Attendez que la température diminue».

DÉTARTRAGE

Cette fonction spéciale, activée à intervalles réguliers, vous permet de maintenir la résistance et le circuit de vapeur dans les meilleures conditions.

Un message sera affiché à l'écran, pour vous rappeler d'exécuter cette opération régulièrement. La nécessité de détartrer est provoquée par le nombre de cycles de cuisson à la vapeur effectués ou les heures de travail de la chaudière à vapeur depuis le dernier cycle de détartrage (voir le tableau ci-dessous).

Le MESSAGE « DÉTARTRER SVP » apparaît	QUE FAIRE
15 cycles de cuisson à la vapeur 22 heures de durée de cuisson à la vapeur	Un détartrage est recommandé
20 cycles de cuisson à la vapeur 30 heures de durée de cuisson à la vapeur	Il n'est pas possible de lancer un cycle Vapeur tant qu'un cycle Détartrage n'a pas été réalisé

La procédure de détartrage peut également être effectuée quand l'utilisateur souhaite un nettoyage plus approfondi du réservoir et du circuit de vapeur interne.

La durée moyenne de la fonction totale est d'environ 185 minutes. Une fois que la fonction a démarré, suivez toutes les étapes indiquées sur l'écran.

Veuillez noter : La fonction peut être mise en pause mais, si elle est annulée à quelque moment que ce soit, tout le cycle de détartrage doit être répété depuis le début.

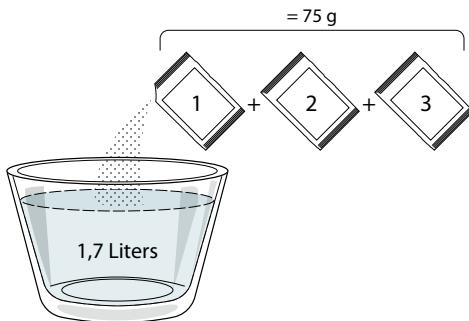
» PHASE 1.1 : VIDANGE (JUSQU'À 3 MIN.)

Si le réservoir n'est pas vide, la phase de vidange doit être effectuée avant de lancer le processus de détartrage à proprement parler. Dans ce cas, veuillez procéder à la tâche de vidange comme décrit au paragraphe Vidange spécifique. Par contre, si le réservoir ne contient pas d'eau, l'appareil passera automatiquement en PHASE 1.2.

Veuillez noter : pour s'assurer que l'eau est froide, il n'est pas possible de vidanger le réservoir avant que 4 heures ne se soient écoulées depuis le dernier cycle (ou la dernière fois que le produit a été alimenté). Pendant ce temps d'attente, l'écran indiquera la mention suivante « L'eau est TROP CHAude, attendre que la température diminue ». La carafe doit avoir une contenance minimale de 2 litres.

» PHASE 1.2 : DÉTARTRAGE (~120 MIN.)

Lorsque l'écran vous demande de préparer la solution, ajouter **3 sachets** (correspondant à 75 g) du détartrant spécial Four WPRO dans **1,7 litres** d'eau potable à la température ambiante.



Une fois que la solution de détartrage est prête, appuyez sur TERMINÉ et branchez le tuyau en suivant les instructions sur l'écran, puis appuyez sur DÉBUT. La pompe arrêtera de fonctionner lorsque le réservoir sera totalement chargé ; ensuite, le système est prêt à démarrer le processus de détartrage principal.

Vous n'avez pas besoin de rester face à l'appareil pendant les phases de détartrage. Une fois que chaque phase est terminée, un signal sonore retentit et l'écran affiche des instructions pour passer à la phase suivante.

» PHASE 1.3 : VIDANGE (JUSQU'À 3 MIN.)

Lorsque l'écran vous demande de placer un récipient sous l'orifice de vidange, procédez à la vidange comme décrit au paragraphe Vidange spécifique.

» PHASE 2.1 : APPOINT D'EAU

Pour nettoyer le réservoir et le circuit de vapeur, il faut effectuer un cycle de rinçage.

Remplissez un récipient avec 1,7 L d'eau potable claire, puis branchez le tuyau en suivant les instructions sur l'écran et appuyez sur DÉBUT. La pompe arrêtera de fonctionner lorsque le réservoir sera totalement chargé. Débranchez le tuyau et fermez la porte.

» PHASE 2.2 : RINÇAGE (~65 MIN.)

Le système est maintenant prêt à démarrer le processus de rinçage final.

» PHASE 2.3 : VIDANGE (JUSQU'À 3 MIN.)

Après la dernière opération de vidange, le message « Détartrage terminé » apparaîtra à l'écran : appuyez sur TERMINÉ pour confirmer.

Il sera maintenant possible d'utiliser toutes les fonctions vapeur.

*Le détartrant WPRO est le produit professionnel suggéré pour le maintien des meilleures performances de votre fonction vapeur dans le four. Suivez les instructions sur l'emballage du produit. Pour toute commande et information, contactez le service après-vente ou www.whirlpool.eu

Whirlpool ne saurait être tenu pour responsable des éventuels dommages causés par l'utilisation d'autres produits détergents disponibles sur le marché.

SILENCE

Appuyez sur l'icône pour couper le son ou rallumer le son de tous les fonctions et alarmes.

VERROUILLAGE DES COMMANDES

Le « Verrouillage des commandes » vous permet de verrouiller les boutons sur le pavé tactile afin qu'ils ne puissent pas être activés accidentellement.

Pour activer le verrouillage :

- Appuyez sur l'icône .

Pour désactiver le verrouillage :

- Appuyez sur l'écran.
- Faites glisser le message indiqué vers le haut.

PLUS DE MODES

Pour sélectionner le Mode Sabbat et accéder à l'Énergie.

Le mode Sabbat maintient le four allumé en mode cuisson jusqu'à ce qu'il soit désactivé. Le mode Sabbat utilise la fonction conventionnelle.

Tous les autres cycles de cuisson et de nettoyage sont désactivés. Aucune tonalité ne retentira, et les écrans n'indiqueront pas de changements de température. Lorsque la porte du four est ouverte ou fermée, l'éclairage du four ne s'allumera pas ou ne s'éteindra pas, et les éléments chauffants ne s'allumeront pas ou ne s'éteindront pas immédiatement.

Pour désactiver et sortir du mode Sabbat, appuyez sur  ou , puis appuyez sur l'écran d'affichage et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes.

PRÉFÉRENCES

Pour modifier plusieurs réglages du four.

WI-FI

Pour modifier des réglages ou configurer un nouveau réseau domestique.

INFOS

Pour éteindre « Conserver le mode Démo », réinitialiser le produit aux valeurs d'usine par défaut et obtenir d'autres informations sur le produit.

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRECHAUFFER	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (Min.)	GRILLE ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée / Génoise		Oui	170	30 - 50	2
		Oui	160	30 - 50	2
		Oui	160	30 - 50	4 1
Gâteaux fourrés (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes)		Oui	160 - 200	30 - 85	3
		Oui	160 - 200	35 - 90	4 1
Biscuits / Petit pain		Oui	150	20 - 40	3
		Oui	140	30 - 50	4
		Oui	140	30 - 50	4 1
		Oui	135	40 - 60	5 3 1
Petits gâteaux / Muffins		Oui	170	20 - 40	3
		Oui	150	30 - 50	4
		Oui	150	30 - 50	4 1
		Oui	150	40 - 60	5 3 1
Chouquettes		Oui	180 - 200	30 - 40	3
		Oui	180 - 190	35 - 45	4 1
		Oui	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Meringues		Oui	90	110 - 150	3
		Oui	90	130 - 150	4 1
		Oui	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Pain / Fougasse		Oui	190 - 250	15 - 50	2
		Oui	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (Mince, épaisse, focaccia)		Oui	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Pizza surgelée		Oui	250	10 - 15	3
		Oui	250	10 - 20	4 1
		Oui	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)		Oui	180 - 190	45 - 55	3
		Oui	180 - 190	45 - 60	4 1
		Oui	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Vol-au-vent / Feuilletés		Oui	190 - 200	20 - 30	3
		Oui	180 - 190	20 - 40	4 1
		Oui	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1

ACCESSOIRES

Grille métallique

Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique

Lèchefrite/plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique

Lèchefrite / plaque de cuisson

Lèchefrite contenant 500 ml d'eau

RECETTE	FONCTION	PRECHAUFFER	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (Min.)	GRILLE ET ACCESSOIRES			
Lasagnes / Gratins / Pates au four / Cannelloni		Oui	190 - 200	45 - 65				
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110				
Rôti de porc avec grattons 2 kg		-	170	110 - 150				
Poulet / Lapin / Canard 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100				
Dinde/Oie 3 kg		Oui	190 - 200	80 - 130				
Poisson au four / en papillote (filet, entier)		Oui	180 - 200	40 - 60				
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 60				
Rôtie		-	3 (Élevée)	3 - 6				
Filets de poisson / Entrecôtes		-	2 (Moy)	20 - 30 **				
Saucisses / brochettes / côtes levées / hamburgers		-	2 - 3 (Moy - Haute)	15 - 30 **				
Poulet rôti 1-1,3 kg		-	2 (Moy)	55 - 70 ***				
Gigot d'agneau / Jarrets		-	2 (Moy)	60 - 90 ***				
Pommes de terre rôties		-	2 (Moy)	35 - 55 ***				
Légumes gratinés		-	3 (Élevée)	10 - 25				
Biscuits		Oui	135	50 - 70				
Tartes		Oui	170	50 - 70				
Pizza ronde		Oui	210	40 - 60				
Repas complet : Tarte aux fruits (niveau 5) / lasagnes (niveau 3) / viande (niveau 1)		Oui	190	40 - 120 *				
Repas complet : Tarte aux fruits (niveau 5) / légumes rôtis (niveau 4) / lasagnes (niveau 2) / découpes de viandes (niveau 1)		Oui	190	40 - 120 *				
Lasagnes & Viandes		Oui	200	50 - 100 *				
Viandes & pommes de terre		Oui	200	45 - 100 *				
Poisson & légumes		Oui	180	30 - 50 *				
Rôtis farcis		-	200	80 - 120 *				
Coupes de viande (lapin, poulet, agneau)		-	200	50 - 100 *				

* Durée approximative : les plats peuvent être retirés du four en tout temps, selon vos préférences personnelles.

** Tourner les aliments à mi-cuisson.

*** Au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson.

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Le tableau indique la meilleure fonction, les accessoires, et le niveau à utiliser pour la cuisson des différents types d'aliments.

Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire).

Les températures et les durées de cuisson sont approximatives et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire utilisé.

Commencez par les réglages les plus bas recommandés et, si les aliments ne sont pas assez cuits, passez à des réglages plus élevés.

Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau et des plats de cuisson en métal foncé. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique ; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.


CHALEUR PULSÉE + VAPEUR

Recette	Niveau de vapeur	Prechauffer	Température (°C)	Durée de Cuisson (Min)	Niveau et Accessoires
Petit pain/Biscuits	1 - FAIBLE	-	140 - 150	35 - 55	3
	1 - FAIBLE	-	140	30 - 50	4 1
	1 - FAIBLE	-	140	40 - 60	5 3 1
Petit gâteau/Muffins	1 - FAIBLE	-	160 - 170	30 - 40	3
	1 - FAIBLE	-	150	30 - 50	4 1
	1 - FAIBLE	-	150	40 - 60	5 3 1
Gâteaux à pâte levée	1 - FAIBLE	-	170 - 180	40 - 60	2
Génoise	1 - FAIBLE	-	160 - 170	30 - 40	2
Fougasse	1 - FAIBLE	-	200 - 220	20 - 40	3
Pain (miche)	1 - FAIBLE	-	170 - 180	70 - 100	3
Petit pain	1 - FAIBLE	-	200 - 220	30 - 50	3
Baguettes	1 - FAIBLE	-	200 - 220	30 - 50	3
Pommes de terre rôties	2 - MOYEN	-	200 - 220	50 - 70	3
Veau / Bœuf / Porc 1 kg	2 - MOYEN	-	180 - 200	60 - 100	3
Veau / Bœuf / Porc (morceaux)	2 - MOYEN	-	160 - 180	60 - 80	3
Rôti de bœuf saignant 1 kg	2 - MOYEN	-	200 - 220	40 - 50	3
Rôti de bœuf saignant 2 kg	2 - MOYEN	-	200	55 - 65	3
Gigot d'agneau	2 - MOYEN	-	180 - 200	65 - 75	3
Jarrets de porc en ragout	2 - MOYEN	-	160 - 180	85 - 100	3
Poulet / pintade / canard 1 - 1,5 kg	2 - MOYEN	-	200 - 220	50 - 70	3
Morceaux de poulet / pintade / canard	2 - MOYEN	-	200 - 220	55 - 65	3
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)	2 - MOYEN	-	180 - 200	25 - 40	3
Filet de poisson	3 - FORT	-	180 - 200	15 - 30	3

TABLEAU DE CUISSON

Catégories d'aliments		Niveau et Accessoires	Quantité	Info cuisson
RAGOÛT ET PATES AU FOUR	Lasagnes fraîches		500 - 3000 g	
	Lasagne surgelée		500 - 3000 g	Préparer selon votre recette préférée. Verser de la sauce béchamel sur le haut et répandre du fromage pour obtenir un brunissage parfait
	Cannelloni congelés		500 - 3000 g	
Beef (Bœuf)	Rôti de bœuf		600 - 2000 g	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper
	Steak		2 - 4 cm	Appliquez de l'huile avec un pinceau et ajoutez du romarin. Frottez avec du sel et du poivre noir. Répartissez uniformément sur la grille métallique. Tournez aux 2/3 du temps de cuisson
	Hamburger		1,5 - 3 cm	Saupoudrez de sel, et badigeonnez d'huile avant la cuisson. Tournez aux 3/5 du temps de cuisson.
Porc	Porc rôti		600 - 2500 g	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper.
	Pork Ribs (Côtes de porc)		une grille	Saupoudrez de sel, et badigeonnez d'huile avant la cuisson. Tournez aux 2/3 du temps de cuisson
	Bacon		0,5 - 1,5 cm	Répartissez uniformément sur la grille métallique. Tournez aux 3/4 du temps de cuisson
Poulet	Poulet rôti		600 - 3000 g	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Frottez avec du sel et du poivre. Insérez dans le four avec le côté poitrine vers le haut
	Fillet / Breast (Escalope / Blanc)		1 - 5 cm	Saupoudrez de sel, et badigeonnez d'huile avant la cuisson. Tournez aux 2/3 du temps de cuisson
Canard rôti	Duck Fillet / Breast (Escalope/ Magret de canard)		1 - 5 cm	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. Tournez aux 2/3 du temps de cuisson
	Roasted Turkey & Goose (Dinde et oie rôties)		1 - 5 cm	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Frottez avec du sel et du poivre. Insérez dans le four avec le côté poitrine vers le haut. Tournez aux 2/3 du temps de cuisson
Meat dishes (Plats de viande)	Kebab		une grille	Saupoudrez de sel, et badigeonnez d'huile avant la cuisson. Tournez aux 1/2 du temps de cuisson
	Sausages & Wurstel (Saucisses et Würstel)		1,5 - 4 cm	Répartissez uniformément sur la grille métallique. Percez les saucisses avec une fourchette pour éviter qu'elles n'éclatent. Tournez aux 2/3 du temps de cuisson

ACCESOIRES

Grille métallique

Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique

Lèchefrite/plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique

Lèchefrite / plaque de cuisson

Lèchefrite contenant 500 ml d'eau

	Catégories d'aliments	Niveau et Accessoires	Quantité	Info cuisson
FISH & SEAFOOD (POISSONS & FRUITS DE MER)	Tuna Steak (Darne de thon)	3 	1 - 3 cm	
	Salmon Steak (Darne de saumon)	3 	1 - 3 cm	
	Swordfish Steak (Darne d'espadon)	3 	0,5 - 2,5 cm	
	Cod Fillet (Filet de morue)	3 	100 - 300 g	
	Seabass Fillet (Filet de bar)	3 	50 - 150 g	
	Seabream Fillet (Filet de daurade)	3 	50 - 150 g	
	Other Fillets (Autres filets)	3 	0,5 - 2,5 cm	
	Frozen Fish Fillets (Filet de poisson congelés)	3 	0,5 - 2,5 cm	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts
FISH & SEAFOOD (POISSONS & FRUITS DE MER)	Scallops (Pétoncles)	4 	un lèchefrite	Couvrez avec de la chapelure et assaisonnez avec de l'huile, de l'ail, du poivre et du persil
	Gratin Mussels (Moules gratinées)	4 	un lèchefrite	
	Shrimps (Crevettes)	4  3 	un lèchefrite	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts
	Prawns (Crevettes)	4  3 	un lèchefrite	
LÉGUMES	Potatoes (Pommes de terre)	3 	500 - 1500 g	Coupées en morceaux, assaisonnez avec de l'huile, du sel et des herbes avant de mettre au four
	Légumes farcis	3 	100 - 500 g chacun	
	Other Vegetables (Autres légumes)	3 	500 - 1500 g	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts
GRATIN VÉGÉTAUX (LÉGUMES GRATINÉS)	Potatoes (Pommes de terre)	3 	1 plateau	Coupées en morceaux, assaisonnez avec de l'huile, du sel et des herbes avant de mettre au four
	Tomatoes (Tomates)	3 	1 plateau	Couvrez avec de la chapelure et assaisonnez avec de l'huile, de l'ail, du poivre et du persil
	Peppers (Piments)	3 	1 plateau	Préparer selon votre recette préférée. Verser du fromage pour obtenir un brunissage parfait
	Broccoli (Brocoli)	3 	1 plateau	
	Cauliflowers (Chou-fleur)	3 	1 plateau	Préparer selon votre recette préférée. Verser de la sauce béchamel sur le haut et répandre du fromage pour obtenir un brunissage parfait
	Others (Autres)	3 	1 plateau	
QUICHES ET TARTES SALÉS	Gâteaux salés	2 	800 - 1200 g	Chemisez un plat à tarte pour 8-10 portions avec une pâte et percez-la avec une fourchette. Remplissez la pâte selon votre recette favorite
	Strudel végétarien	2 	500 - 1500 g	Préparez un mélange de légumes hachés. Vaporisez d'huile et cuisez dans un moule pendant 15-20 minutes. Laissez refroidir. Ajoutez du fromage frais et assaisonnez avec du sel, du vinaigre balsamique et des épices. Roulez-le dans une pâte et repliez la partie extérieure

ACCESOIRS

 Grille métallique Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique Lèchefrite/plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique Lèchefrite /plaque de cuisson Lèchefrite contenant 500 ml d'eau

Catégories d'aliments		Niveau et Accessoires	Quantité	Info cuisson
PAIN	Petit pain 		60 - 150 g chacun	Préparez la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Formez en petits pains avant la levée. Utilisez la fonction levée spécifique du four
	Sandwich Loaf in Tin (Gâteau de pain 		400 - 600 g chacun	Préparez la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Formez dans un moule à cake avant qu'elle ne lève. Utilisez la fonction levée spécifique du four
	Big Bread (Gros pain 		700 - 2000 g	Préparez la pâte selon votre recette préférée et placez-la sur la lèchefrite
	Baguettes 		200 - 300 g chacune	Préparez la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Formez en baguettes avant la levée. Utilisez la fonction levée spécifique du four
PIZZA	Pizza Frozen (Pizza surgelée)	     	1 - 4 couches	Sortez de l'emballage. Répartissez uniformément sur la grille métallique
	Pizza Thin (Pizza fine)		ronde - plateau	Préparez une pâte à pizza basée sur 150 ml d'eau, 15 g de levure, 200-225 g de farine, d'huile et de sel. Faites lever en utilisant la fonction four spécifique. Roulez la pâte dans un plateau cuisson légèrement huilé. Ajoutez des garnitures comme des tomates, de la mozzarella et du jambon
	Pizza Thick (Pizza épaisse)		ronde - plateau	Préparez une pâte à pizza basée sur 150 ml d'eau, 15 g de levure, 200-225 g de farine, d'huile et de sel. Faites lever en utilisant la fonction four spécifique. Roulez la pâte dans un plateau cuisson légèrement huilé. Ajoutez des garnitures comme des tomates, de la mozzarella et du jambon
	Sponge Cake In Tin (Biscuit de Savoie en moule)	 	500 - 1200 g	Préparez une pâte pour génoise sans gras de 500-900g. Versez dans un moule chemisé et graissé
CAKES & PASTRIES (GÂTEAUX ET PÂTISSERIES)	Biscuits		200 - 600 g	Faites une pâte à partir de 500 g de farine, 200 g de beurre salé, 200 g de sucre, 2 œufs. Aromatisez avec de l'essence de fruit. Laissez refroidir. Répartissez uniformément la pâte et façonnez-la à votre gré. Disposez les cookies sur une lèchefrite
	Croissants (frais)		un lèchefrite	
	Croissants (surgelés)		un lèchefrite	Répartissez uniformément dans la lèchefrite. Laissez refroidir avant de servir
	Choux Pastry (Pâte à choux)		un lèchefrite	
	Meringues		10 - 30 g chacun	Préparez la pâte avec 2 blancs d'œuf, 80 g de sucre et 100 g de noix de coco desséchée. Aromatisez avec de la vanille et de l'essence d'amande. Façonnez en 20-24 morceaux sur une lèchefrite préalablement graissée
	Tart In Tin (Tarte en moule)		-	Faites une pâte à partir de 500 g de farine, 200 g de beurre salé, 200 g de sucre, 2 œufs. Aromatisez avec de l'essence de fruit. Laissez refroidir. Répartissez uniformément la pâte et repliez-la dans un moule. Remplissez de confiture et faites cuire
	Strudel		400 - 1600 g	Préparez un mélange de pommes tranchées, de pignons de pin, de cannelle et de muscade. Mettez du beurre dans un moule, versez du sucre et faites cuire pendant 10-15 minutes. Roulez-le dans une pâte et repliez la partie extérieure
	Fruit filled pie (Tarte farcie aux fruits)		500 - 2000 g	Chemisez un moule à tarte avec la pâte et vaporisez le fond avec des miettes de pain pour absorber le jus des fruits. Remplissez avec des fruits frais hachés mélangés avec du sucre et de la cannelle

ACCESSOIRES

 Grille métallique

 Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique

 Lèchefrite/plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique

 Lèchefrite /plaque de cuisson

 Lèchefrite contenant 500 ml d'eau

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que le four a refroidi avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage.

N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur.

N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil.

Utilisez des gants de protection. L'appareil doit être débranché de l'alimentation principale avant d'effectuer des travaux d'entretien.

SURFACES EXTÉRIEURES

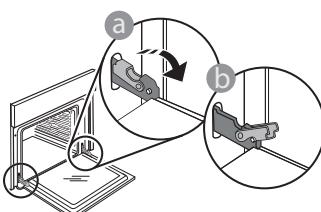
- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.
- N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact par inadvertance avec les surfaces de l'appareil, nettoyez-le immédiatement avec un chiffon en microfibre humide.

SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et ensuite nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour essuyer la condensation qui s'est formée à la suite de la cuisson d'aliments à haute teneur en eau, laissez le four refroidir complètement, et essuyez-le ensuite avec un linge ou une éponge.
- Nettoyez le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.

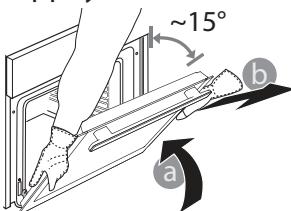
ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

- Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



- Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée.

Enlevez simplement la porte en continuant de la fermer tout en la tirant vers le haut en même temps jusqu'à ce qu'elle soit libérée de son logement. Placez la porte sur un côté, en l'appuyant sur une surface douce.



- La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.

ACCESOIRES

Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.

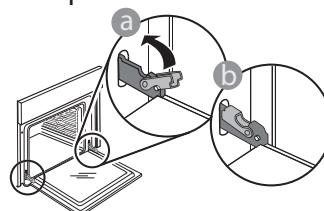
RÉSERVOIR

Pour que le four fonctionne toujours de façon optimale et pour prévenir l'accumulation de dépôts de calcaire avec le temps, nous vous conseillons d'utiliser les fonctions « Vidange » et « Détartrer » régulièrement.

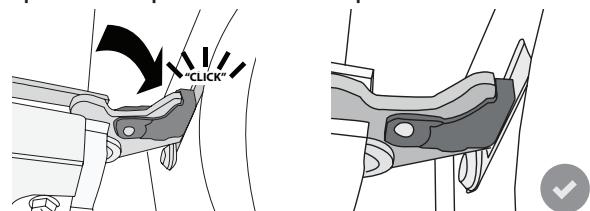
Après une longue période d'inutilisation de la fonction « Chaleur Pulsée + vapeur », il est fortement suggéré d'activer un cycle de cuisson à vide en remplaçant totalement le réservoir.

Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

- Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement. Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.



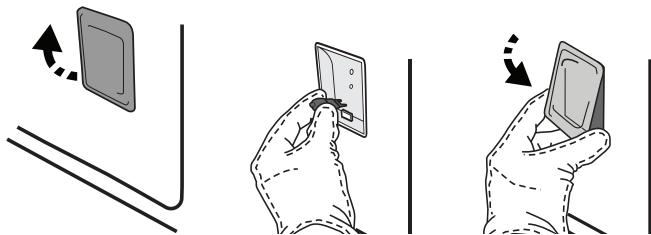
Appliquez une légère pression pour vous assurer que les loquets sont bien placés.



- Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes : La porte pourrait s'endommager si elle ne fonctionne pas correctement.

REEMPLACEMENT DE L'AMPOULE

- Débranchez le four de l'alimentation électrique.
- Enlevez les supports de grille.
- Enlevez le capot de la lampe.
- Remplacez l'ampoule.
- Replacez le couvercle de la lampe en poussant fermement jusqu'à ce qu'il soit bien en place.
- Replacez les supports de grille.
- Rebranchez le four à l'alimentation électrique.



Veuillez noter : Utilisez uniquement des ampoules halogènes de 20-40 W/230 V~, type G9, T300 °C. L'ampoule utilisée dans le produit est spécifiquement conçue pour des appareils domestiques et n'est pas adaptée pour un éclairage général de la pièce dans la maison (Réglementation CE 244/2009). Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.

Ne manipulez pas les ampoules à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

FAQ WIFI*

*WIFI non disponible en Russie et en Ukraine

Quels protocoles WiFi sont pris en charge ?

L'adaptateur WiFi supporte du WiFi b/g/n pour les pays européens.

Quels réglages doivent être configurés dans le logiciel du routeur ?

Les réglages suivants du routeur sont requis : 2,4 GHz activés, WiFi b/g/n, DHCP et NAT activés.

Quelle version de WPS est prise en charge ?

WPS 2.0 ou plus. Vérifiez la documentation du routeur.

Y-a-t-il des différences entre l'utilisation d'un smartphone (ou d'une tablette) avec Android ou iOS ?

Vous pouvez utiliser n'importe quel système d'exploitation, cela ne fait aucune différence.

Puis-je utiliser une connexion 3G mobile à la place d'un routeur ?

Oui, mais les services du cloud sont conçus pour des dispositifs connectés en permanence.

Comment puis-je vérifier si ma connexion Internet à domicile fonctionne et si la fonctionnalité sans fil est activée ?

Vous pouvez rechercher votre réseau sur votre dispositif intelligent. Désactivez les autres connexions de données avant d'essayer.

Comment puis-je vérifier si l'appareil est connecté à mon réseau sans fil domestique ?

Accédez à la configuration de votre routeur (voir le manuel du routeur) et vérifiez si l'adresse MAC de l'appareil est énumérée sur la page des dispositifs connectés sans fil.

Où puis-je trouver l'adresse MAC de l'appareil ?

Appuyez sur  puis appuyez sur  Wi-Fi ou regardez sur votre appareil : Il y a une étiquette qui indiquent le SAID et les adresses MAC. L'adresse MAC se compose d'une combinaison de chiffres et de lettres commençant par "88:e7".

Comment puis-je vérifier si la fonctionnalité sans fil de l'appareil est activée ?

Utilisez votre dispositif intelligent et l'application 6th Sense Live pour vérifier si le réseau de l'appareil est visible et connecté au cloud.

Y-a-t-il quelque chose qui puisse empêcher le signal d'atteindre l'appareil ?

Vérifiez que les dispositifs que vous avez connectés n'utilisent pas toute la largeur de bande disponible. Assurez-vous que vos dispositifs activés Wi-Fi ne dépassent pas le nombre maximum autorisé par le routeur.

À quelle distance le routeur doit-il être du four ?

Normalement, le signal Wi-Fi est suffisamment fort pour couvrir deux pièces, mais cela dépend grandement du matériau dont sont faits les murs. Vous pouvez vérifier la force du signal en plaçant votre dispositif intelligent près de l'appareil.

Que puis-je faire si ma connexion sans fil n'atteint pas l'appareil ?

Vous pouvez utiliser des dispositifs spécifiques pour étendre votre couverture Wi-Fi domestique, comme les points d'accès, les répéteurs Wi-Fi et les ponts de puissance (non fournis avec l'appareil).

Comment puis-je trouver le nom et le mot de passe de mon réseau sans fil ?

Voir la documentation du routeur. Il y a habituellement un autocollant sur le routeur montrant les informations dont vous avez besoin pour atteindre la page de paramétrage du dispositif en utilisant un dispositif connecté.

Que puis-je faire si mon routeur utilise le canal WiFi du voisinage ?

Forcez le routeur à utiliser le canal WiFi de votre domicile.

Que puis-je faire si apparaît à l'écran ou si le four ne parvient pas à établir une connexion stable avec le routeur de mon domicile ?

L'appareil peut s'être connecté avec succès au routeur mais il n'est pas capable d'accéder à Internet. Pour connecter l'appareil à Internet, vous devrez vérifier les réglages du routeur et/ou de la porteuse.

Réglages du routeur : NAT doit être activé, le pare-feu et DHCP doivent être convenablement configurés. Chiffrage de mot de passe accepté : WEP, WPA, WPA2. Pour tenter un type différent de chiffrage, consultez le manuel du routeur.

Réglages de la porteuse : Si votre fournisseur de service Internet a fixé le nombre d'adresses MAC en mesure de se connecter à Internet, vous pouvez être dans l'impossibilité de connecter votre appareil au cloud. L'adresse MAC d'un dispositif est son identifiant unique. Renseignez-vous auprès de votre fournisseur d'accès Internet pour savoir comment connecter des appareils autres que des ordinateurs à Internet.

Comment puis-je vérifier si des données sont transmises ?

Après réglage du réseau, coupez l'alimentation, attendez 20 secondes, puis allumez le four : Vérifiez que l'application indique l'état UI de l'appareil. Sélectionnez un cycle ou une autre option et vérifiez son statut sur l'application.

Certains réglages prennent quelques secondes pour apparaître dans l'application.

Comment puis-je changer mon compte Whirlpool tout en conservant mes appareils connectés ?

Vous pouvez créer un nouveau compte mais rappelez-vous de supprimer votre appareil de l'ancien compte avant de le déplacer vers le nouveau.

J'ai changé mon routeur, que dois-je faire ?

Vous pouvez soit conserver les mêmes paramètres (nom de réseau et mot de passe) ou effacer les paramètres précédents de l'appareil et les reconfigurer.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro ou d'une lettre.	Défaillance du four.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près. Appuyez sur  , appuyez sur  « Info » puis sélectionnez « Remise aux valeurs d'usine ». Tous les réglages enregistrés seront effacés.
L'alimentation est coupée.	Niveau de puissance erroné.	Vérifiez sur votre réseau domestique a au moins une valeur de plus de 3 kW. Dans le cas contraire, diminuez la puissance à 13 Ampères. Pour la changer, appuyez sur  , sélectionnez  « Plus de modes », puis sélectionnez « Énergie ».
La fonction ne démarre pas. La fonction n'est pas disponible en mode de démonstration.	Mode démonstration en cours.	Appuyez sur  , appuyez sur  « Info », puis sélectionnez « Conserver le mode démo » pour quitter.
La porte ne s'ouvre pas.	Cycle de nettoyage en cours.	Attendez la fin de la fonction et laissez le four refroidir.
L'icône  s'affiche sur l'écran.	Le routeur Wi-Fi est éteint. Les réglages du routeur ont changé. Les connexions sans fil n'atteignent pas l'appareil. Le four est incapable d'établir une connexion stable au réseau domestique. La connectivité n'est pas prise en charge.	Vérifiez que le routeur Wi-Fi est connecté à Internet. Vérifiez que le signal Wi-Fi près de l'appareil est fort. Essayez de redémarrer le routeur. Voir le chapitre « FAQ WI-FI ». Si les réglages de votre réseau sans fil domestique ont changé, connectez-vous au réseau : Appuyez sur  , appuyez sur  « Wi-Fi » puis sélectionnez « Connexion au réseau ».
La connectivité n'est pas prise en charge.	Un fonctionnement à distance n'est pas autorisé dans votre pays.	Vérifiez si votre pays permet un fonctionnement à distance des appareils électroniques avant de les acheter.

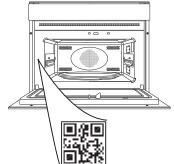
Problème	Cause possible	Solution
L'écran tactile ne fonctionne pas correctement.	Utilisation prolongée. Surcharge du système.	Maintenez enfoncée la touche  pendant au moins 4 secondes. Allumez le four et vérifiez si le défaut persiste.
L'eau n'arrive pas du tuyau d'entrée	Le tuyau est mal inséré. Le tuyau est obstrué.	Débranchez le tuyau. Vérifiez que le tuyau n'est pas obstrué. Insérez à nouveau le tuyau, en veillant à effectuer l'opération de la façon correcte (vérifier l'orientation du tuyau : le bouton poussoir doit être orienté vers la gauche mais pas enfoncé et vous devez entendre un clic lorsqu'il est totalement inséré).
L'écran affiche « ERREUR » pendant la fonction Vidange	La fonction Vidange ne fonctionne pas correctement	Contactez le Service Après-Vente
Vous ne voyez pas vos favoris ?	Le système doit être rafraîchi.	Exécutez la Réinitialisation aux valeurs d'usine (Appuyez sur  , tapez sur  « Info », puis sélectionnez « Réinitialiser produit »). Une fois cette opération terminée, vous pouvez facilement sauvegarder et visualiser vos cycles favoris.



* Disponible sur certains modèles uniquement

Vous trouverez les politiques, la documentation standard et des informations supplémentaires sur le produit :

- En utilisant le QR Code dans votre appareil
- En visitant notre site Internet docs.whirlpool.eu
- Vous pouvez également **contacter notre service après-vente** (voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service après-vente, veuillez indiquer les codes figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.



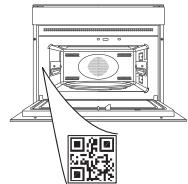

**WIJ DANKEN U VOOR UW AANKOOP VAN EEN
WHIRLPOOL PRODUCT**

Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registeren op
www.whirlpool.eu/register

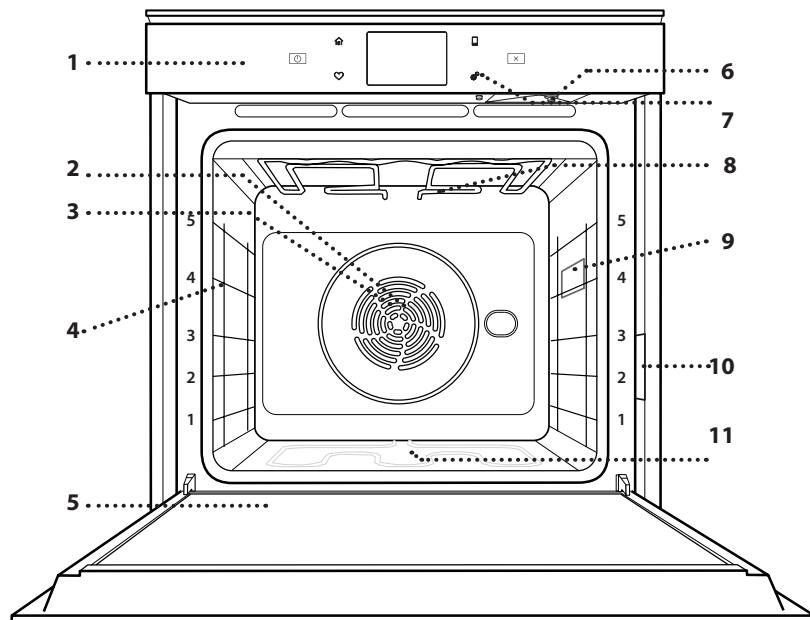


**Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat
gebruikt.**

**SCAN DE QR-CODE OP UW
APPARAAT VOOR MEER
INFORMATIE**

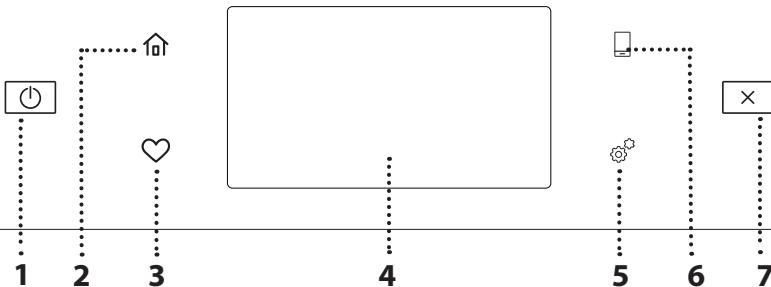


PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Ventilator
3. Rond verwarmingselement (niet zichtbaar)
4. Roostergeleiders (het niveau is op de voorkant van de oven aangegeven)
5. Deur
6. Inlaatbuis insteekmondstuk
7. Afvoermondstuk
8. Bovenste verwarmingselement/grill
9. Lamp
10. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
11. Onderste verwarmingselement (niet zichtbaar)

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL



1. AAN / UIT

Om de oven aan en uit te draaien.

2. HOOFDMENU

Om snelle toegang te krijgen tot het hoofdmenu.

3. FAVORIET

Om de lijst van uw favoriete functies op te roepen.

4. DISPLAY

5. TOOLS

Om uit verschillende opties te kiezen en ook om de oveninstellingen en -voorgekuren te wijzigen.

6. AFSTANDSBEDIENING

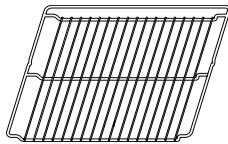
Om het gebruik van de 6th Sense Live Whirlpool-app in te schakelen.

7. ANNULEREN

Om eender welke ovenfunctie uit te schakelen, tenzij de Klok, de Kookwekker en de Bedieningsvergrendeling.

ACCESSOIRES

ROOSTER



Om voedsel te bereiden of als draagrooster voor pannen, cakevormen en ander ovenvast kookgerei.

LEKBAKJE



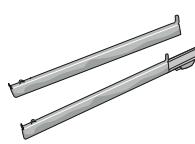
Voor gebruik als ovenschaal voor de bereiding van vlees, vis, groenten, focaccia, enz. of om het baksel op te vangen wanneer geplaatst onder het rooster.

BAKPLAAT



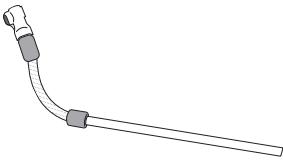
Kan gebruikt worden voor het bereiden van brood of gebak, maar ook voor gegrild vlees, vis in folie, etc.

SCHUIFRAILS *



Om het plaatsen of verwijderen van accessoires te vergemakkelijken.

INLAATBUIS



Maak verbinding met het speciale mondstuk om het te laden water in het reservoir te trekken.

Na gebruik goed afspoelen en drogen voordat u het op een koele en droge plaats bewaart.

* Alleen bij bepaalde modellen

Het aantal en type van accessoires is afhankelijk van het model dat u aangekocht hebt.

Bij de klantenservice kunt u apart andere accessoires bestellen.

HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES PLAATSEN

Schuif het rooster horizontaal over de geleiders en zorg ervoor dat de zijde met de geheven rand naar boven gericht is.

Andere accessoires, zoals de opvangbak en de bakplaat, worden op dezelfde wijze als het rooster horizontaal in de oven geschoven.

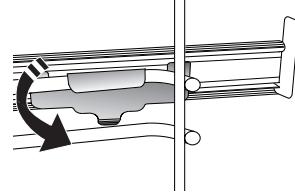
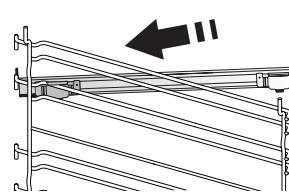
DE GELEIDERS VAN HET ROOSTER VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

- Om de roostergeleiders te verwijderen tilt u de geleiders op en daarna trekt u het onderste deel voorzichtig uit de zitting: de roostergeleiders kunnen nu verwijderd worden.
- Om de roostergeleiders weer te plaatsen, moet men ze eerst achteraan in hun bovenste zitting steken. Houd ze rechtop, schuif ze in de ovenruimte en laat ze dan in de juiste positie in de onderste zitting zakken.

DE SCHUIFRAILS AANBRENGEN (INDIEN AANWEZIG)

Verwijder de roostergeleiders uit de oven en verwijder het beschermplastic van de rails.

Om de schuifrails aan te brengen, bevestigt u de bovenste klem van de rail aan de roostergeleider en schuift deze zo ver mogelijk door. Duw de andere klem naar beneden op zijn plaats. Druk de onderkant van de klem stevig tegen de roostergeleider om de geleider vast te zetten. Zorg ervoor dat de rails vrij kunnen bewegen. Herhaal deze stappen bij de andere roostergeleider op hetzelfde niveau.



Let op: De schuifrails kunnen op elk niveau worden gemonteerd.

BEREIDINGSFUNCTIES



HANDMATIGE FUNCTIES

• CONVENTIONEEL

Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.

• CONVECTIEBAKKEN

Om vlees te bereiden, gebak met vulling op een enkel rooster te bakken.

• HETELUCHT

Om verschillende soorten voedsel te bereiden met dezelfde bereidingstemperatuur op verschillende niveaus (maximaal drie) tegelijk. Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht.

• GRILL

Voor het grillen van karbonades, spiesen en worstjes, gratineren van groenten of om brood te roosteren. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de bak op één van de niveaus onder het rooster en voeg 500 ml drinkwater toe.

• TURBO GRILL

Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbief, hele kip). Wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op een van de niveaus onder het rooster en voeg 500 ml drinkwater toe.

• SNEL VOORVERWARMEN

Om de oven snel voor te verwarmen.

• COOK 4-FUNCTIES

Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op vier verschillende steunhoogtes die dezelfde bereidingstemperatuur hebben. Deze functie kan gebruikt worden om koekjes, taarten, ronde pizza's (ook bevrozen) te bereiden en een volledige maaltijd te bereiden. Raadpleeg de bereidingstabel om de beste resultaten te bereiken.

• HETELUCHT + STOOM

Door de combinatie van de eigenschappen van stoom en van hete lucht kunt u met deze functie gerechten bereiden die aan de buitenkant krokant en gebruind zijn, en tegelijkertijd mals en sappig aan de binnenkant. Voor de beste bereidingsresultaten raden wij aan om een 3 - HIGH (hoog) stoomniveau te selecteren voor visbereidingen, 2 - MEDIUM voor vlees en 1 - LOW (laag) voor brood en desserts.

• SPECIALE FUNCTIES

» ONTDOOIJEN

Voor het versnellen van het ontdooien van voedsel. Plaats het voedsel op de middelste

plaathoogte. Laat het voedsel in de verpakking zitten zodat het niet uitdroogt.

» WARMHOUDEN

Om net gekookt voedsel warm en knapperig te houden.

» RIJZEN

Voor het optimaal laten rijzen van zoet of hartig deeg. Om de kwaliteit van het rijzen niet in gevaar te brengen, de functie niet inschakelen als de oven nog heet is na een bereidingscyclus.

» PRAKTISCH

Om kant-en-klaargerechten te bereiden die op kamertemperatuur of in de koelkast worden bewaard (broodjes, taartmix, muffins, pastagerechten en broodproducten). De functie bereidt alle gerechten snel en zorgvuldig; ze kan ook worden gebruikt om reeds bereid voedsel te verwarmen. De oven hoeft niet te worden voorverwarmd. Volg de instructies op de verpakking.

» MAXI COOKING

Voor het braden van grote stukken vlees (meer dan 2,5 kg). Aanbevolen wordt om het vlees tijdens de bereiding om te keren om gelijkmatig bruinen aan beide kanten te verkrijgen. Het verdient de voorkeur het vlees zo nu en dan vochtig te maken om het niet te laten uitdrogen.

» ECO HETELUCHT

Voor het bereiden van gevulde braadstukken en filets op één rooster. Door zachte, intermitterende luchtcirculatie wordt voorkomen dat het voedsel teveel uitdroogt. Wanneer deze ECO-functie in gebruik is, blijft het lampje tijdens het koken uit. Om de ECO-cyclus te gebruiken en zo het energieverbruik te optimaliseren, mag de ovendeur pas worden geopend als het voedsel volledig gaar is.

• BEVROREN VOEDSEL

Bij deze functie worden automatisch de beste temperatuur en bereidingsmodus geselecteerd voor vijf verschillende categorieën kant-en-klare diepvriesproducten. De oven hoeft niet te worden voorverwarmd.



6th SENSE

Hiermee kunnen alle types voedingsmiddelen volledig automatisch worden bereid. Om deze functie optimaal te benutten volgt u de aanwijzingen in de betreffende bereidingstabel.

De oven hoeft niet te worden voorverwarmd.

GEBRUIK VAN HET TOUCH-DISPLAY



Om door een menu of een lijst te scrollen:

U hoeft gewoon met uw vinger over het display te vegen om door de items of waarden te scrollen.



Om te selecteren of te bevestigen:

Raak het scherm aan om de gewenste waarde of het gewenste item in het menu te selecteren.

Om terug te keren naar het vorige scherm:

Raak < aan.

Om instellingen te bevestigen of naar het volgende scherm te gaan:

Raak "INSTELLEN" of "VOLGENDE" aan.

EERSTE GEBRUIK

Wanneer u het apparaat voor de eerste keer aanzet, moet u het product configureren.

De instellingen kunnen daarna worden gewijzigd door op te drukken om zo het "Tools"-menu te openen.

1. DE TAAL SELECTEREN

Stel de taal en tijd in wanneer u het apparaat voor de eerste keer aan zet.

- Veeg over het scherm om door de lijst van beschikbare talen te scrollen.
- Raak de gewenste taal aan.

Door < aan te raken, keert u terug naar het vorige scherm.

2. WIFI INSTELLEN

Met de 6th Sense Live-functie kunt u de oven vanop een afstand bedienen met een mobiel toestel. Om ervoor te zorgen dat het apparaat vanop een afstand kan worden bediend, moet u eerst het verbindingsproces goed afronden. Dit proces is noodzakelijk om uw apparaat te registreren en het met uw thuisnetwerk te verbinden.

- Raak "NU INSTELLEN" aan om verder te gaan met het instellen van de verbinding.

U kan ook "OVERSLAAN" aanraken om uw product later te verbinden.

DE VERBINDING INSTELLEN

Voor deze functie heeft u het volgende nodig: Een smartphone of tablet en een draadloze router die verbonden zijn met het internet. Gelieve met uw smarttoestel te controleren of het signaal van uw draadloos thuisnetwerk sterk is vlak bij het apparaat.

Minimumvereisten.

Smarttoestel: Android 4,3 (of hoger) met een scherm van 1280x720 (of hoger) of iOS 8 (of hoger).

Draadloze router: 2,4Ghz wifi b/g/n.

1. Download de 6th Sense Live-app

De eerste stap om uw apparaat te verbinden, is het downloaden van de app op uw mobile device. De 6th Sense Live-app begeleidt u door alle hier aangegeven stappen. U kan de 6th Sense Live-app downloaden via de App Store of de Google Play Store.

2. Een account aanmaken

Als u dit nog niet gedaan heeft, moet u een account aanmaken. Hiermee kan u uw apparaten verbinden met een netwerk en ze ook in het oog houden en ze vanop een afstand bedienen.

3. Uw apparaat registreren

Volg de instructies in de app om uw apparaat te registreren. U heeft het Smart Appliance IDentifier-nummer (SAID) nodig om de registratie te kunnen voltooien. U vindt deze unieke code op het identificatieplaatje op het product.

4. Met wifi verbinden

Volg de Scan-to-Connect-instellingsprocedure. De app begeleidt u bij het verbinden van uw apparaat aan uw draadloos netwerk bij u thuis.

Als uw router WPS 2,0 (of hoger) ondersteunt, selecteert u "HANDMATIG" en raakt u dan "WPS instellen" aan: Druk op de WPS-toets op uw draadloze router om een verbinding te maken tussen de twee producten.

U kunt het product indien nodig ook handmatig verbinden met behulp van "Zoek een netwerk".

De SAID-code wordt gebruikt om een smarttoestel met uw apparaat te synchroniseren.

Het MAC-adres wordt getoond voor de wifi-module.

De verbindingsprocedure zal alleen opnieuw moeten worden uitgevoerd als u de instellingen van uw router wijzigt (bijv. netwerknaam of wachtwoord of gegevensverstrekker).

3. DE TIJD EN DATUM INSTELLEN

Als u de oven met uw thuisnetwerk verbindt, worden de tijd en datum automatisch ingesteld. Anders moet u die handmatig instellen.

- Raak de gewenste nummers aan om het tijdstip in te stellen.
- Raak "INSTELLEN" aan om te bevestigen.

Zodra u de tijd heeft ingesteld, stelt u de datum in.

- Raak de gewenste nummers aan om de datum in te stellen.
- Raak "INSTELLEN" aan om te bevestigen.

Na een lange stroomonderbreking moet u de tijd en datum opnieuw instellen.

4. HET STROOMVERBRUIK INSTELLEN

De oven is geprogrammeerd voor het verbruik van een niveau van elektrische stroom dat compatibel is met een thuisnetwerk dat een kwalificatie van meer dan 3 kW (16 ampère) heeft: Als uw huishouden een lager energieverbruik gebruikt, moet u deze waarde (13 ampère) verlagen.

- Raak de waarde aan de rechterkant aan om het energieverbruik te selecteren.
- Raak "OK" aan om de oorspronkelijke instellingen te voltooien.

5. DE OVEN VERWARMEN

Een nieuwe oven kan geuren afgeven die tijdens het productieproces zijn achtergebleven: dit is volkomen normaal. Voordat u begint met het bereiden van voedsel, raden we daarom aan om de lege oven te verwarmen, om alle mogelijke geuren te verwijderen.

Verwijder alle beschermende karton of transparante film uit de oven en verwijder eventuele accessoires aan de binnenkant.

Verwarm de oven tot 200°C gedurende ongeveer één uur.

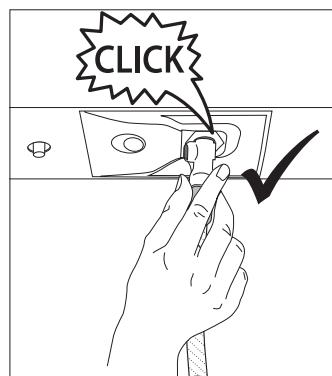
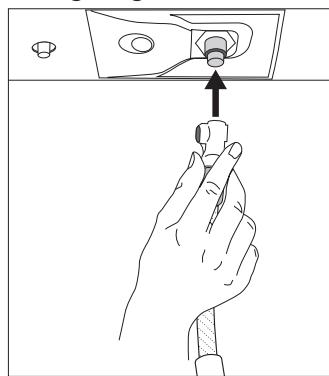
Het is raadzaam om de ruimte na het eerste gebruik van het apparaat te luchten.

6. VUL HET RESERVOIR

Om de uitstoot van stoom tijdens het koken toe te staan, is dit apparaat uitgerust met een reservoir (niet zichtbaar).

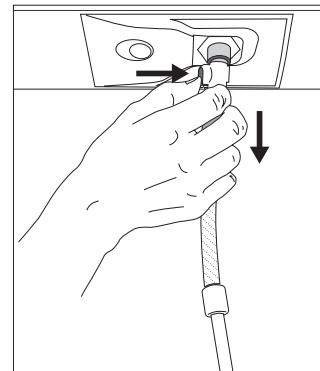
Als u een recept of een cyclus selecteert die stoom vereist, wordt u gevraagd de inlaatbuis te plaatsen voor het laden van water en gaat een led dicht bij het inbrenggebied branden.

Verbind de buis zonder op de knop te drukken. Zodra de buis volledig is ingebracht, hoort u een klik.



Let op: Er is slechts één manier om de buis correct aan te sluiten, door de drukknop aan de linkerkant te houden.

Plaats vervolgens het uiteinde van de buis in een kan / bak gevuld met minimaal 1,7 liter drinkwater. Voor een optimale stoomprestatie wordt aanbevolen om het reservoir met water aan omgevingstemperatuur te vullen. Als u de container op de deur van het apparaat plaatst, moet u deze voorzichtig plaatsen om schade aan de deurruit te voorkomen.



Eenmaal gestart, stopt het proces automatisch wanneer het reservoir is gevuld.

Aan het einde vraagt het display om de leiding los te koppelen door op de knop linksboven te drukken en licht naar beneden te trekken.

Let op: Om waterlekage te voorkomen, wordt aanbevolen om het vulaccessoire los te koppelen terwijl het zich nog in de afvoerbak bevindt; Verwijder het dan en sluit

vervolgens de deur.

Het is nu mogelijk om de kookcyclus of het gewenste recept te starten.

Nadat de stoomfuncties lange tijd niet zijn gebruikt, valt het sterk aan te raden om een stoomcyclus in te schakelen met een lege oven en het reservoir helemaal te vullen.

DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

- Druk op of raak het scherm eerder waar aan om de oven in te schakelen.

Op het display kunt u kiezen tussen Handmatige en 6th Sense-functies.

- Tik op de benodigde hoofdfunctie om naar het bijbehorende menu te gaan.
- Scrol naar boven of beneden om de lijst te bekijken.
- Selecteer de gewenste functie door ze aan te raken.

2. HANDMATIGE FUNCTIES INSTELLEN

Nadat u de gewenste functie hebt geselecteerd kunt u de instellingen wijzigen. Op het display verschijnen de instellingen die kunnen worden gewijzigd.

TEMPERATUUR / GRILLNIVEAU

- Scrol door de voorgestelde waarden en selecteer degene die u nodig heeft.

Als het bij de functie is toegestaan, kunt u aanraken om voorverwarmen in te schakelen.

DUUR

Wanneer u de bereiding handmatig wilt beheren, hoeft u geen bereidingstijd in te stellen. In de getimed modus blijft de oven bereiden tijdens de door u geselecteerde duur. Aan het einde van de bereidingstijd wordt het bereiden automatisch onderbroken.

- Raak "Kooktijd instellen" aan om de duur in te stellen.
- Raak de gewenste nummers aan om de gewenste bereidingstijd in te stellen.
- Raak "VOLGENDE" aan om te bevestigen.

Raak de waarde van de duur aan en selecteer daarna "STOP" om

tijdens de bereiding een ingestelde duur te annuleren en de bereiding zo handmatig te onderbreken.

3. 6th SENSE-FUNCTIES INSTELLEN

Met de 6th Sense-functies kunt u een grote verscheidenheid aan gerechten bereiden door te kiezen uit de gerechten in de lijst. De meeste bereidingsinstellingen worden automatisch door het apparaat geselecteerd om de beste resultaten te bekomen.

- Kies een recept uit de lijst.

De functies worden weergegeven onderverdeeld in categorieën van levensmiddelen in het "6th SENSE VOEDSEL"-menu (zie de overeenkomstige tabellen) en volgens de kenmerken van het recept in het "LIFESTYLE"-menu.

- Zodra u een functie heeft geselecteerd, volstaat het de kenmerken van het te bereiden voedsel (hoeveelheid, gewicht enz.) aan te geven om het perfecte resultaat te bekomen.
- Volg de aanwijzingen op het scherm die u door het bereidingsproces begeleiden.

4. START INSTELLEN

U kan de bereiding uitstellen alvorens een functie in te schakelen: De functie schakelt in op het tijdstip dat u op voorhand selecteert.

- Druk op "UITSTEL" om de gewenste starttijd in te stellen.
- Zodra u het gewenste uitstel heeft ingesteld, raakt u "STARTVERTRAGING" aan om de wachttijd in te laten gaan.
- Zet het voedsel in de oven en sluit de deur: De functie wordt automatisch ingeschakeld na de berekende tijdsduur.

Om een uitgestelde starttijd te programmeren, moet de voorverwarmfase van de oven uitgeschakeld zijn: De oven zal de

gewenste temperatuur geleidelijk bereiken, wat betekent dat de bereidingstijden iets langer zijn dan in de bereidingstabell staat vermeld.

- Om de functie meteen in te schakelen en het programmeerde uitstel te annuleren, raakt u  aan.

5. START DE FUNCTIE

- Nadat u de instellingen heeft geconfigureerd, raakt u "START" aan om de functie in te schakelen.

Als de oven heet is en de functie een welbepaalde maximumtemperatuur vereist, verschijnt een bericht op de display. U kan de ingestelde waarden op eender welk moment tijdens de bereiding wijzigen door de te wijzigen waarde aan te raken.

- Druk op  om de actieve functie op eender welk moment te stoppen.

6. VOORVERWARMING

Als het voorverwarmen voorheen werd ingeschakeld, wordt de status van de voorverwarmingsfase aangegeven op het display zodra de functie in werking is getreden.

Na deze fase is een signaal hoorbaar en toont de display dat de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft.

- Open de deur.
- Plaats het gerecht in de oven.
- Sluit de deur en raak "GEREED" aan om het bereiden te starten.

Het voedsel in de oven plaatsen vooraleer de fase van de voorverwarming afgelopen is zal een negatief effect hebben op het uiteindelijk resultaat van de bereiding. Wanneer de deur tijdens de voorverwarmingsfase wordt geopend zal het onderbreken worden onderbroken. De bereidingstijd is exclusief de voorverwarmingsfase. U kunt de standaardinstelling van de voorverwarmingsoptie wijzigen voor bereidingsfuncties waarbij u dat handmatig kunt doen.

- Selecteer een functie waarbij u de voorverwarmingsfunctie handmatig kunt selecteren.
- Druk op het pictogram  om de voorverwarming in of uit te schakelen. De functie is standaard ingesteld

7. HET BEREIDEN PAUZEREN

Bij sommige 6th Sense-functies wordt gevraagd om het voedsel om te draaien tijdens de bereiding. Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie.

- Open de deur.
- Voer de handeling uit die op het display wordt aangegeven.
- Sluit de deur en raak "GEREED" aan om het bereiden te hervatten.

Het is mogelijk dat de oven op dezelfde manier aangeeft het voedsel te controleren nog voor de bereiding is afgerond.

Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie.

- Controleer het voedsel.
- Sluit de deur en raak "GEREED" aan om het bereiden te hervatten.

8. EINDE BEREIDINGSTIJD

er klinkt een geluidssignaal en op de display wordt aangegeven dat de bereiding klaar is.

Bij sommige functies kan u, zodra de bereiding is voltooid, uw

gerecht extra te bruinen, de bereidingstijd verlengen of de functie als een favoriet opslaan.

- Raak  aan om de functie als een favoriet op te slaan.
- Selecteer "Extra Bruining" om de bruincyclus van vijf minuten te starten.
- Raak  aan om de bereidingstijd te verlengen.

9. FAVORieten

De favorietenfunctie slaat oveninstellingen voor uw favoriete recepten op.

De oven detecteert automatisch de functies die u het vaakst gebruikt. Nadat u een functie een aantal keer heeft gebruikt, zal worden voorgesteld om de functie aan uw favorieten toe te voegen.

EEN FUNCTIE OPSLAAN

Nadat een functie is voltooid, kunt u  aanraken om ze op te slaan als een favoriet. Hiermee kunt u ze in de toekomst snel gebruiken, met dezelfde instellingen.

Met het display kunt u de functie opslaan door tot en met 4 favoriete maaltijdtijden aan te geven, waaronder ontbijt, lunch, snack en diner.

- Raak de symbolen aan om er minstens een te selecteren.
- Raak "FAVORIETE" aan om de functie op te slaan.

EENMAAL OPGESLAGEN

Nadat u functies als favorieten heeft opgeslagen, geeft het hoofdscherm de functies weer die u voor het huidige tijdstip heeft opgeslagen.

Om het favorietenmenu te bekijken, drukt u op  : De functies worden onderverdeeld volgens verschillende maaltijdtijden en sommige suggesties worden aangeboden.

- Raak het maaltijdsymbool aan om de bijbehorende lijsten weer te geven.

Door  aan te raken, kunt u ook de geschiedenis bekijken van de functies die u het meest recent heeft gebruikt.

- Scrol door de aangeboden lijst.
- Raak het gewenste recept of de gewenste functie aan.
- Raak "START" aan om de bereiding in te schakelen.

INSTELLINGEN WIJZIGEN

In het favorietenscherm kunt u een afbeelding of een naam toevoegen aan elke favoriet om hem volgens uw voorkeuren te personaliseren.

- Selecteer de functie die u wilt wijzigen.
- Raak "BEWERKEN" aan.
- Selecteer de eigenschap die u wilt wijzigen.
- Raak "VOLGENDE" aan: Op het display worden de nieuwe eigenschappen getoond.
- Raak "OPSLAAN" om uw wijzigingen te bevestigen.

In het favorietenscherm kunt u ook eerder opgeslagen functies verwijderen:

- Raak de  aan bij de gewenste functie.
- Raak "VERWIJDEREN" aan.

U kan ook de tijd wijzigen wanneer de verschillende maaltijden worden weergegeven:

- Druk op .
- Selecteer  "Voorkeuren".
- Selecteer "Tijden en Data".
- Raak "Uw maaltijdtijden" aan.

- Scrol door de lijst en raak de gewenste tijd aan.
- Raak de gewenste maaltijd aan om hem te wijzigen. Ieder tijdvak kan maar aan één maaltijd worden toegewezen.

10. TOOLS

Druk op eender welk moment op  om het "Tools"-menu te openen.

Via dit menu kunt u kiezen uit verschillende opties en u kunt ook de instellingen of voorkeuren voor uw product of het display wijzigen.



OP AFSTAND INSCHAKELEN

Om het gebruik van de 6th Sense Live Whirlpool-app in te schakelen.



KOOKWEKKER

Deze functie kan worden ingeschakeld bij het gebruik van een bereidingsfunctie of enkel om de tijd bij te houden.

Zodra de wekker is ingeschakeld, telt die onafhankelijk af zonder de functie zelf te verstören.

Als de kookwekker is ingeschakeld kunt u ook een functie selecteren en inschakelen.

De wekker blijft rechtsboven op het scherm aftellen.

Om de kookwekker op te roepen of te wijzigen:

- Druk op .
- Raak  aan.

U hoort een geluidssignaal en het display toont wanneer de kookwekker afgeteld heeft tot aan de geselecteerde bereidingstijd.

- Raak "SLUITEN" aan om de wekker te annuleren of een nieuwe duur voor de wekker in te stellen.
- Raak "NIEUWE TIMER INSTELLEN" aan om de wekker opnieuw in te stellen.



LAMP

Om het ovenlampje in of uit te schakelen.



PYRO-ZELFREINIGING

Om bakspatten te verwijderen met een cyclus op zeer hoge temperatuur. Er zijn drie zelfreinigingscycli met verschillende duren beschikbaar: Hoog, Gemiddeld, Laag. Het is raadzaam om de snellere cyclus gewoonlijk te gebruiken en de volledige cyclus alleen te gebruiken als de oven erg vuil is.

Raak de oven niet aan tijdens het automatisch reinigen.

Houd kinderen en dieren uit de buurt van de oven tijdens en na het uitvoeren van het automatisch reinigen (totdat de ruimte gelucht is).

- De accessoires - ook de roostergeleiders - moeten uit de oven worden gehaald voordat u de functie inschakelt. Indien de oven onder een kookplaat is geïnstalleerd dient u ervoor te zorgen dat alle branders of elektrische kookplaten uitgeschakeld zijn tijdens de zelfreinigingscyclus.
- Voor de beste reiniging verwijdert u grote resten in de holte en reinigt u het glas van de deur aan de binnenkant alvorens de pyrolytische functie te gebruiken.
- Kies een van de beschikbare cyclus naargelang uw behoeften.

- Raak "START" aan om de geselecteerde functie in te schakelen. De deur wordt automatisch vergrendeld en de oven start de zelfreinigingscyclus: er verschijnt een waarschuwing bericht op het display, samen met het aftellen, dat de status van de lopende cyclus aangeeft.

Zodra de cyclus is voltooid blijft de deur vergrendeld tot de temperatuur in de oven gedaald is tot een veilig niveau.

Let op: De pyrolytische cyclus kan ook worden geactiveerd als de tank gevuld is met water. Nadat de cyclus is geselecteerd, kunt u de start van de automatische reiniging uitschakelen. Raak "UITSTEL" aan om de eindtijd in te stellen zoals wordt aangegeven in het betreffende gedeelte.



AFVOEREN

Met de afvoerfunctie kan het water in het reservoir worden afgevoerd. Regelmäßig aftappen van het reservoir is de beste manier om waterstagnatie te voorkomen, daarom wordt het sterk aanbevolen om het reservoir na elke stoomcyclus regelmatig leeg te maken. Als het reservoir niet regelmatig wordt geleegd, zal het apparaat na een paar dagen sinds de laatste stoomcyclus vragen om dit te doen: dit verzoek kan niet worden genegeerd en het zal pas mogelijk zijn om door te gaan met het normale gebruik van het product nadat de afvoer is uitgevoerd.



Zodra u de functie "Afvoeren" heeft geselecteerd of wanneer het display het aanvraagt, start u de functie en voert u de aangegeven handelingen uit: Open de deur en plaats een grote kan (ten minste 2 liter) onder het afvoermondstuk aan de onderkant van het paneel, links van het inlaatmondstuk. Indien nodig, is het mogelijk om het bedieningspaneel te gebruiken om het afvoerproces te pauzeren en te hervatten (bijvoorbeeld in het geval dat de kan al vol water zit in het midden van het afvoerproces).

Let op: om te verzekeren dat het water koud is, is het niet mogelijk het reservoir leeg te laten lopen voordat 4 uren verstrekken zijn na de laatste cyclus (of de laatste keer dat het product van stroom werd voorzien). Tijdens het wachten geeft het display de volgende feedback weer "Water is te HEET. Wacht tot de temperatuur daalt".



ONTKALKEN

Deze speciale functie wordt periodiek geactiveerd en zorgt ervoor dat de boiler en het stoomcircuit in optimale conditie worden gehouden.

Een bericht op het display herinnert u eraan om deze handeling regelmatig uit te voeren. De behoefte voor ontkalking wordt bepaald door het aantal uitgevoerde stoomkookcycli of werkuren van de stoomketel sinds de laatste ontkalkingscyclus (zie onderstaande tabel).

DE MELDING "ONTKALK AUB" verschijnt na	WAT TE DOEN
15 cycli stoomkoken	Ontkalken is aanbevolen
22 uren stoomkoken	
20 cycli stoomkoken	Het is niet mogelijk om een stoomcyclus uit te voeren totdat er een ontkalkingscyclus wordt uitgevoerd
30 uren stoomkoken	

De ontkalkingsprocedure kan ook worden uitgevoerd wanneer de gebruiker een diepere reiniging van het reservoir en het interne stoomcircuit wenst.

De gemiddelde duur van de volledige functie is ongeveer 185 minuten. Zodra de functie gestart is, volgt u alle stappen aangegeven op het display.

Let op: De functie kan worden gepauzeerd, maar als deze op eender welk moment geannuleerd wordt, moet de gehele ontkalkingscyclus vanaf het begin worden herhaald.

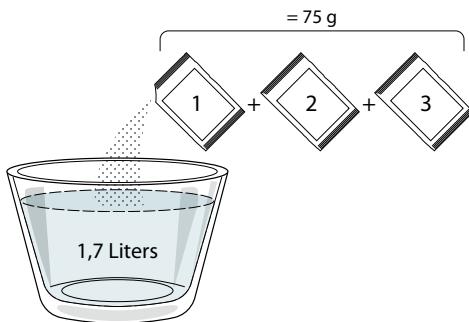
» FASE 1.1: AFVOEREN (TOT 3 MIN.)

Als het reservoir niet leeg is, moet de afvoerfase uitgevoerd worden voordat het juiste ontkalkingsproces gestart wordt. Ga in dat geval verder met het afvoeren zoals beschreven in de specifieke paragraaf Afvoeren. Als het reservoir daarentegen geen water bevat, springt het apparaat automatisch naar FASE 1.2.

Let op: om te verzekeren dat het water koud is, is het niet mogelijk deze activiteit uit te voeren voordat 4 uren verstrekken zijn na de laatste cyclus (of de laatste keer dat het product van stroom werd voorzien). Tijdens het wachten geeft het display de volgende feedback weer "WATER IS TE HEET - wacht tot de temperatuur daalt". De kan moet groot genoeg zijn om 2 liter te bevatten.

» FASE 1.2: ONTKALKEN (~120 MIN.)

Wanneer het display u vraagt om de oplossing te bereiden, voegt u 3 zakjes (overeenkomen met 75 g) van de specifieke Oven WPRO-ontkalker toe aan 1,7 liter drinkwater op omgevingstemperatuur.



Zodra de ontkalkingsoplossing klaar is, drukt u op GEREED en sluit u de buis aan volgens de instructies op het display en drukt u vervolgens op START. De pomp stopt met werken wanneer het reservoir volledig gevuld is; dan is het systeem klaar om het hoofdontkalkingsproces te starten.

Tijdens de ontkalkingsfasen hoeft u niet voor het apparaat te blijven. Nadat elke fase is voltooid, wordt een akoestische feedback afgespeeld en toont het display instructies om door te gaan met de volgende fase.

» FASE 1.3: AFVOEREN (TOT 3 MIN.)

Als het display u vraagt om een bak onder het afvoergat te plaatsen, ga dan verder met het afvoeren zoals beschreven in de specifieke paragraaf Afvoeren.

» FASE 2.1: WATER BIJVULLEN

Om het reservoir en het stoomcircuit te reinigen voert u de spoelcyclus uit.

Vul een bak met 1,7 L helder drinkwater, sluit de buis aan volgens de instructies op het display en druk op START. De pomp stopt met werken wanneer het reservoir volledig gevuld is. Haal de stekker uit het stopcontact en sluit de deur.

» FASE 2.2: SPOELEN (~65 MIN.)

Het systeem is nu klaar om het eindspoelproces te starten.

» FASE 2.3: AFVOEREN (TOT 3 MIN.)

Na de laatste keer afvoeren verschijnt de melding "Ontkalken voltooid" op het display: druk op GEREED om te bevestigen.

Nu kunnen alle stoomfuncties gebruikt worden.

*WPRO-ontkalker is het professionele product dat we aanbevelen voor het behoud van de beste prestaties van de stoomfunctie in uw oven. Volg de gebruiksaanwijzingen op de verpakking. Voor bestellingen en informatie neemt u contact op met de Consumentenservice of met www.whirlpool.eu

Whirlpool wijst elke aansprakelijkheid af voor schade veroorzaakt door het gebruik van andere, op de markt te verkrijgen reinigingsmiddelen.



STIL

Raak het symbool aan om het geluid van alle geluiden en alarmen aan of uit te zetten.



BEDIENINGSVERGRENDELING

Met de "Bedieningsvergrendeling" kunt u de toetsen op de touchpad vergrendelen zodat ze niet per ongeluk kunnen worden ingedrukt.

Om de vergrendeling in te schakelen:

- Raak het symbool aan.

Om de vergrendeling uit te schakelen:

- Raak het display aan.
- Veeg naar boven op het weergegeven bericht.



MEER MODI

Om de Sabbath Modus te selecteren en naar de Vermogensregeling te gaan.

De Sabbath Modus houdt de oven ingeschakeld in de bakmodus totdat hij wordt uitgeschakeld. De Sabbath Modus gebruikt de conventionele functie.

Alle andere bereidings- en reinigingscycli zijn uitgeschakeld. Er zullen geen geluiden weerklinken en de displays zullen geen temperatuurwijzigingen aangeven. Wanneer de ovendeur wordt geopend of gesloten, zal het ovenlampje niet aan- of uitgaan en de verwarmingselementen zullen niet meteen worden in- of uitgeschakeld.

Druk op of , druk op het displayscherm en houd het 3 seconden ingedrukt om de Sabbath Modus uit te schakelen en te verlaten.



VOORKEUREN

Om verschillende oveninstellingen te wijzigen.



WIFI

Om instellingen te wijzigen of een nieuw thuisnetwerk te configureren.



INFO

Om "Store Demo Mode" (modus winkeldemo) uit te schakelen, het product te resetten naar de fabrieksinstellingen en meer informatie over het product op te roepen.

BEREIDINGSTABEL

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (min.)	ROOSTER EN ACCESSOIRES
Taarten / Luchtige cake		Ja	170	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	4 1
Gevulde taarten (kaastaart, strudel, appeltaart)		Ja	160 – 200	30 - 85	3
		Ja	160 – 200	35 - 90	4 1
Koekjes / Shortbread		Ja	150	20 - 40	3
		Ja	140	30 - 50	4
		Ja	140	30 - 50	4 1
		Ja	135	40 - 60	5 3 1
Kleine taartjes / Muffins		Ja	170	20 - 40	3
		Ja	150	30 - 50	4
		Ja	150	30 - 50	4 1
Soesjes		Ja	180 - 200	30 - 40	3
		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Meringues		Ja	90	110 - 150	3
		Ja	90	130 - 150	4 1
Pizza / Brood / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	2
		Ja	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (Dun, dik, focaccia)		Ja	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
		Ja	250	10 - 15	3
Diepvriespizza		Ja	250	10 - 20	4 1
		Ja	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Hartige taarten (groentetaart, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 55	3
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Pasteitjes / Bladerdeeghapjes		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1

ACCESOIRES

Rooster

Ovenschaal of taartvorm op het rooster

Opvangbak / Bakplaat of ovenschaal op rooster

Driiplaat / Bakplaat

Opvangbak met 500 ml water

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (min.)	ROOSTER EN ACCESSOIRES
Lasagne / puddinkjes / gebbaken pasta / cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	
Lamsvlees/kalfsvlees/rundvlees/varkensvlees 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	
Gebr. varkensvlees met korst 2 kg		-	170	110 - 150	
Kip / konijn / eend 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	
Kalkoen / gans 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	
Vis uit de oven / in folie (filet, heel)		Ja	180 - 200	40 - 60	
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		Ja	180 - 200	50 - 60	
Toast		-	3 (hoog)	3 - 6	
Visfilets / moten vis		-	2 (Mid)	20 - 30 **	
Worstjes / Kebab / Spareribs / Hamburgers		-	2 - 3 (Medium - hoog)	15 - 30 **	
Gebraden kip 1-1,3 kg		-	2 (Mid)	55 - 70 ***	
Lamsbout / schenkel		-	2 (Mid)	60 - 90 ***	
Gebakken aardappeltjes		-	2 (Mid)	35 - 55 ***	
Groentegratin		-	3 (hoog)	10 - 25	
Koekjes		Koekjes	Ja	135	50 - 70
Taartjes		Taartjes	Ja	170	50 - 70
Ronde pizza		Pizza	Ja	210	40 - 60
Complete maaltijd: Vruchtentartaart (niveau 5) / lasagne (niveau 3) / vlees (niveau 1)		Ja	190	40 - 120 *	
Complete maaltijd: Vruchtentartaart (niveau 5) / gebakken groenten (niveau 4) / lasagne (niveau 2) / gesneden vlees (niveau 1)		Ja	190	40 - 120 *	
Lasagne & vlees		Ja	200	50 - 100 *	
Vlees & aardappels		Ja	200	45 - 100 *	
Vis & groenten		Ja	180	30 - 50 *	
Gevulde braadstukken		-	200	80 - 120 *	
Gesneden vlees (konijn, kip, lam)		-	200	50 - 100 *	

* Geschatte tijdsduur: Gerechten kunnen op verschillende tijdstippen afhankelijk van de persoonlijke voorkeur uit de oven worden verwijderd.

** Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

*** Draai het voedsel na twee derde van de bereidingstijd om (indien nodig).

DE KOKTABEL LEZEN

De tabel geeft een overzicht van de beste functie, accessoires en het niveau voor het bereiden van verschillende soorten gerechten.

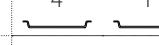
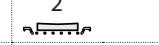
Bereidingstijden starten vanaf het moment dat het gerecht in de oven is geplaatst. De voorverwarmingstijd (indien nodig) wordt niet meegerekend.

Kooktemperaturen en -tijden zijn bij benadering en hangen af van de hoeveelheid voedsel en het type accessoire dat wordt gebruikt.

Gebruik de laagste aanbevolen instellingen om te beginnen en, als het voedsel niet voldoende gekookt is, schakel dan over naar hogere instellingen.

Geadviseerd wordt om de bijgeleverde accessoires te gebruiken en indien mogelijk taartvormen en bakplaten van donker metaal. U kunt ook vuurvaste of aardewerk pannen en accessoires gebruiken; de bereidingstijden zijn dan iets langer.


HETELUCHT + STOOM

Recept	Stoomniveau	Voorverwarmen	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (Min.)	Niveau en Accessoires
Shortbread / Koekjes	1 - LOW	-	140 - 150	35 - 55	
	1 - LOW	-	140	30 - 50	
	1 - LOW	-	140	40 - 60	
Klein gebak / Muffin	1 - LOW	-	160 - 170	30 - 40	
	1 - LOW	-	150	30 - 50	
	1 - LOW	-	150	40 - 60	
Luchting gebak	1 - LOW	-	170 - 180	40 - 60	
Luchtige cake	1 - LOW	-	160 - 170	30 - 40	
Focaccia	1 - LOW	-	200 - 220	20 - 40	
Heel brood	1 - LOW	-	170 - 180	70 - 100	
Half brood	1 - LOW	-	200 - 220	30 - 50	
Baguette	1 - LOW	-	200 - 220	30 - 50	
Gebakken aardappeltjes	2 - MID	-	200 - 220	50 - 70	
Kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1 kg	2 - MID	-	180 - 200	60 - 100	
Kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees (stukken)	2 - MID	-	160 - 180	60-80	
Rosbief rare 1 kg	2 - MID	-	200 - 220	40 - 50	
Rosbief rare 2 kg	2 - MID	-	200	55 - 65	
Lamsbout	2 - MID	-	180 - 200	65 - 75	
Gestoofde varkensschenkel	2 - MID	-	160 - 180	85 - 100	
Kip / parelhoen / eend 1 - 1,5 kg	2 - MID	-	200 - 220	50 - 70	
Kip / parelhoen / eend (stukken)	2 - MID	-	200 - 220	55 - 65	
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)	2 - MID	-	180 - 200	25 - 40	
Visfilet	3 - HIGH	-	180 - 200	15 - 30	

BEREIDINGSTABEL

Categorieën levensmiddelen		Niveau en Accessoires	Hoeveelheid	Bereidingsinformatie
STOOFCHOTELS & GEBAKKEN PASTA	Fresh Lasagna (Verse lasagne)		500 - 3000 g	
	Frozen Lasagna (Diepvrieslasagne)		500 - 3000 g	Bereid volgens uw favoriet recept. Giet er bechamelsaus op en bestrooi met kaas om perfect te bruinen
	Frozen Cannelloni (Ingevroren cannelloni)		500 - 3000 g	
	Beef (Biefstuk)	Rosbief		Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak. Laat na de bereiding tenminste 15 minuten rusten alvorens voor te snijden
		Steak		Borstel olie en rozemarijn over het vlees. Wrijf het vlees in met zout en zwarte peper. Verdeel gelijkmatig op het rooster. Draai hem om na 2/3 van de bereidingsijd
		Hamburger		Bestrijk met olie en bestrooi met zout vóór de bereiding. Draai hem om na drie vijfde van de bereidingsijd.
	Pork (Varkensvlees)	Gebr. varkensvlees		Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak. Laat na de bereiding tenminste 15 minuten rusten alvorens voor te snijden.
		Pork Ribs (Varkensribben)		Bestrijk met olie en bestrooi met zout vóór de bereiding. Draai hem om na 2/3 van de bereidingsijd
		Bacon		Verdeel gelijkmatig op het rooster. Draai hem om na drie vierde van de bereidingsijd
VLEES	Kip	Gebraden Kip		Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Wrijf in met zout en peper. Plaats in de oven met de borst bovenaan
		Fillet / Breast (Filet / Borst)		Bestrijk met olie en bestrooi met zout vóór de bereiding. Draai hem om na 2/3 van de bereidingsijd
Gebakken Eend	Duck Fillet / Breast (Eendfilet / eendenborst)		1 - 5 cm	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak. Draai hem om na 2/3 van de bereidingsijd
Roasted Turkey & Goose (Gebraden kalkoen & Gans)	Fillets / Breast (Filets / Borst)		1 - 5 cm	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Wrijf in met zout en peper. Plaats in de oven met de borst bovenaan. Draai hem om na 2/3 van de bereidingsijd
Meat dishes (Vleesgerechten)	Kebab		een rooster	Bestrijk met olie en bestrooi met zout vóór de bereiding. Draai hem om na de helft van de bereidingsijd
	Sausages & Wurstel (Worstjes & Knakworst)		1,5 - 4 cm	Verdeel gelijkmatig op het rooster. Doorboor de worsten met een vork om scheuren te voorkomen. Draai hem om na 2/3 van de bereidingsijd

ACCESSOIRES



Rooster

Ovenschaal of taartvorm
op het roosterOpvangbak / Bakplaat
of ovenschaal op rooster

Druipplaat / Bakplaat

Opvangbak met
500 ml water

	Categorieën levensmiddelen	Niveau en Accessoires	Hoeveelheid	Bereidingsinformatie
FISH & SEAFOOD (VIS & SCHAALDIEREN)	Roasted fillets & steaks (Gebraden filets & steaks)	Tuna Steak (Tonijnsteak) 3 2 Salmon Steak (Zalmsteak) 3 2 Swordfish Steak (Zwaardvissteak) 3 2 Cod Fillet (Kabeljauwfilet) 3 2 Seabass Fillet (Zeebaarsfilet) 3 2 Seabream Fillet (Zeebrasemfilet) 3 2 Other Fillets (Andere Filets) 3 2 Frozen Fish Fillets (Bevroren visfilets) 3 2	1 - 3 cm 1 - 3 cm 0,5 - 2,5 cm 100 - 300 g 50 - 150 g 50 - 150 g 0,5 - 2,5 cm 0,5 - 2,5 cm	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak
	Grilled seafood (Gegrilde vis)	Scallops (Jakobsschelp) 4	één schaal	Bedek met broodkruim en kruid ze met olie, look, paprika en peterselie
		Gratin Mussels (Gegratineerde mosselen) 4	één schaal	
		Shrimps (Garnalen) 4 3	één schaal	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak
		Prawns (Garnalen) 4 3	één schaal	
GROENTEN	Gegrilde groenten	Potatoes (Aardappelen) 3	500 - 1500 g	Snijd ze in stukken, kruid ze met olie, bestrooi ze met zout en breng ze op smaak met kruiden alvorens ze in de oven te plaatsen
		Gevulde groenten 3	100 - 500 g per stuk	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak
		Other Vegetables (Overige groenten) 3	500 - 1500 g	
	Gratin Vegetables (Gegratineerde groenten)	Potatoes (Aardappelen) 3	1 bakplaat	Snijd ze in stukken, kruid ze met olie, bestrooi ze met zout en breng ze op smaak met kruiden alvorens ze in de oven te plaatsen
		Tomatoes (Tomaten) 3	1 bakplaat	Bedek met broodkruim en kruid ze met olie, look, paprika en peterselie
		Peppers (Paprika's) 3	1 bakplaat	Bereid volgens uw favoriet recept. Bestrooi met kaas om perfect te bruinen
		Broccoli (Broccoli) 3	1 bakplaat	
		Cauliflowers (Bloemkool) 3	1 bakplaat	Bereid volgens uw favoriet recept. Giet er bechamelsaus op en bestrooi met kaas om perfect te bruinen
		Others (Andere) 3	1 bakplaat	
HARTIGE TAARTEN	Hartige taart	2	800 - 1200 g	Bekleed een taartvorm voor 8-10 porties met deeg en prik erin met een vork. Vul het deeg volgens uw favoriete recept
	Vegetarische strudel	2	500 - 1500 g	Maak een mengsel van gehakte groenten. Besprenkel met olie en kook 15-20 minuten in een pan. Laat afkoelen. Voeg verse kaas toe en kruid met zout, balsamicoazijn en specerijen. Leg de mengeling in het deeg en vouw het buitenste gedeelte dicht

ACCESSOIRES



Rooster

Ovenschaal of taartvorm
op het roosterOpvangbak / Bakplaat
of ovenschaal op rooster

Druipplaat / Bakplaat

Opvangbak met
500 ml water

Categorieën levensmiddelen	Niveau en Accessoires	Hoeveelheid	Bereidingsinformatie
BROOD	Broodjes	3	60 - 150 g per stuk Maak het deeg volgens uw favoriete recept voor een licht brood. Maak er broodjes mee alvorens ze te laten rijzen. Gebruik de speciale ovenfunctie voor rijzen
	Sandwich Loaf in Tin (Brood in blik	2	400 - 600 g per stuk Maak het deeg volgens uw favoriete recept voor een licht brood. Leg in een broodrecipiënt voordat het begint te rijzen. Gebruik de speciale ovenfunctie voor rijzen
	Big Bread (Groot brood	2	700 - 2000 g Maak het deeg volgens uw favoriete recept en plaats het op de bakplaat
	Baguette	3	200 - 300 g per stuk Maak het deeg volgens uw favoriete recept voor een licht brood. Geef het de vorm van een stokbrood alvorens het te laten rijzen. Gebruik de speciale ovenfunctie voor rijzen
PIZZA	Pizza Frozen (Pizza ingevroren)	2 4 1 5 3 1 5 4 2 1	1 - 4 lagen Neem uit de verpakking. Verdeel gelijkmatig op het rooster
	Pizza Thin (Pizza dun)	2	rond - bakplaat Maak pizzadeeg van 150 ml water, 15 g verse gist, 200 - 225 g meel, olie en zout. Laat het rijzen met de daarvoor aangewezen ovenfunctie. Rol het deeg uit in een licht ingevette bakplaat. Leg er bijvoorbeeld tomaten, mozzarella en ham op
	Pizza Thick (Pizza dik)	2	rond - bakplaat
CAKES & PASTRIES (TAART & GEBAKJES)	Sponge Cake In Tin (Sponscake in vorm)	2	500 - 1200 g Maak vettvrij cakebeslag van 500-900 g. Giet het deeg in de beklede en ingevette bakplaat
	Koekjes	3	200 - 600 g Maak een beslag van 500g bloem, 200g gezouten boter, 200g suiker en 2 eieren. Voeg een fruit-essence toe. Laat afkoelen. Verspreid het deeg gelijkmatig en geef het de gewenste vorm. Leg de koekjes op een bakplaat
	Croissants (vers)	3	één schaal
	Croissants (ingevroren)	3	één schaal Verdeel gelijkmatig over de bakplaat. Laat afkoelen alvorens te serveren
	Choux Pastry (Soezen)	3	één schaal
	Meringues	3	10 - 30 g per stuk Maak een beslag van 2 eiwitten, 80 g suiker en 100 g gedroogde kokos. Breng dit op smaak met vanille en amandelessence. Verdeel het in 20-24 stuks op een ingevette bakplaat
	Tart In Tin (Taart in bakvorm)	3	- Maak een beslag van 500g bloem, 200g gezouten boter, 200g suiker en 2 eieren. Voeg een fruit-essence toe. Laat afkoelen. Spreid het deeg gelijkmatig uit en breng het aan in een vorm. Vul het met jam en bereid het
	Strudel	3	400 - 1600 g Bereid een mengeling van blokjes appel, pijnboompitten, kaneel en nootmuskaat voor. Doe wat boter in een pan, besprenkel met suiker en bak de mengeling gedurende 10-15 minuten. Leg de mengeling in het deeg en vouw het buitenste gedeelte dicht
	Fruit filled pie (Gevulde vruchtentaart)	2	500 - 2000 g Druk het deeg in de taartvorm en bestrooi de bodem met broodkruimels om het fruitsap te absorberen. Vul met stukjes vers fruit gemengd met suiker en kaneel

ACCESSOIRES

Rooster

Ovenschaal of taartvorm op het rooster

Opvangbak / Bakplaat of ovenschaal op rooster

Driplaat / Bakplaat

Opvangbak met 500 ml water

REINIGEN EN ONDERHOUD

Zorg ervoor dat de oven afgekoeld is vooraleer te onderhouden of te reinigen.

Gebruik geen stoomreinigers.

Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of schurende/bijtende reinigingsproducten, omdat deze het oppervlak van het apparaat kunnen beschadigen.

Draag beschermende handschoenen. De oven moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert.

EXTERNE OPPERVAKKEN

- Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Afdrogen met een droge doek.
- Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Als een dergelijk product per ongeluk in contact komt met de oppervlakken het apparaat, verwijder het dan onmiddellijk met een vochtig microvezeldoekje.

INTERNE OPPERVAKKEN

- Laat de oven na elk gebruik afkoelen en reinig hem dan, bij voorkeur terwijl hij nog warm is, om eventuele afzettingen of vlekken veroorzaakt door etensresten te verwijderen. Om eventuele condensvorming als gevolg van het koken van voedsel met een hoog watergehalte te drogen, laat u de oven volledig afkoelen en veegt u hem vervolgens af met een doek of spons.

- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.
- Om de oven gemakkelijker te kunnen reinigen, kan de deur worden verwijderd.

ACCESSOIRES

Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn. Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd.

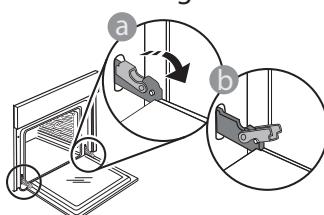
RESERVOIR

Om ervoor te zorgen dat de oven altijd optimale prestaties levert en om de ophoping van kalkafzettingen met verloop van tijd te voorkomen, raden we aan de functies "Legen" en "Ontkalken" regelmatig te gebruiken.

Nadat de functie "Turbohete lucht + Stoom" lange tijd niet is gebruikt, valt het sterk aan te raden om een bereidingscyclus in te schakelen met een lege oven en het reservoir helemaal te vullen.

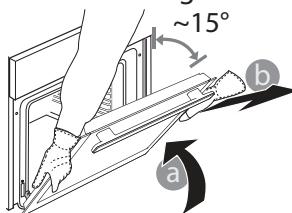
DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

- Om de deur te verwijderen** opent u deze volledig en brengt u de vergrendelingen naar beneden totdat ze ontgrendeld zijn.



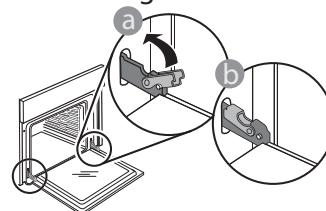
- Sluit de deur zo ver mogelijk. Houd de deur stevig met beide handen beet – niet vasthouden aan de handgreep.

Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken totdat de deur loshaakt. Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.

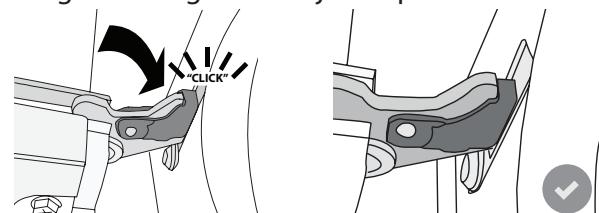


Monteer de deur opnieuw door deze te bewegen in de richting van de oven, de haken van de scharnieren uit te lijnen met de zitting en het bovenste deel op de zitting vast te zetten.

- Laat de deur zakken en doe deze vervolgens volledig open. Breng de vergrendelingen omlaag naar hun oorspronkelijke positie: Zorg ervoor dat ze volledig naar beneden staan.



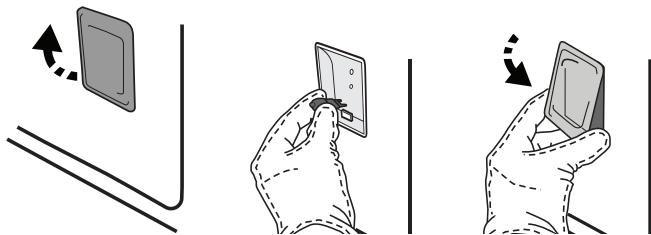
Zachtjes drukken, om te controleren of de vergrendelingen in de juiste positie staan.



- Probeer de deur te sluiten en controleer of het in lijn met het bedieningspaneel is. Als dit niet het geval is herhaalt u de bovenstaande stappen: Als het niet goed werkt kan de deur beschadigd raken.

VERVANGEN VAN HET LAMPJE

- Koppel de oven los van de netvoeding.
- Verwijder de roostergeleiders.
- Verwijder het beschermkapje.
- Vervang het lampje.
- Breng het beschermkapje terug aan door er stevig op te drukken tot het vastklikt.
- Montere de roostergeleiders terug.
- Sluit de oven weer aan op de netvoeding.



Let op: Gebruik alleen halogeenlampen van 20-40 W/230 ~ V, type G9, T300°C. De lamp die in het product wordt gebruikt is specifiek ontworpen voor huishoudapparaten en is niet geschikt voor ruimteverlichting (EC-Richtlijn Nr. 244/2009). De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Consumentenservice.

Raak de lampen niet met blote handen aan omdat vingerafdrukken ze kunnen beschadigen. Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.

WIFI FAQs*

*WIFI is niet beschikbaar in Rusland en Oekraïne

Welke wifi-protocollen worden ondersteund?

De geïnstalleerde wifi-adapter ondersteunt wifi b/g/n voor Europese landen.

Welke instellingen moeten worden geconfigureerd in de routersoftware?

De volgende routerinstellingen zijn vereist: 2,4 GHz ingeschakeld, Wifi b/g/n, DHCP en NAT ingeschakeld.

Welke versie van WPS wordt ondersteund?

WPS 2.0 of hoger. Controleer de routerdocumentatie.

Zijn er verschillen tussen het gebruik van een

smartphone (of tablet) met Android of iOS?

U kan eender welk besturingssysteem gebruiken, er is geen verschil.

Kan ik mobiele 3G-tethering gebruiken in plaats van een router?

Ja, maar cloudservices zijn ontworpen voor permanent verbonden apparaten.

Hoe kan ik controleren of mijn internetverbinding werkt en de draadloze functionaliteit is ingeschakeld?

U kan naar uw netwerk zoeken op uw smarttoestel. Schakel andere gegevensverbindingen uit voordat u het probeert.

Hoe kan ik controleren of het apparaat is verbonden met mijn draadloos thuisnetwerk?

Open uw routerconfiguratie (zie de handleiding van de router) en controleer of het MAC-adres van het apparaat wordt vermeld op de pagina met draadloos verbonden toestellen.

Waar kan ik het MAC-adres van het apparaat vinden?

Druk op  , raak daarna  WiFi aan of kijk op uw apparaat: Er is een etiket met het SAID-nummer en het MAC-adres. Het MAC-adres bestaat uit een combinatie van cijfers en letters die beginnen met "88:e7".

Hoe kan ik controleren of de draadloze functionaliteit van het apparaat is ingeschakeld?

Gebruik uw smarttoestel en de 6th Sense Live-app om te controleren of het apparaatnetwerk zichtbaar is verbonden met de cloud.

Is het mogelijk dat het signaal het apparaat niet kan bereiken?

Controleer of de toestellen die u heeft verbonden niet alle beschikbare bandbreedte opgebruiken. Zorg ervoor dat uw toestellen waarvoor wifi is ingeschakeld het door de router toegelaten maximumaantal niet overschrijden.

Hoe ver moet de router zijn verwijderd van de oven?

Normaal gezien is het wifi-signaal sterk genoeg om een aantal kamers te bestrijken, maar dit hangt heel erg af van het materiaal van de muren. U kunt de signaalsterkte controleren door uw smart-apparaat naast het apparaat te plaatsen.

Wat kan ik doen als mijn draadloze verbinding het apparaat niet bereikt?

U kunt specifieke toestellen gebruiken om thuis het bereik van uw wifi uit te breiden, zoals access points, wifi-repeaters en powerline extenders (niet inbegrepen bij het apparaat).

Hoe vind ik de naam en het wachtwoord van mijn draadloos netwerk?

Raadpleeg de routerdocumentatie. Er zit meestal een sticker op de router met de informatie die u nodig hebt om de instellingenpagina van het apparaat te bereiken via een aangesloten apparaat.

Wat kan ik doen als mijn router gebruik maakt van het wifi-kanaal van de buurt?

Dwing de router om uw wifi-thuiskanaal te gebruiken.

Wat kan ik doen als op het display verschijnt of als de oven geen stabiele verbinding met mijn thuisrouter tot stand kan brengen?

Het is mogelijk dat het apparaat verbonden is met de router, maar geen toegang heeft tot internet. Om het apparaat met internet te verbinden, moet u de instellingen van de router en/of de provider controleren.

Routerinstellingen: NAT moet zijn ingeschakeld en de firewall en het DHCP moeten correct zijn geconfigureerd.

Ondersteunde wachtwoordenencryptie: WEP, WPA, WPA2.

Raadpleeg de handleiding van de router om een ander type versleuteling te proberen.

Instellingen van de provider: Als uw internetprovider het aantal MAC-adressen heeft ingesteld dat verbinding met internet kan maken, kunt u uw apparaat mogelijk niet verbinden met de cloud. Het MAC-adres is de unieke identificatie van een apparaat. Vraag uw internetprovider om andere apparaten dan computers op internet aan te sluiten.

Hoe kan ik controleren of er gegevens worden verzonden??

Nadat het netwerk is ingesteld, schakelt u de voeding uit, u wacht 20 seconden en zet dan de oven aan: Controleer of de app de UI-status van het apparaat weergeeft. Selecteer een cyclus of een andere optie en controleer de status ervan op de app.

Sommige instellingen verschijnen pas na enkele seconden op de app.

Hoe kan ik mijn Whirlpool-account wijzigen zonder dat de verbindingen van mijn apparaten worden verbroken?

U kunt een nieuwe account aanmaken maar denk eraan de toewijzing van uw apparaat aan de oude account ongedaan te maken alvorens het apparaat te verplaatsen naar een nieuwe account.

Ik heb een nieuwe router - wat moet ik doen?

U kunt dezelfde instellingen (netwerknama en -wachtwoord) behouden ofwel de vorige instellingen van het apparaat verwijderen en de instellingen opnieuw configureren.

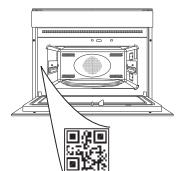
PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Losgekoppeld van de stroomvoorziening.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
Op de display verschijnt de letter "F" gevuld door een nummer of letter.	Ovenstoring.	Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld het nummer dat volgt op de letter "F". Druk op  , raak  "Info" aan en selecteer dan "Fabrieksreset". Alle opgeslagen instellingen zullen worden verwijderd.
De stroomvoorziening in huis valt uit.	Vermogensinstelling is verkeerd.	Controleer of uw thuisnetwerk tenminste een nominale vermogen van meer dan 3 kW heeft. Als dat niet het geval is, verlaagt u het vermogen tot 13 ampère. Druk op  , selecteer  "Meer modi" en selecteer daarna "Vermogensregeling" om het vermogen te veranderen.
De functie gaat niet van start. De functie is niet beschikbaar in de demo-modus.	De demo-modus is actief.	Druk op  , raak  "Info" aan en selecteer daarna "Demo-modus opslaan" om de modus te verlaten.
De deur gaat niet open.	Reinigingscyclus bezig.	Wacht tot de functie is voltooid en de oven is afgekoeld.
Het symbool  wordt op het display weergegeven.	De WiFi-router staat uit. De routerinstellingen zijn gewijzigd. De draadloze verbindingen bereiken het apparaat niet. De oven kan geen stabiele verbinding maken met het thuisnetwerk. De connectiviteit wordt niet ondersteund.	Controleer of de WiFi-router verbonden is met het internet. Controleer of het WiFi-signal dichtbij het apparaat sterk is. Probeer de router te herstarten. Raadpleeg het hoofdstuk "WiFi-FAQ's". Als de instellingen van uw draadloze thuisnetwerk zijn gewijzigd, maak dan verbinding met het netwerk: Druk op  , raak  "Wifi" aan en selecteer dan "Verbinden met netwerk".
De connectiviteit wordt niet ondersteund.	Bedienen vanaf afstand is niet toegestaan in uw land.	Controleer voor de aankoop of in uw land elektronische apparaten vanaf een afstand mogen worden bediend.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het display met aanraakscherm werkt niet goed.	Langdurig gebruik. Overbelasting systeem.	Druk op en houd tenminste 4 seconden lang ingedrukt. Schakel de oven in en controleer of de storing blijft aanhouden.
Er wordt geen water ontrokken aan de inlaatbuis	De buis is niet correct geplaatst. De buis is geblokkeerd.	Koppel de buis los. Controleer of de buis niet geblokkeerd is. Breng de buis opnieuw in en let op dat u de bewerking op de juiste manier uitvoert (controleer de richting van de buis: de drukknop moet naar links zijn gericht, maar niet ingedrukt, en u moet een klik horen wanneer hij volledig geplaatst is).
Het display toont "ERROR" tijdens de afvoerfunctie	De afvoerfunctie werkt niet correct	Neem contact op met de Klantenservice
Ziet u uw favorieten niet?	Het systeem moet worden vernieuwd.	Voer de fabrieksreset uit (druk op , tik op "Info" en selecteer vervolgens "Reset product" (Product resetten)). Hierna kunt u gemakkelijk uw favoriete cycli opslaan en bekijken.

Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u:

- De QR-code in uw apparaat gebruiken
- Op onze website docs.whirlpool.eu
- Anders, **contacteer onze Klantenservice** (Het telefoonnummer staat in het garantieboekje). Wanneer u contact opneemt met de Klantenservice, gelieve de codes te vermelden die op het identificatieplaatje van het apparaat staan.



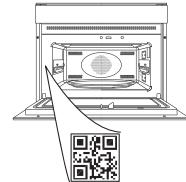
**OBRIGADO POR COMPRAR UM PRODUTO WHIRLPOOL**

Para beneficiar de uma assistência mais completa, registe o seu produto em www.whirlpool.eu/register

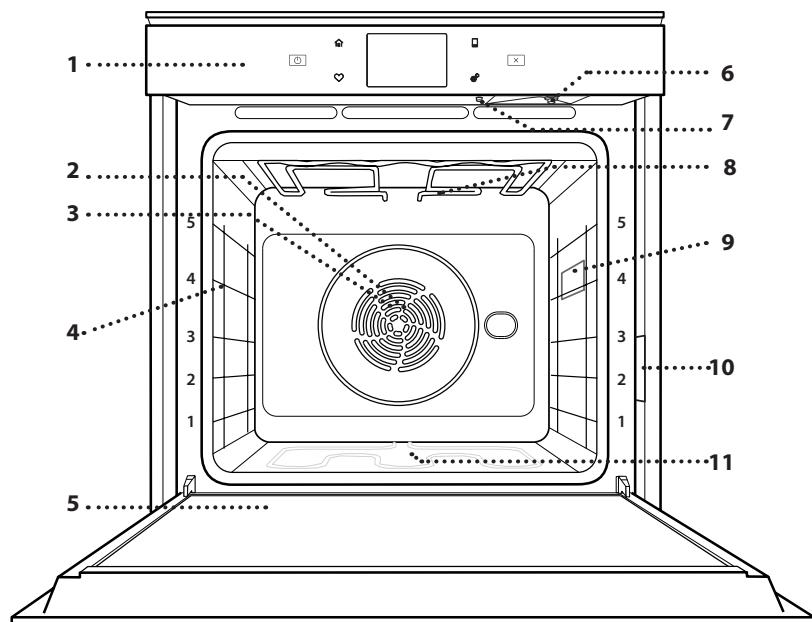


Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar o aparelho.

**EFETUE A LEITURA DO CÓDIGO QR
NO SEU APARELHO PARA OBTER
MAIS INFORMAÇÕES**

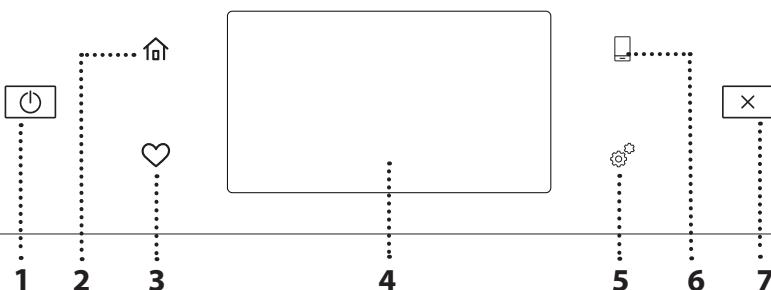


DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Painel de controlo
2. Ventoinha
3. Resistência circular (não visível)
4. Guias de nível (o nível está indicado na parte frontal do forno)
5. Porta
6. Bico de encaixe no tubo de admissão
7. Bico de escoamento
8. Resistência superior/grill
9. Lâmpada
10. Placa de identificação (não remover)
11. Resistência inferior (não visível)

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO

**1. LIG./ DESL**

Para ligar e desligar o forno.

2. HOME

Para aceder rapidamente ao menu principal.

3. FAVORITO

Para aceder à lista das suas funções favoritas.

4. VISOR**5. FERRAMENTAS**

Para escolher de entre diversas opções e também para alterar as definições do forno e as preferências.

6. CONTROLO REMOTO

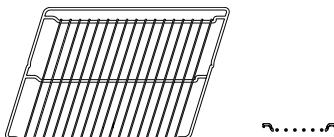
Para permitir a utilização da aplicação 6th Sense Live da Whirlpool.

7. CANCELAR

Para interromper qualquer função do forno, exceto Relógio, Temporizador de cozinha e Bloqueio de teclas.

ACESSÓRIOS

GRELHA METÁLICA



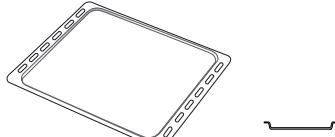
Adequadas para a cozedura de alimentos ou como suporte para frigideiras, formas para bolos e quaisquer outros itens adequados para fornos

TABULEIRO COLETOR



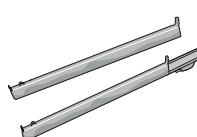
Para utilização como tabuleiro para cozinhar carne, peixe, legumes, focaccia, etc., ou para recolher sucos quando posicionado por baixo da grelha metálica.

TABULEIRO PARA ASSAR



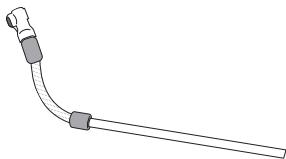
Para a cozedura de todos os produtos de padaria e pastelaria, mas também para assados, peixe em papelote, etc.

CALHAS DESLIZANTES*



Para facilitar a inserção ou a remoção de acessórios.

TUBO DE ADMISSÃO



Ligue ao bico especial para retirar a água a ser carregada no depósito.

Após a sua utilização, enxagúe e seque cuidadosamente antes de armazená-lo num local fresco e seco.

* Disponível apenas em determinados modelos

O número e o tipo de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido.

Pode adquirir outros acessórios separadamente junto do Serviço Pós-venda.

COMO INTRODUZIR A GRELHA E OUTROS ACESSÓRIOS

Introduza a grelha na horizontal, fazendo-a deslizar pelas guias, e assegure-se de que a extremidade elevada está virada para cima.

Outros acessórios, como o tabuleiro coletor e o tabuleiro para assar são introduzidos horizontalmente, da mesma forma que a grelha.

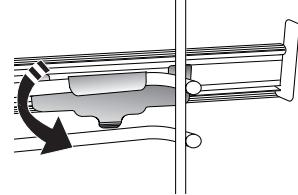
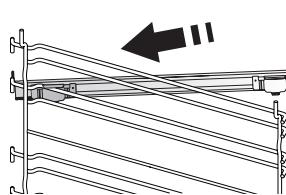
RETIRAR E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL

- Para retirar as guias de nível, levante as guias e, suavemente, puxe a parte inferior e extraia-a do respetivo suporte: Agora, as guias de nível podem ser retiradas.
- Para repor as guias de nível, comece por inseri-las no suporte superior. Mantendo-as subidas, faça-as deslizar para o interior do compartimento de cozedura e, em seguida, posicione-as no suporte inferior.

COMO INSTALAR AS CALHAS DESLIZANTES (CASO EXISTAM)

Retire as guias de nível do forno e remova o plástico de proteção das corrediças.

Fixe o encaixe superior da corrediça à guia de nível e faça-a deslizar até parar. Baixe o outro encaixe para o posicionar. Para fixar a guia, pressione a parte inferior do dispositivo de fixação firmemente contra a guia de nível. Assegure-se de que as corrediças se movem livremente. Repita estes procedimentos para a outra guia de nível, no mesmo nível.



Lembre-se: As corrediças podem ser instaladas em qualquer nível.

FUNÇÕES DE COZEDURA

FUNÇÕES MANUAIS

• CONVENCIONAL

Para cozinhar qualquer tipo de prato utilizando apenas um nível.

• COZEDURA CONVECÇÃO

Para cozinhar carne, bolos com recheio apenas num tabuleiro.

• AR FORÇADO

Para cozinhar alimentos diferentes que requerem a mesma temperatura de cozedura em diferentes prateleiras (máximo três) ao mesmo tempo. Esta função permite cozinhar alimentos diferentes sem transmitir odores de uns alimentos para os outros.

• GRILL

Para grelhar bifes, espetinhos, salsichas, gratinar legumes ou tostar pão. Ao grelhar carne, recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: Posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 500 ml de água potável.

• TURBO GRILL

Para assar peças de carne grandes (pernil, rosbife, frango). Recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: Posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram por baixo da grelha e adicione 500 ml de água potável.

• PREAQUECIMENTO RÁPIDO

Para efetuar o preaquecimento rápido do forno.

• FUNÇÕES COOK 4

Para cozinhar diferentes alimentos que necessitem da mesma temperatura de cozedura em quatro níveis ao mesmo tempo. Esta função pode ser utilizada para cozinhar biscoitos, tartes, pizzas redondas (também congeladas) e para preparar uma refeição completa. Siga a tabela de cozedura para obter os melhores resultados.

• AR FORÇADO + VAPOR

Combinando as propriedades do vapor com as propriedades do ar forçado, esta função permite-lhe cozinhar pratos agradavelmente crocantes e dourados no exterior mas, ao mesmo tempo, tenros e suculentos no interior. Para obter os melhores resultados de cozedura, recomendamos que seleccione um nível de vapor 3 - ALTO para cozinhar peixe, 2 - MÉDIO para carne e 1 - BAIXO para pão e sobremesas.

• FUNÇÕES ESPECIAIS

» DESCONGELAÇÃO

Para descongelar mais rapidamente os alimentos. É aconselhável posicionar os

alimentos no nível intermédio. Sugerimos que deixe o alimento na embalagem para não secar.

» MANTER AQUECIDO

Para manter os alimentos acabados de cozinhar quentes e estaladiços.

» LEVEDURA

Para obter a fermentação ideal de massas doces ou salgadas. Para manter a qualidade da levedação, não ativar a função se o forno ainda estiver quente após um ciclo de cozedura.

» PRÉ-COZINHADOS

Para cozinhar alimentos pré-cozinhados, armazenados a um a temperatura ambiente ou no frigorífico (biscoitos, mistura para bolo, queques, pratos de massa e produtos à base de pão). função cozinha rápida e delicadamente todos os pratos e pode também ser utilizada para aquecer comida já cozinhada. Não é necessário preaquecer o forno. siga as indicações na embalagem do alimento.

» MAXI COZEDURA

Para cozinhar grandes peças de carne (com um peso superior a 2,5 kg). Recomendamos que vire a carne durante a cozedura para que fique tostado de forma homogénea de ambos os lados. Recomenda-se ir regando a carne com molho para que não seque demasiado.

» AR FORÇADO ECO

Para cozinhar peças de carne recheadas e bifes num único nível. Evita-se que os alimentos sequem excessivamente, através de uma circulação de ar suave e intermitente. Quando esta função ECO está a ser utilizada, a luz mantém-se apagada ao longo da cozedura. Para usar o ciclo ECO e, assim, otimizar o consumo de energia, a porta do forno não deve ser aberta até que os alimentos estejam completamente cozinhados.

• ALIMENTOS CONGELADOS

Esta função seleciona automaticamente a temperatura e o modo ideal para cozinhar 5 tipos diferentes de alimentos congelados já preparados. Não é necessário preaquecer o forno.

6th SENSE

Estas permitem cozinhar todos os tipos de alimentos de forma totalmente automática. Para tirar o melhor partido desta função, siga as indicações na respetiva tabela de cozedura.

Não é necessário preaquecer o forno.

COMO UTILIZAR O ECRÃ TÁTIL



Para percorrer um menu ou uma lista:

Deslize simplesmente o dedo pelo visor para percorrer as opções ou os valores.



Para selecionar ou confirmar:

Toque no ecrã para selecionar o valor ou a opção de menu pretendido(a).

Para regressar ao ecrã anterior:

toque em < .

Para confirmar as definições ou aceder ao próximo ecrã:

toque em "DEFINIR" ou "PRÓXIMO".

UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de configurar o produto.

As definições podem ser alteradas posteriormente, premindo ☰ para aceder ao menu "Ferramentas".

1. SELECIONAR O IDIOMA

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de definir o idioma e a hora.

- Deslize o dedo pelo ecrã para percorrer a lista de idiomas disponíveis.
- Toque no idioma pretendido.

Ao tocar em <, regressa ao ecrã anterior.

2. CONFIGURAR O WI-FI

A funcionalidade 6th Sense Live permite-lhe operar o forno remotamente, a partir de um dispositivo móvel. Para permitir que o aparelho seja controlado remotamente, terá de concluir primeiro com sucesso o processo de ligação. Este processo é necessário para registar o seu aparelho e ligá-lo à sua rede doméstica.

- Toque em "CONFIGURAR AGORA" para prosseguir com a configuração da ligação.

De outro modo, toque em "SALTAR" para ligar o seu produto mais tarde.

COMO CONFIGURAR A LIGAÇÃO

Para usar esta funcionalidade, necessita de: um smartphone ou tablet e de um router sem fios ligado à Internet. Utilize o seu dispositivo inteligente para verificar se o sinal da sua rede sem fios doméstica é forte junto do aparelho.

Requisitos mínimos.

Dispositivo inteligente: Android 4,3 (ou superior) com um ecrã de 1280x720 (ou superior) ou iOS 8 (ou superior).

Router sem fios: 2,4Ghz Wi-Fi b/g/n.

1. Descarregar a aplicação 6th Sense Live

O primeiro passo para ligar o seu aparelho é descarregar a aplicação no seu dispositivo móvel. A aplicação 6th Sense Live irá guiá-lo por todos os passos aqui indicados. Pode descarregar a aplicação 6th Sense Live a partir da App Store ou da Google Play Store.

2. Criar uma conta

Se ainda não o tiver feito, terá de criar uma conta. Isto permitirá-lhe-ligar os seus aparelhos em rede e também visualizá-los e controlá-los remotamente.

3. Registar o seu aparelho

Siga as instruções na aplicação para registrar o seu aparelho. Precisará do número Smart Appliance Identifier (SAID) para completar o processo de registo. Pode encontrar o seu código único na placa de identificação que acompanha o produto.

4. Ligá-lo à rede Wi-Fi

Siga o procedimento de configuração "scan-to-connect". A aplicação irá guiá-lo pelo processo de ligação do seu aparelho à sua rede sem fios doméstica.

Se o seu router suportar WPS 2,0 (ou superior), selecione "MANUAL" e, em seguida, toque em "Configuração WPS": prima o botão WPS no seu router sem fios para estabelecer uma ligação entre os dois produtos.

Se necessário, pode também ligar o produto manualmente, através da opção "Procurar uma rede".

O código SAID é utilizado para sincronizar um dispositivo inteligente com o seu aparelho.

O endereço MAC é apresentado para o módulo WiFi.

Só será necessário voltar a realizar o procedimento de ligação, se alterar as definições do seu router (p. ex., nome da rede, palavra-passe ou fornecedor de dados).

3. DEFINIR A HORA E A DATA

Ao ligar o forno à sua rede doméstica, a hora e a data serão definidas automaticamente. Caso contrário, terá de defini-las manualmente.

- Toque nos números relevantes para definir a hora do dia.
- Toque em "DEFINIR" para confirmar.

Uma vez definida a hora, terá de definir a data.

- Toque nos números relevantes para definir a data.
- Toque em "DEFINIR" para confirmar.

Após um longo corte de energia, é necessário definir a hora e a data novamente.

4. DEFINIR O CONSUMO DE ENERGIA

O forno está programado para consumir um nível de energia elétrica compatível com uma rede doméstica de potência superior a 3 kW (16 amperes). Se a potência que utiliza em sua casa for inferior, terá de reduzir este valor (13 amperes).

- Toque no valor no lado direito para selecionar a potência.
- Clique em "OK" para terminar a configuração inicial.

5. AQUECER O FORNO

Um forno novo pode libertar odores residuais, resultantes do processo de fabrico: isto é perfeitamente normal.

Assim, antes de começar a cozinhar alimentos, recomendamos que aqueça o forno, vazio, para eliminar eventuais odores.

Remova do forno qualquer elemento de proteção em cartão ou película transparente e retire quaisquer acessórios do respetivo interior.

Aqueça o forno até aos 200 °C durante uma hora, aproximadamente.

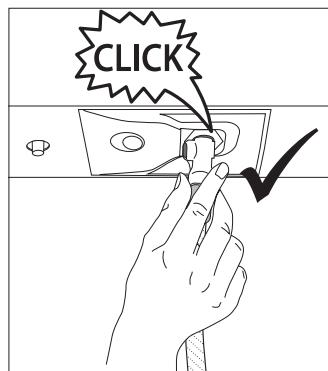
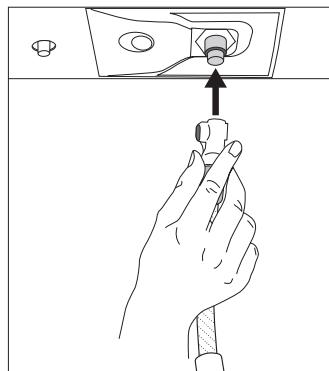
É aconselhável arejar a cozinha após a primeira utilização do aparelho.

6. ENCHER O DEPÓSITO

Para permitir a emissão de vapor durante a cozedura, este dispositivo está equipado com um depósito (não visível).

Ao selecionar uma receita ou um ciclo que requeira vapor, o visor irá solicitar-lhe que introduza o tubo de admissão de água e o LED existente perto da área de introdução irá acender-se.

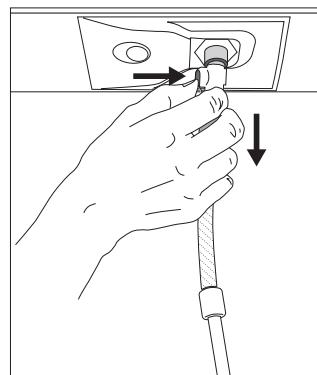
Ligue o tubo sem premir o botão. Uma vez introduzido o tubo, ouvirá um "clique".



Nota: existe apenas uma forma de ligar o tubo corretamente, mantendo o botão de pressão do lado esquerdo.

Em seguida, coloque a extremidade do tubo dentro dum jarro/

recipiente contendo, pelo menos, 1,7 litros de água potável. Para obter o desempenho ideal de vapor, recomenda-se que encha o depósito com água à temperatura ambiente. Caso coloque o recipiente na porta do aparelho, certifique-se de que o faz com cuidado, de forma a evitar quaisquer danos no vidro da porta.



Uma vez iniciado, o processo será interrompido automaticamente quando o depósito estiver cheio. No final, o visor irá solicitar-lhe que deslique o tubo, premindo o botão na parte superior esquerda e puxando-o levemente para baixo.

Nota: para evitar fugas de água, recomenda-se que deslique o acessório de enchimento enquanto o mesmo se encontrar no interior do recipiente de drenagem; em seguida,

remova-os e feche a porta.

Nesta altura, poderá iniciar o ciclo de cozedura ou a receita pretendida.

Após um longo período de inatividade das funções de vapor, é altamente recomendável que ative um ciclo de cozedura a vapor com o forno vazio e o depósito totalmente cheio de água.

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

- Para ligar o forno, prima ou toque em qualquer ponto do ecrã.
- O visor permite-lhe optar entre funções Manuais e 6th Sense.
- Toque na função principal necessária para aceder ao menu correspondente.
- Para explorar a lista, percorra-a para cima ou para baixo.
- Toque na função necessária para a selecionar.

2. DEFINIR FUNÇÕES MANUAIS

Após selecionar uma função, é possível alterar as suas definições. O visor irá apresentar as definições que podem ser alteradas.

TEMPERATURA / NÍVEL DO GRILL

- Percorra os valores sugeridos e selecione o valor necessário. Se a função o permitir, pode clicar em para ativar o preaquecimento.

DURAÇÃO

Não precisa de definir o tempo de cozedura, caso pretenda gerir a cozedura manualmente. No modo temporizado, o forno cozinha durante o período de tempo selecionado por si. No fim do tempo de cozedura, a cozedura é interrompida automaticamente.

- Para a definir a duração, toque em "Definir tempo de cozedura".
- Toque nos números relevantes para definir o tempo de cozedura pretendido.
- Toque em "PRÓXIMO" para confirmar.

Para cancelar uma duração definida e gerir manualmente o fim da cozedura, toque no valor da duração e, em seguida, selecione "PARAR".

3. DEFINIR FUNÇÕES 6th SENSE

As funções 6th Sense permitem-lhe preparar uma ampla variedade de pratos, de entre os indicados na lista. A maior parte das definições de cozedura são selecionadas automaticamente pelo aparelho, com vista à obtenção dos melhores resultados.

- Escolha uma receita da lista.

As funções são apresentadas por categorias de alimentos no menu "ALIMENTOS 6th SENSE" (ver tabelas correspondentes) e por funções de receitas no menu "LIFESTYLE".

- Depois de selecionar uma função, indique simplesmente as características dos alimentos (quantidade, peso, etc.) que pretende cozinhar, para obter resultados perfeitos.
- Siga as indicações apresentadas no ecrã para o orientar ao longo do processo de cozedura.

4. SET START

Pode atrasar a cozedura antes de iniciar uma função: A função irá iniciar-se à hora previamente selecionada.

- Toque em "INÍCIO DIFERIDO" para definir a hora de início pretendida.
- Depois de definir o atraso pretendido, toque em "INÍCIO DIFERIDO" para iniciar o tempo de espera.
- Coloque os alimentos no forno e feche a porta: a função inicia-se automaticamente após o período de tempo calculado.

Para programar uma hora de início de cozedura retardada, a fase de pré-aquecimento da câmara de cozimento deve ser desactivada: O forno atinge a temperatura pretendida gradualmente, o que significa que os tempos de cozedura poderão ser ligeiramente mais longos do que os tempos indicados na tabela de cozedura.

- Para ativar a função de imediato e cancelar o tempo de atraso programado, toque em .

5. INICIAR A FUNÇÃO

- Uma vez configuradas as definições, toque em "INÍCIO" para ativar a função.

Se o forno estiver quente e a função necessitar de uma temperatura máxima específica, surgirá uma mensagem no visor.

Pode alterar os valores definidos a qualquer altura durante a cozedura, tocando no valor que pretende corrigir.

- Prima para interromper a função ativa a qualquer altura.

6. PREAQUECIMENTO

Se tiver sido previamente ativada, o visor indica o estado da fase de preaquecimento, depois de iniciada a função.

Quando esta fase estiver concluída, será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que o forno atingiu a temperatura definida.

- Abra a porta.
- Coloque os alimentos no forno.
- Feche a porta e toque em "CONCLUÍDO" para iniciar a cozedura.

Colocar os alimentos no forno antes de o preaquecimento estar concluído poderá ter um efeito adverso no resultado final da cozedura. Abrir a porta durante a fase de preaquecimento fará com que esta seja interrompida. O tempo de cozedura não inclui uma fase de preaquecimento.

Pode alterar a predefinição da opção de preaquecimento para as funções de cozedura que lhe permitem realizá-lo manualmente.

- Selecione uma função que permita selecionar a função de preaquecimento manualmente.
- Toque no ícone para ativar ou desativar o preaquecimento. Tal será definido como uma opção predefinida

7. INTERROMPER A COZEDURA

Algumas das funções 6th Sense necessitam que os alimentos sejam virados durante a cozedura. Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que ação deverá realizar.

- Abra a porta.
- Execute a ação solicitada pelo visor.
- Feche a porta e, em seguida, toque em "CONCLUÍDO" para retomar a cozedura.

Antes do fim da cozedura, o forno irá solicitar-lhe que verifique os alimentos da mesma forma.

Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que ação deverá realizar.

- Verifique os alimentos.
- Feche a porta e, em seguida, toque em "CONCLUÍDO" para retomar a cozedura.

8. FIM DA COZEDURA

Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que a cozedura está concluída.

Com algumas funções, uma vez concluída a cozedura, pode dar ao seu prato uma tostagem extra, prolongar o tempo de cozedura ou guardar a função como favorito.

- Toque em para guardá-la como favorito.
- Selecione "Tostagem Extra" para iniciar um ciclo de 5 minutos de tostagem.
- Toque em para prolongar a cozedura.

9 . FAVORITOS

A função Favoritos guarda as definições do forno para as suas receitas favoritas.

O forno deteta automaticamente as funções utilizadas com maior frequência. Após um determinado número de utilizações, será solicitado que adicione a função aos seus favoritos.

COMO GUARDAR UMA FUNÇÃO

Uma vez concluída uma função, pode tocar em para guardá-la como favorito. Isto permitir-lhe-á usá-la rapidamente no futuro, mantendo as mesmas definições.

O visor permite-lhe guardar a função, indicando até 4 refeições favoritas, incluindo pequeno-almoço, almoço, snack e jantar.

- Toque nos ícones para selecionar pelo menos uma.
- Toque em "GUARDAR COMO FAVORITO" para guardar a função.

GUARDADAS

Depois de guardar as funções como favoritos, o ecrã principal apresentará as funções guardadas para a hora atual do dia.

Para visualizar o menu de favoritos, prima : as funções serão divididas pelas diferentes horas das refeições e serão disponibilizadas algumas sugestões.

- Toque no ícone das refeições para exibir as listas correspondentes.

Toque em permite-lhe também visualizar o histórico das funções utilizadas mais recentemente.

- Percorra a lista apresentada.
- Toque na receita ou na função pretendida.
- Toque em "INÍCIO" para ativar a cozedura.

ALTERAR AS DEFINIÇÕES

No ecrã Favoritos, pode adicionar uma imagem ou um nome a cada favorito, personalizando-o de acordo com as suas preferências.

- Selecione a função que pretende alterar.
- Toque em "EDITAR".
- Selecione o atributo que pretende alterar.
- Toque em "PRÓXIMO": O visor apresentará os novos atributos.
- Toque em "GUARDAR" para confirmar as suas alterações.

No ecrã de Favoritos, pode também eliminar funções guardadas:

- Toque em na função correspondente.
- Toque em "REMOVER".

Pode também alterar a hora quando são apresentadas as várias refeições:

- Prima .
- Selecione "Preferências".
- Selecione "Horas e datas".
- Toque em "As suas horas de refeição".
- Percorra a lista e toque na hora correspondente.
- Toque na respetiva refeição para alterá-la.

Cada intervalo de tempo apenas pode ser combinado com uma refeição.

10. FERRAMENTAS

Prima  para abrir o menu "Ferramentas" a qualquer altura. Este menu permite-lhe escolher de entre várias opções e também alterar as definições ou preferências do seu produto ou do visor.

REMOTO ATIVADO

Para permitir a utilização da aplicação 6th Sense Live da Whirlpool.

TEMPORIZADOR DE COZINHA

Esta função pode ser ativada aquando da utilização de uma função de cozedura ou, de forma independente, para controlar o tempo.

Uma vez iniciado, o temporizador continuará a sua contagem decrescente de forma independente, sem interferir com a função em si.

Uma vez ativado o temporizador, poderá também selecionar e ativar uma função.

O temporizador continuará a contagem decrescente no canto superior direito do ecrã.

Para recuperar ou alterar o temporizador de cozinha:

- Prima .
- Toque em .

Quando o temporizador terminar a contagem decrescente do tempo programado, ouvir-se-á um sinal sonoro e esta informação será apresentada no visor.

- Toque em "DISPENSAR" para cancelar o temporizador ou definir uma nova duração do temporizador.
- Toque em "DEF. TEMPOR. NOVO" para definir novamente o temporizador.

LUZ

Para acender ou apagar a luz do forno.

LIMPEZA AUTOMÁTICA PIROLÍTICA

Para eliminar quaisquer salpicos resultantes da cozedura através de um ciclo de temperatura muito elevada. Estão disponível três ciclos de limpeza automática com diferentes durações: Alto, Médio, Baixo. Recomendamos a utilização do ciclo mais rápido a intervalos regulares e do ciclo completo apenas quando o forno estiver muito sujo.

Não toque no forno durante o ciclo de limpeza pirolítica.

Mantenha crianças e os animais afastados do forno durante e após a execução do ciclo de limpeza pirolítica (até a divisão ter arejado totalmente).

- Retire os acessórios do forno, incluindo as guias de nível, antes de ativar esta função. Se o forno estiver instalado por baixo de uma placa, assegure-se de que, durante a execução do ciclo de limpeza automática, os queimadores ou as placas elétricas estão desligados.
- Para obter os melhores resultados de limpeza, remova os resíduos em excesso do interior da cavidade do aparelho e limpe a porta de vidro interior utilizando a função de limpeza pirolítica.
- Escolha um dos ciclos disponíveis de acordo com as suas necessidades.

• Toque em "INÍCIO" para ativar a função selecionada. A porta irá bloquear automaticamente e o forno irá iniciar o ciclo de limpeza automática: é apresentada uma mensagem de aviso no visor, juntamente com uma contagem decrescente que indica o estado do ciclo em curso.

Uma vez concluído o ciclo, a porta permanece trancada até que a temperatura no interior do forno tenha baixado para um nível seguro.

Nota: O ciclo pirolítico também pode ser ativado com o depósito cheio de água. Uma vez selecionado o ciclo, poderá diferir o início da limpeza automática. Toque em "ATRASO" para definir o tempo de terminação, conforme indicado na secção relevante.

DRENAGEM

A função de drenagem permite drenar a água que se encontra no depósito. A drenagem regular do depósito é a melhor forma de prevenir a estagnação da água, por isso, recomenda-se fortemente que o depósito seja drenado após cada ciclo de vapor. Se o depósito não for drenado regularmente, o aparelho solicitar-lhe-á que o faça decorridos alguns dias do último ciclo de vapor: não poderá ignorar esta solicitação e apenas poderá continuar a utilizar o aparelho normalmente após ter efetuado a drenagem.



Uma vez selecionada a função "Drenagem" ou quando requerido através de uma mensagem no visor, inicie esta função e siga as instruções indicadas: Abra a porta e coloque um jarro grande (com capacidade para, pelo menos, 2 litros de água) por baixo do bico de drenagem localizado na parte inferior do painel, do lado

esquerdo do bico de admissão. Se necessário, é possível operar o painel de controlo para interromper e retomar o processo de drenagem (por exemplo, em caso de o jarro ficar cheio a meio do processo de drenagem).

Nota: para garantir que a água está fria, não é possível drenar o depósito até que tenham passado 4 horas desde o último ciclo (ou desde a última vez que o produto foi ligado). Durante este tempo de espera, o visor irá apresentar a seguinte mensagem <A água está DEMASIADO QUENTE. Aguarde até que a temperatura desça".

DESCALCIFICAR

Esta função especial, ativada em intervalos regulares, permite-lhe manter o circuito do fervedor e de vapor nas melhores condições.

Será apresentada uma mensagem no visor, alertando-o para a necessidade de efetuar esta operação regularmente. A necessidade de descalcificação depende do número de ciclos de cozedura a vapor efetuados ou das horas de trabalho do fervedor decorridas desde o último ciclo de descalcificação (consulte a tabela abaixo).

A MENSAGEM "A DESINCRUSTAR" surge após	O QUE FAZER
15 ciclos de cozedura a vapor	Descalcificação recomendada
22 horas de cozedura a vapor	
20 ciclos de cozedura a vapor	
30 horas de cozedura a vapor	Não é possível executar um ciclo de vapor até que um ciclo de descalcificação seja efetuado

O procedimento de descalcificação também pode ser efetuado sempre que o utilizador pretender obter uma limpeza mais profunda do depósito e do circuito interno de vapor.

A duração média da função completa é de cerca de 185 minutos. Uma vez iniciada a função, siga todos os passos indicados no visor.

Nota: a função pode ser interrompida a qualquer momento, contudo, caso seja cancelada, será necessário repetir todo o ciclo de descalcificação desde o início.

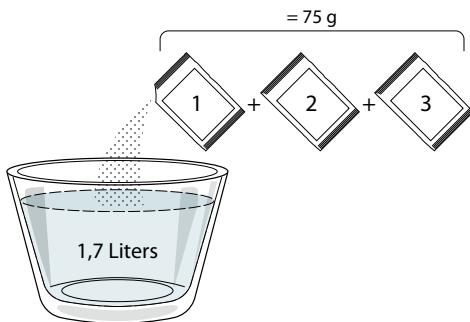
» FASE 1.1: DRENAGEM (ATÉ 3 MIN.)

Se o depósito não estiver vazio, a fase de drenagem deve ser efetuada antes de iniciar o processo de descalcificação correto. Neste caso, prossiga com a operação de drenagem conforme descrito no parágrafo "Drenagem" dedicado. Em vez disso, se o depósito não contiver água, o aparelho passará automaticamente para a FASE 1.2.

Nota: para garantir que a água está fria, não é possível efetuar esta operação até que tenham passado 4 horas desde o último ciclo (ou desde a última vez que o produto foi ligado). Durante este tempo de espera, o visor irá apresentar a seguinte mensagem "A água está DEMASIADO QUENTE - aguarde até que a temperatura baixe". O jarro deve ter capacidade para, pelo menos, 2 litros.

» FASE 1.2: DESCALCIFICAR (~120 MIN.)

Quando o visor apresentar uma mensagem solicitando-lhe que prepare a solução, adicione 3 saquetas (correspondente a 75 g) do produto descalcificante específico para fornos WPRO em 1,7 litros de água potável à temperatura ambiente.



Assim que a solução descalcificante estiver pronta, prima "CONCLUÍDO" e ligue o tubo seguindo as instruções no visor e, em seguida, a seguir prima "INÍCIO". A bomba irá parar o seu funcionamento quando o depósito estiver totalmente carregado; de seguida, o sistema está pronto a iniciar o processo principal de descalcificação.

As fases descalcificação não requerem que o utilizador supervisione o aparelho pessoalmente. Após a conclusão de cada fase, é emitido um sinal sonoro e o visor apresenta instruções para prosseguir com a próxima fase.

» FASE 1.3: DRENAGEM (ATÉ 3 MIN.)

Quando o visor solicitar que coloque um recipiente por baixo do orifício de drenagem, prossiga com a operação de drenagem conforme descrito no parágrafo "Drenagem" dedicado.

» FASE 2.1: REABASTECIMENTO DE ÁGUA

Para limpar o reservatório e o circuito de vapor, é necessário realizar um ciclo de enxaguamento.

Encha um recipiente com 1,7 litros de água potável e, de seguida, ligue o tubo seguindo as instruções no visor e prima "INÍCIO". A bomba irá parar o seu funcionamento quando o reservatório estiver totalmente carregado. Remova o tubo e feche a porta.

» FASE 2.2: ENXAGUAR (~65 MIN.)

O sistema está agora pronto para iniciar o processo final de enxágue.

» FASE 2.3: DRENAGEM (ATÉ 3 MIN.)

Após a última operação de drenagem, a mensagem "Descalcificação concluída" aparecerá no visor: prima "CONCLUÍDO" para confirmar.

Agora será possível utilizar todas as funções a vapor.

*Recomendamos a utilização do produto descalcificante WPRO profissional para a manutenção do seu forno de forma a obter o melhor desempenho da função de vapor do seu forno. Siga as instruções de utilização contidas na embalagem. Para encomendas e informações, contacte o nosso serviço pós-venda ou consulte www.whirlpool.eu

A Whirlpool não será responsável por quaisquer danos causados pela utilização de outros produtos de limpeza disponíveis no mercado.

SILENCIAR

Toque no ícone para silenciar ou não silenciar todos os sons e alarmes.

BLOQUEIO DE TECLAS

O "Bloqueio de teclas" permite-lhe bloquear os botões no touchpad, para que os mesmos não possam ser premidos inadvertidamente.

Para ativar o bloqueio:

- Toque no ícone .

Para desativar o bloqueio:

- Toque no visor.
- Deslize o dedo para cima na mensagem exibida.

MAIS MODOS

Para selecionar o modo Sabbath e aceder à Gestão de Energia. O modo Sabbath mantém o forno no modo de cozedura até que seja desativado. O modo Sabbath utiliza a função convencional.

Todos os restantes ciclos de cozedura e de limpeza são desativados. Não serão emitidos quaisquer sons e os visores não indicarão as alterações de temperatura. Quando a porta do forno é aberta ou fechada, a luz do forno não se acende ou apaga e os elementos de resistência não se ligam ou desligam de imediato.

Para desativar e sair do modo Sabbath, prima ou e, em seguida, prima e mantenha premido o ecrã de visualização durante 3 segundos.

PREFERÊNCIAS

Para alterar várias definições do forno.

WIFI

Para alterar definições ou configurar uma nova rede doméstica.

INFO

Para desativar o "Modo de demonstração loja", reponha as definições de fábrica do produto e obtenha informação adicional acerca do mesmo.

TABELA DE COZEDURA

RECEITA	FUNÇÃO	PREAQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (Min.)	TABULEIRO E ACESSÓRIOS
Bolos levedados / Pães de ló		Sim	170	30 - 50	2
		Sim	160	30 - 50	2
		Sim	160	30 - 50	4 1
Bolos recheados (cheesecake, strudel, tarte de maçã)		Sim	160 - 200	30 - 85	3
		Sim	160 - 200	35 - 90	4 1
Cookies / Biscoitos		Sim	150	20 - 40	3
		Sim	140	30 - 50	4
		Sim	140	30 - 50	4 1
		Sim	135	40 - 60	5 3 1
Bolos pequenos / queques		Sim	170	20 - 40	3
		Sim	150	30 - 50	4
		Sim	150	30 - 50	4 1
		Sim	150	40 - 60	5 3 1
Massa "choux"		Sim	180 - 200	30 - 40	3
		Sim	180 - 190	35 - 45	4 1
		Sim	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Merengues		Sim	90	110 - 150	3
		Sim	90	130 - 150	4 1
		Sim	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Pão / Focaccia		Sim	190 - 250	15 - 50	2
		Sim	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (massa fina, massa grossa, focaccia)		Sim	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
		Sim	250	10 - 15	3
Pizza congelada		Sim	250	10 - 20	4 1
		Sim	220 - 240	15 - 30	5 3 1
		Sim	180 - 190	45 - 55	3
Tartes salgadas (tarte de legumes, quiche)		Sim	180 - 190	45 - 60	4 1
		Sim	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
		Sim	190 - 200	20 - 30	3
Vols-au-vent / Salgadinhos de massa folhada		Sim	180 - 190	20 - 40	4 1
		Sim	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1

ACESSÓRIOS



Grelha metálica



Tabuleiro de assar ou forma de bolos na grelha



Tabuleiro coletor/tabuleiro para bolos ou tabuleiro para assar na grelha



Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar



Tabuleiro coletor com 500 ml de água

RECEITA	FUNÇÃO	PREAQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (Min.)	TABULEIRO E ACESSÓRIOS
Lasanha / Flans / Massa ao forno/ Cannellones		Sim	190 - 200	45 - 65	
Borrego / Vitela / Vaca / Lombo 1 kg		Sim	190 - 200	80 - 110	
Porco assado estaladiço 2 kg		-	170	110 - 150	
Frango / Coelho / Pato 1 kg		Sim	200 - 230	50 - 100	
Peru / ganso 3 kg		Sim	190 - 200	80 - 130	
Peixe no forno / em papelo (filetes, inteiro)		Sim	180 - 200	40 - 60	
Legumes recheados (tomates, curgetes, berinjelas)		Sim	180 - 200	50 - 60	
Pão torrado		-	3 (alto)	3 - 6	
Filetes de peixe / Bifes		-	2 (médio)	20 - 30 **	
Salsichas / Kebabs / Costeletas / Hambúrgueres		-	2 - 3 (médio-alto)	15 - 30 **	
Frango assado 1-1,3 kg		-	2 (médio)	55 - 70 ***	
Perna de borrego / pernis		-	2 (médio)	60 - 90 ***	
Batatas assadas		-	2 (médio)	35 - 55 ***	
Gratinado de legumes		-	3 (alto)	10 - 25	
Bolachas		Cookies	Sim	135	
Tartes		Tartes	Sim	170	
Pizzas redonda		Pizza	Sim	210	
Refeição completa: Tarte de frutos (nível 5) / lasanha (nível 3) / carne (nível 1)		Sim	190	40 - 120 *	
Refeição completa: Tarte de frutas (nível 5) / legumes assados (nível 4) / lasanha (nível 2) / fatias de carne (nível 1)		Menu	Sim	190	
Lasanha e Carne		Sim	200	50 - 100 *	
Carne e Batatas		Sim	200	45 - 100 *	
Peixe e legumes		Sim	180	30 - 50 *	
Peças de carne recheadas		-	200	80 - 120 *	
Cortes de carne (coelho, frango, borrego)		-	200	50 - 100 *	

* Período de tempo estimado: Os alimentos podem ser retirados do forno quando o desejar, dependendo da preferência de cada um.

** Vire o alimento a meio da cozedura.

*** Vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura (se necessário).

COMO EFETUAR A LEITURA DA TABELA DE PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS
A tabela indica a função, os acessórios e o nível mais adequados para utilizar na confecção dos diferentes tipos de alimentos.

Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o preaquecimento (sempre que necessário).

As temperaturas e os tempos de cozedura são aproximadas e dependem da quantidade de alimentos e do tipo de acessório utilizado.

Utilize as definições recomendadas mais baixas de início e, caso os alimentos não fiquem bem cozinhados, altere para definições mais elevadas.

Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros para assar metálicos e de cor escura. Também poderá utilizar recipientes e acessórios em cerâmica ou pirex, mas tenha em conta que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores.


AR FORÇADO + VAPOR

Receita	Nível de vapor	Preaquecimento	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (min)	Nível e acessórios
Biscoitos / Cookies	1 - BAIXO	-	140 - 150	35 - 55	
	1 - BAIXO	-	140	30 - 50	
	1 - BAIXO	-	140	40 - 60	
Bolos pequenos / queques	1 - BAIXO	-	160 - 170	30 - 40	
	1 - BAIXO	-	150	30 - 50	
	1 - BAIXO	-	150	40 - 60	
Bolos com levedura	1 - BAIXO	-	170 - 180	40 - 60	
Pães de ló	1 - BAIXO	-	160 - 170	30 - 40	
Focaccia	1 - BAIXO	-	200 - 220	20 - 40	
Pão de forma	1 - BAIXO	-	170 - 180	70 - 100	
Pão pequeno	1 - BAIXO	-	200 - 220	30 - 50	
Baguetes	1 - BAIXO	-	200 - 220	30 - 50	
Batatas assadas	2 - MÉDIO	-	200 - 220	50 - 70	
Vitela / Vaca / Porco 1 kg	2 - MÉDIO	-	180 - 200	60 - 100	
Vitela / Vaca / Porco (pedaços)	2 - MÉDIO	-	160 - 180	60-80	
Rosbife mal passado 1 kg	2 - MÉDIO	-	200 - 220	40 - 50	
Rosbife mal passado 2 kg	2 - MÉDIO	-	200	55 - 65	
Perna de borrego	2 - MÉDIO	-	180 - 200	65 - 75	
Chispe guisado	2 - MÉDIO	-	160 - 180	85 - 100	
Frango / galinha-d'angola / pato 1 - 1,5 kg	2 - MÉDIO	-	200 - 220	50 - 70	
Frango / galinha-d'angola / pato (pedaços)	2 - MÉDIO	-	200 - 220	55 - 65	
Legumes recheados (tomates, curgetes, berinjelas)	2 - MÉDIO	-	180 - 200	25 - 40	
Filete de peixe	3 - ALTO	-	180 - 200	15 - 30	

TABELA DE COZEDURA

Categorias de alimentos		Nível e acessórios	Quantidade	Informações de cozedura
GRATINADOS E MASSA AO FORNO	Lasanha fresca		500 - 3000 g	
	Lasanha congelada		500 - 3000 g	Prepare de acordo com a sua receita favorita. Verta molho bechamel por cima e polvilhe com queijo para obter um tostado perfeito
	Cannellones congelados		500 - 3000 g	
CARNE	Rosbife		600 - 2000 g	Pincele com azeite e tempere com sal e pimenta. Tempere com alho e ervas aromáticas a gosto. No final da cozedura, deixe repousar durante, pelo menos, 15 minutos antes de cortar
	Steak (Bife)		2 - 4 cm	Pincele com azeite e alecrim. Tempere com sal e pimenta preta. Distribua uniformemente pela grelha metálica. Virar a 2/3 de tempo de cozedura
	Hambúrguer		1,5 - 3 cm	Pincele com azeite e polvilhe com sal antes de cozinhar. Virar a 3/5 de tempo de cozedura.
Pork (Porco)	Lombo assado		600 - 2500 g	Pincele com azeite e tempere com sal e pimenta. Tempere com alho e ervas aromáticas a gosto. No final da cozedura, deixe repousar durante, pelo menos, 15 minutos antes de cortar.
	Pork Ribs (Entrecosto)		uma grelha	Pincele com azeite e polvilhe com sal antes de cozinhar. Virar a 2/3 de tempo de cozedura
	Bacon		0,5 - 1,5 cm	Distribua uniformemente pela prateleira. Virar a 3/4 de tempo de cozedura
Frango	Frango assado		600 - 3000 g	Pincele com azeite e tempere a gosto. Polvilhe com sal e pimenta. Leve ao forno com a parte do peito virada para cima
	Fillet / Breast (Filete/Peito)		1 - 5 cm	Pincele com azeite e polvilhe com sal antes de cozinhar. Virar a 2/3 de tempo de cozedura
Pato assado	Duck Fillet / Breast (Filé/peito de pato)		1 - 5 cm	Pincele com azeite e tempere com sal e pimenta. Tempere com alho e ervas aromáticas a gosto. Virar a 2/3 de tempo de cozedura
Roasted Turkey & Goose (Perú e ganso assado)	Fillets / Breast (Filete/Peito)		1 - 5 cm	Pincele com azeite e tempere a gosto. Polvilhe com sal e pimenta. Leve ao forno com a parte do peito virada para cima. Virar a 2/3 de tempo de cozedura
Meat dishes (Pratos carne)	Kebab (Espetadas)		uma grelha	Pincele com azeite e polvilhe com sal antes de cozinhar. Virar a 1/2 de tempo de cozedura
	Sausages & Wurstel (Salsichas e wurstel)		1,5 - 4 cm	Distribua uniformemente pela prateleira. Pique as salsichas com um garfo para evitar que rebentem. Virar a 2/3 de tempo de cozedura

ACESSÓRIOS

Grelha metálica

Tabuleiro de assar ou forma de bolos na grelha

Tabuleiro coletor/tabuleiro para bolos ou tabuleiro para assar na grelha

Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar

Tabuleiro coletor com 500 ml de água

Categorias de alimentos		Nível e acessórios	Quantidade	Informações de cozedura
FISH & SEAFOOD (PEIXE E MARISCO)	Roasted fillets & steaks (Filetes e bifes assados)	Tuna Steak (Bife de atum) 	3 2 1 - 3 cm	
		Salmon Steak (Bife de salmão) 	3 2 1 - 3 cm	
		Swordfish Steak (Bife espadarte) 	3 2 0,5 - 2,5 cm	
		Cod Fillet (Filete de bacalhau) 	3 2 100 - 300 g	
		Seabass Fillet (Filete de robalo) 	3 2 50 - 150 g	Pincele com azeite e tempere com sal e pimenta. Tempere com alho e ervas aromáticas a gosto
		Seabream Fillet (Filete de dourada) 	3 2 50 - 150 g	
		Other Fillets (Outros filetes) 	3 2 0,5 - 2,5 cm	
		Frozen Fish Fillets (Filetes de peixe congelados) 	3 2 0,5 - 2,5 cm	
FISH & SEAFOOD (PEIXE E MARISCO)	Grilled seafood (Marisco grelhado)	Vieiras 	4 um tabuleiro	Cubra com miolo de pão e tempere com óleo, alho, pimenta e salsa
		Gratin Mussels (Mexilhão gratinado) 	4 um tabuleiro	
		Shrimps (Camarões) 	4 3 um tabuleiro	Pincele com azeite e tempere com sal e pimenta. Tempere com alho e ervas aromáticas a gosto
		Prawns (Gambas) 	4 3 um tabuleiro	
LEGUMES	Legumes Assados	Potatoes (Batatas) 	3 500 - 1500 g	Corte aos pedaços, tempere com azeite, sal e ervas aromáticas antes de levar ao forno
		Legumes recheados 	3 100 - 500 g cada	
		Other Vegetables (Outros vegetais) 	3 500 - 1500 g	Pincele com azeite e tempere com sal e pimenta. Tempere com alho e ervas aromáticas a gosto
		Potatoes (Batatas) 	3 1 tabuleiro	Corte aos pedaços, tempere com azeite, sal e ervas aromáticas antes de levar ao forno
LEGUMES	Gratin Vegetables (Legumes gratinados)	Tomatoes (Tomates) 	3 1 tabuleiro	Cubra com miolo de pão e tempere com óleo, alho, pimenta e salsa
		Peppers (Pimentos) 	3 1 tabuleiro	Prepare de acordo com a sua receita favorita. Coloque queijo para obter a tostagem perfeita
		Broccoli (Brócolos) 	3 1 tabuleiro	
		Cauliflowers (Couve-flor) 	3 1 tabuleiro	Prepare de acordo com a sua receita favorita. Verta molho bechamel por cima e polvilhe com queijo para obter um tostado perfeito
		Others (Outros) 	3 1 tabuleiro	
		Bolo salgado 	2 800 - 1200 g	Coloque a massa para 8-10 doses numa tabuleiro próprio e pique-a com um garfo. Recheie a massa de acordo com a sua receita favorita
		Strudel vegetariano 	2 500 - 1500 g	Prepare uma mistura de vegetais cortados aos pedaços. Tempere com azeite e deixe cozinhar num frigideira durante 15-20 minutos. Deixe arrefecer. Adicione queijo e tempere com sal, vinagre balsâmico e especiarias. Enrole e dobre a parte exterior
BOLOS SALGADOS				

ACESSÓRIOS



Grelha metálica



Tabuleiro de assar ou forma de bolos na grelha



Tabuleiro coletor/tabuleiro para bolos ou tabuleiro para assar na grelha



Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar



Tabuleiro coletor com 500 ml de água

Categorias de alimentos		Nível e acessórios	Quantidade	Informações de cozedura					
PÃO	Pães 		60 - 150 g cada	Prepare a massa de acordo com a sua receita favorita para confeccionar um pão leve. Forme rolos antes de levedar. Utilize a função de levedação dedicada do forno					
	Sandwich Loaf in Tin (Pão de forma 		400 - 600 g cada	Prepare a massa de acordo com a sua receita favorita para confeccionar um pão leve. Molde num tabuleiro próprio antes de deixar levedar. Utilize a função de levedação dedicada do forno					
	Big Bread (Pão grande 		700 - 2000 g	Prepare a massa de acordo com a sua receita favorita e coloque-a num tabuleiro para forno					
	Baguete 		200 - 300 g cada	Prepare a massa de acordo com a sua receita favorita para confeccionar um pão leve. Forme rolos de baguette antes de levedar. Utilize a função de levedação dedicada do forno					
PIZZA	Pizza Frozen (Pizza congelada)	        	1 - 4 fatias	Retire das respectivas embalagens. Distribua uniformemente pela prateleira					
	Pizza Thin (Pizza fina)		redondo - tabuleiro	Prepare a massa da pizza com 150 ml de água, 15 g de fermento, 200-225 g de farinha, óleo e sal. Deixe levedar utilizando uma função do forno dedicada. Estenda a massa num tabuleiro ligeiramente untado. Adicione uma cobertura composta por tomates, queijo e fiambre					
	Pizza Thick (Pizza alta)		redondo - tabuleiro	Prepare uma massa de pão de ló sem gordura com 500-900 g. Despeje na forma devidamente forrada e untada					
	Sponge Cake In Tin (Pão de ló na forma)		500 - 1200 g	Prepare uma fornada de 500 g de farinha, 200 g de manteiga com sal, 200 g de açúcar e 2 ovos. Aromatize com essência de fruta. Deixe arrefecer. Espalhe uniformemente a massa com a forma que preferir. Disponha as bolachas num tabuleiro para assar					
CAKES & PASTRIES (BOLOS E DOCES)	Bolachas		200 - 600 g						
	Croissants (frescos)		um tabuleiro						
	Croissants (congelados)		um tabuleiro	Distribua uniformemente no tabuleiro de cozedura. Deixe arrefecer antes de servir					
	Choux Pastry (Massa "choux")		um tabuleiro						
	Merengues		10 - 30 g cada	Prepare uma fornada com 2 claras de ovo, 80 g de açúcar e 100 g de coco ralado. Polvilhe com baunilha e essência de amêndoas. Molde 20-24 unidades no tabuleiro para assar untado					
	Tart In Tin (Tarte em forma)		-	Prepare uma fornada de 500 g de farinha, 200 g de manteiga com sal, 200 g de açúcar e 2 ovos. Aromatize com essência de fruta. Deixe arrefecer. Espalhe a massa uniformemente e coloque-a numa forma. Recheie com marmelada e cozinhe					
	Strudel		400 - 1600 g	Prepare uma mistura de maçã aos pedaços, pinhões, canela e noz-moscada. Coloque manteiga numa frigideira, polvilhe com açúcar e cozinhe durante 10-15 minutos. Enrole e dobre a parte exterior					
	Fruit filled pie (Tarte recheada com fruta)		500 - 2000 g	Revista um tabuleiro com a massa e polvilhe o fundo com pão ralado para absorver o sumo da fruta. Encha com a fruta fresca cortada misturada com açúcar e canela					
ACESSÓRIOS	Grelha metálica		Tabuleiro de assar ou forma de bolos na grelha		Tabuleiro coletor/tabuleiro para bolos ou tabuleiro para assar na grelha		Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar		Tabuleiro coletor com 500 ml de água

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Assegure-se de que o forno arrefece antes de executar qualquer operação de manutenção ou limpeza.

Não utilize produtos de limpeza a vapor.

Não utilize palha de aço, esfregões abrasivos ou produtos de limpeza abrasivos/corrosivos, uma vez que estes podem danificar as superfícies do aparelho.

Use luvas de proteção.

O forno tem de ser desligado da rede elétrica antes da realização de qualquer tipo de trabalho de manutenção.

SUPERFÍCIES EXTERIORES

- Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido. Se estiverem muito sujas, acrescente algumas gotas de detergente com um pH neutro. Termine a limpeza com um pano seco.
- Não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum destes produtos entrar inadvertidamente em contacto com as superfícies do aparelho, limpe imediatamente com um pano de microfibra húmido.

SUPERFÍCIES INTERIORES

- Depois de cada utilização, deixe o forno arrefecer e, depois, limpe-o, preferencialmente enquanto ainda está morno, para remover quaisquer depósitos ou manchas causadas por restos de alimentos. Para secar qualquer condensação que se tenha formado em resultado da cozedura de alimentos com um elevado teor de água, deixe o forno arrefecer completamente e, depois, limpe-o com um pano ou uma esponja.

- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.
- A porta do forno pode ser removida para facilitar a limpeza.

ACESSÓRIOS

Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, manuseando-os com luvas adequadas para forno, caso ainda estejam quentes. Os resíduos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou escova de limpeza.

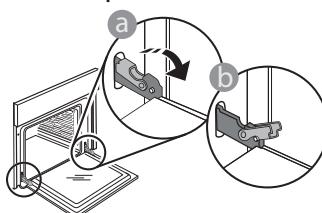
DEPÓSITO

Para garantir sempre o melhor desempenho do forno e ajudar a evitar a acumulação de depósitos de calcário ao longo do tempo, recomendamos a utilização das funções "Drenar" e "Desincrustar" regularmente.

Após um longo período de inatividade da função "Ar Forçado + Vapor", é altamente recomendável que ative um ciclo de cozedura com o forno vazio (sem alimentos) e o depósito totalmente cheio de água.

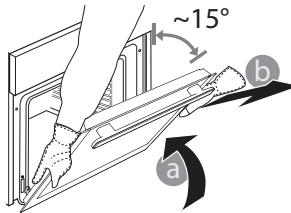
RETIRAR E VOLTAR A COLOCAR A PORTA

- Para remover a porta**, abra-a totalmente e baixe as linguetas até ficarem na posição de desbloqueio.



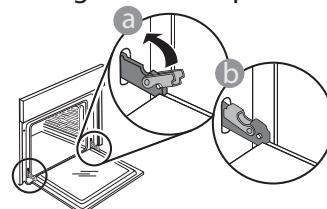
- Fechue a porta tanto quanto possível. Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega.

Remova, simplesmente, a porta, continuando a fechá-la enquanto a puxa, simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte. Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície mole.

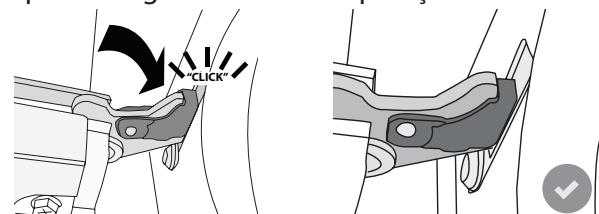


Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.

- Baixe a porta e, em seguida, abra-a totalmente. Baixe as linguetas até à sua posição original: Assegure-se de que as baixa totalmente.



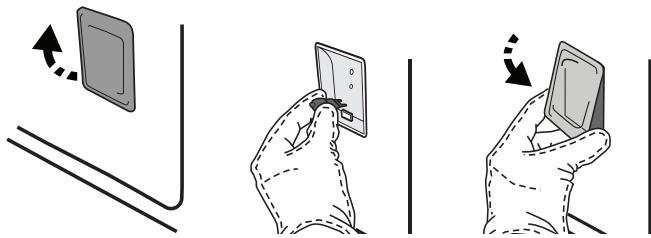
Aplique uma pressão suave, para se assegurar de que as linguetas estão na posição correta.



- Tente fechar a porta e assegure-se de que está alinhada com o painel de controlo. Se não estiver, repita os procedimentos acima: A porta poderá ficar danificada se não funcionar corretamente.

SUBSTITUIR A LÂMPADA

- Desligue o forno da corrente elétrica.
- Remova as guias de nível.
- Retire a cobertura da lâmpada.
- Substitua a lâmpada.
- Volte a colocar a cobertura da lâmpada, empurrando-a contra a parede para que encaixe corretamente.
- Reponha as guias de nível.
- Ligue o forno novamente à corrente elétrica.



Nota: Use apenas lâmpadas de halogéneo de 20-40 W/230 ~ V do tipo G9, T300 °C. A lâmpada utilizada no produto foi especificamente concebida para eletrodomésticos e não é adequada para a iluminação geral de divisões da casa (Regulamento CE 244/2009). As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda.

Não manuseie as lâmpadas com as mãos desprotegidas, uma vez que as suas impressões digitais podem danificá-las. Não utilize o forno até que a cobertura da lâmpada tenha sido reposta.

FAQs WiFi

*A versão WiFi não se encontra disponível na Rússia e na Ucrânia

Que protocolos de Wi-Fi são suportados?

O adaptador Wi-Fi instalado suporta Wi-Fi b/g/n nos países europeus.

Que definições é necessário configurar no software do router?

São necessárias as seguintes definições do router: 2,4 GHz ativados, Wi-Fi b/g/n, DHCP e NAT ativados.

Que versão de WPS é suportada?

WPS 2,0 ou superior. Verifique a documentação do router.

Há diferenças entre a utilização de um smartphone (ou tablet) com Android ou iOS?

Pode usar o sistema operativo que entender; não há qualquer diferença.

Posso usar a partilha de ligação móvel 3G em vez de um router?

Sim, mas os serviços em cloud estão concebidos para dispositivos permanentemente ligados.

Como posso verificar se a minha ligação à Internet doméstica está a funcionar e se a funcionalidade sem fios está ativada?

Pode procurar a sua rede no seu dispositivo inteligente. Antes de o tentar, desative quaisquer outras ligações de dados.

Como posso verificar se o aparelho está ligado à minha rede sem fios doméstica?

Aceda à configuração do seu router (ver manual do router) e verifique se o endereço MAC do aparelho aparece na página de dispositivos sem fios ligados.

Onde posso encontrar o endereço MAC do aparelho?

Prima e, em seguida, toque em WiFi ou procure no seu aparelho: há uma etiqueta que indica o SAID e os endereços MAC. O endereço MAC consiste numa combinação de números e letras, começada por "88:e7".

Como posso verificar se a funcionalidade sem fios do aparelho está ativada?

Use o seu dispositivo inteligente e a aplicação 6th

Sense Live para verificar se a rede do aparelho se encontra visível e ligada à nuvem.

Há algo que possa impedir o sinal de chegar ao aparelho?

Verifique se os dispositivos ligados não estão a usar toda a largura de banda disponível. Certifique-se de que os seus dispositivos compatíveis com Wi-Fi não ultrapassam o número máximo permitido pelo router.

A que distância do forno deve estar o router?

Normalmente, o sinal Wi-Fi é suficientemente forte para cobrir várias divisões, mas isso depende muito do material de que são feitas as paredes. Pode verificar a força do sinal colocando o seu dispositivo inteligente junto ao aparelho.

O que posso fazer se a minha ligação sem fios não alcança o aparelho?

Pode usar dispositivos específicos para ampliar a cobertura da sua rede Wi-Fi doméstica, tais como pontos de acesso, repetidores Wi-Fi e pontes de linhas de alimentação (não fornecidos com o aparelho).

Como posso encontrar o nome e a palavra-passe da minha rede sem fios?

Consulte a documentação do router. Há habitualmente um autocolante no router, que apresenta a informação de que necessita para aceder à página de configuração do dispositivo, utilizando um dispositivo ligado.

O que posso fazer se o meu router estiver a usar o canal Wi-Fi da vizinhança?

Force o router a usar o seu canal WiFi doméstico.

O que devo fazer se aparecer no visor ou se o forno não conseguir estabelecer uma ligação estável ao meu router doméstico?

O aparelho pode ter estabelecido com sucesso uma ligação ao router, mas não ser capaz de aceder à Internet. Para ligar o aparelho à Internet, terá de verificar as definições do router e/ou da operadora.

Definições do router: o NAT tem de estar ligado, a firewall e o DHCP têm de estar corretamente configurados. Encriptação da palavra-passe suportada: WEP, WPA, WPA2. Para experimentar outro tipo de encriptação, consulte o manual do router.

Definições da operadora: se o seu fornecedor de serviços de Internet tiver fixado o número de endereços MAC com permissão de ligação à Internet, poderá não ter possibilidade de ligar o seu aparelho à cloud. O endereço MAC de um dispositivo é o seu identificador único. Pergunte ao seu fornecedor de serviços de Internet como ligar outros dispositivos, que não computadores, à Internet.

Como posso verificar se os dados estão a ser transmitidos?

Após a configuração da rede, desligue a alimentação, aguarde 20 segundos e, depois, ligue o forno:

Verifique se a aplicação exibe o estado UI do aparelho. Selecione um ciclo ou outra opção e verifique o seu estado na aplicação.

Algumas definições levam vários segundos para aparecerem na aplicação.

Como posso alterar a minha conta Whirlpool, mas manter as minhas aplicações ligadas?

Pode criar uma nova conta mas lembre-se de dar os seus aparelhos como "não reclamados" na sua conta antiga para que os possa mover para a sua nova conta.

Mudei de router – o que preciso de fazer?

Pode manter as mesmas definições (nome de rede e palavra-passe) ou eliminar as definições anteriores da aplicação e configurar novamente as definições.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	Solução
O forno não está a funcionar.	Corte de energia. Desativação da rede elétrica.	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e reinicie o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.
O visor apresenta a letra "F", seguida de um número ou uma letra.	Falha do forno.	Contacte o seu Serviço Técnico de Pós-Venda mais próximo e indique o número que acompanha a letra "F". Prima  , toque em  "Info" e, em seguida, selecione "Reposição de fábrica". Todas as definições guardadas serão eliminadas.
Houve uma falha de eletricidade.	Regulação da potência incorreta.	Certifique-se de que a sua rede doméstica possui uma potência de, pelo menos, 3 kW. Se não for o caso, reduza a potência para 13 amperes. Para alterar, prima  , selecione  "Mais Modos" e, depois, selecione "Gestão de Energia".
A função não é iniciada. A função não está disponível no modo de demonstração.	O modo de demonstração está ativo.	Prima  , toque em  "Info" e, em seguida, selecione "Modo de demonstração loja" para sair.
A porta não abre.	Ciclo de limpeza em curso.	Aguarde que a função termine e que o forno arrefeça.
O  ícone é exibido no visor.	O router WiFi está desligado. As definições do router foram alteradas. A ligação sem fios não alcança o aparelho. O forno não consegue estabelecer uma ligação estável à rede doméstica. A conetividade não é suportada.	Verifique se o router WiFi está ligado à Internet. Verifique se o sinal WiFi é forte nas proximidades do aparelho. Tente reiniciar o router. Consulte a secção "FAQs Wi-Fi". Se as definições da sua rede sem fios doméstica tiverem sido alteradas, estabeleça a ligação à rede: prima  , toque em  "Wi-Fi" e, em seguida, selecione "Ligar à rede".
A conetividade não é suportada.	A operação remota não é permitida no seu país.	Antes de efetuar a compra, verifique se o seu país permite a operação remota de aparelhos eletrónicos.
O ecrã tátil não está a funcionar corretamente.	Utilização prolongada. Sistema de sobrecarga.	Prima  e mantenha premido durante, pelo menos, 4 segundos. Ligue o forno e verifique se o problema persiste.

Problema	Causa possível	Solução
A água não é retirada do tubo de admissão	O tubo não foi introduzido corretamente. O tubo está obstruído.	Desligue o tubo. Verifique se o tubo está obstruído. Introduza o tubo novamente, certificando-se de que o faz corretamente (verifique a orientação do tubo: o botão de pressão deve estar orientado para a esquerda mas não deve estar premido e deverá ouvir um "clique" quando introduzir totalmente o tubo).
O visor apresenta a mensagem "ERRO" durante a função de drenagem	A função de drenagem não está a funcionar corretamente	Contacte o Serviço Pós-venda
Não visualiza os seus favoritos?	O sistema necessita de ser atualizado.	Efetue a reposição de fábrica (prima  , toque em  "Info" e, em seguida, seleciona "Repor produto"). Após concluir esta operação, poderá guardar e visualizar facilmente os seus ciclos favoritos.

As políticas, a documentação padrão e as informações de produto adicionais poderão ser consultadas:

- Utilizar o código QR no seu aparelho
- visitando o nosso website docs.whirlpool.eu
- Em alternativa, **contacte o nosso Serviço Pós-venda** (através do número de telefone contido no livrete da garantia). Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.

