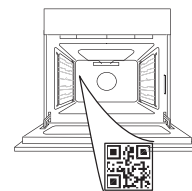




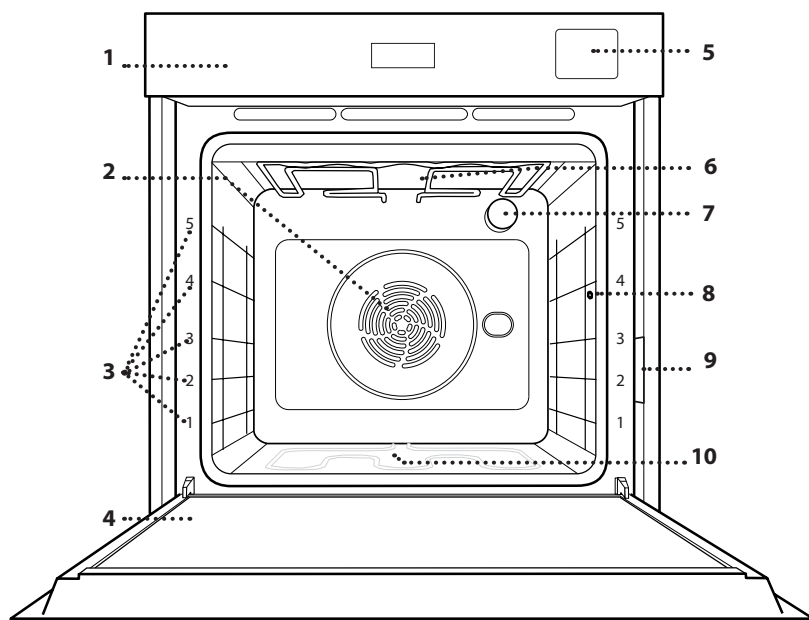
THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.whirlpool.eu/register

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



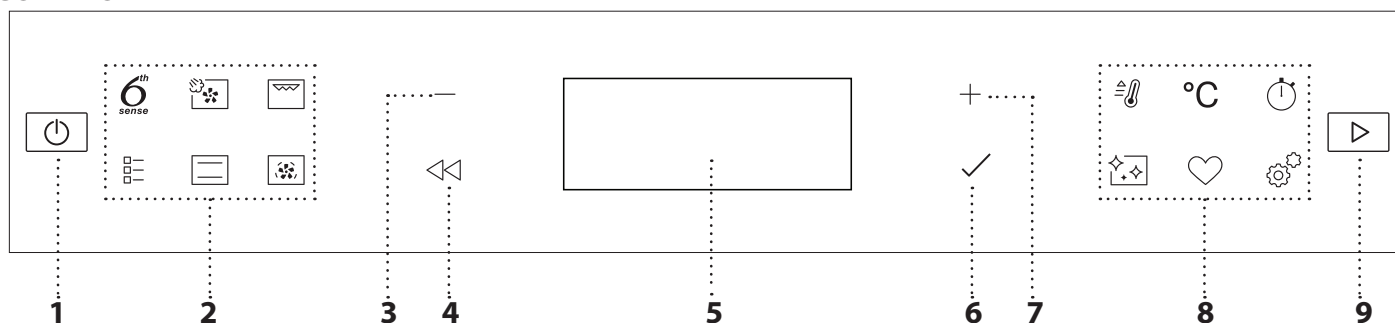
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan and circular heating element (non-visible)
3. Shelf guides (the level is indicated on the front of the oven)
4. Door
5. Water drawer
6. Upper heating element/grill
7. Lamp
8. Food probe insert point
9. Identification plate (do not remove)
10. Lower heating element (non-visible)

CONTROL PANEL



1. ON / OFF

For switching the oven on and off and for stopping an active function.

2. FUNCTIONS DIRECT ACCESS

For quick access to the functions and menu.

3. NAVIGATION BUTTON MINUS

For scrolling through a menu and decreasing the settings or values of a function.

4. BACK

For returning to the previous screen. During cooking, allows settings to be changed.

5. DISPLAY

6. CONFIRM

For confirming a selected function or a set value.

7. NAVIGATION BUTTON PLUS

For scrolling through a menu and increasing the settings or values of a function.

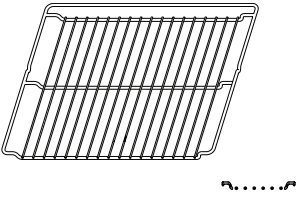
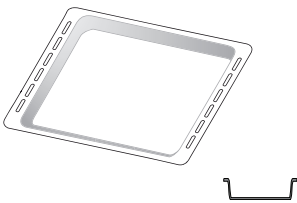
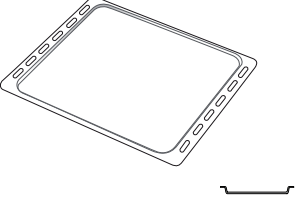
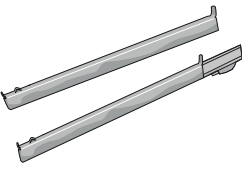
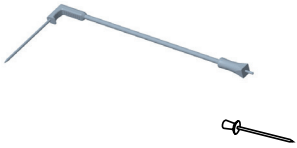
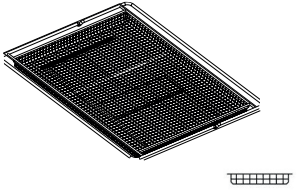
8. OPTIONS / FUNCTIONS DIRECT ACCESS

For quick access to the functions, duration, settings and favorites.

9. START

For starting a function using the specified or basic settings.

ACCESSORIES

WIRE SHELF 	DRIP TRAY 	BAKING TRAY* 	SLIDING RUNNERS* 
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.	Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.	Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.	To facilitate inserting or removing accessories.
FOOD PROBE 	AIR FRY TRAY * 		
To accurately measure the core temperature of food during cooking. Thanks to its rigid support, it can be used for meat and fish, and also for bread, cakes and baked pastries.	To be used when cooking foods with Air Fry function, with a baking tray positioned at a lower level to collect possible crumbs and drip. It can be cleaned in the dishwasher.		

The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased.
Other accessories can be purchased separately; for orders and information contact the after sales service.
* Available only in certain models

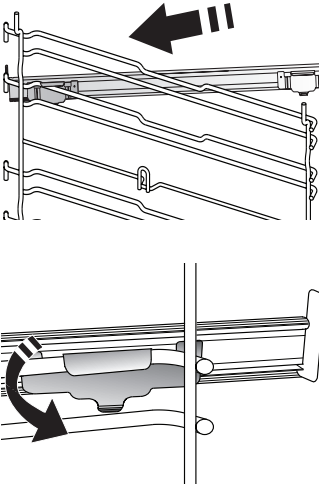
INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

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 them up and pull the lower parts out of their lodgings: 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

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.

FUNCTIONS



6TH SENSE

These allow a fully automatic cooking for all types of food (Lasagna, Meat, Fish, Vegetables, Cakes & Pastries, Salt cakes, Bread, Pizza). To get the best from this function, follow the indications on the relative cooking table.



STEAM + AIR

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 LEVEL 3 steam for fish cooking, LEVEL 2 steam for meat and LEVEL 1 for bread and desserts.

For more information on forced air + steam manual cooking cycles head to the "Steam + Air" Cooking Table.



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.



TRADITIONAL FUNCTIONS

• CONVECT BAKE

For cooking any kind of dish on one shelf only.

• COOK4

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, cakes, round pizzas (also frozen) and to prepare a complete meal. Follow the cooking table to obtain the best results.

• 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.

• FROZEN BAKE

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.

• SPECIAL FUNCTIONS

» PIZZA

This function allows you to cook great homemade pizza, in less than 10 minutes like in a restaurant.

The dedicated cooking cycle works at temperature level above 300 degree Celsius, delivering pizza soft inside, crunchy on the edges and with a perfectly even browning.

Combining this function with the Pizza Stone WPro accessory and preheating for 30 minutes can bake a pizza in 5-8 min.

(For orders and information contact the after sales service or www.whirlpool.eu)

» AIR FRY

This function allows you to cook French fries, chicken nuggets and more using less oil, resulting pleasantly crispy. Heating elements cycle to properly heat the cavity, while the fan circulates hot air. Best expected cooking results can be achieved only by using an Air Fry tray (provided with some models). Position the food on the Air Fry tray in a single layer and follow Air Fry Cooking Table instructions for best performances. Avoid using more than one tray to prevent uneven cooking.

» 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.

» KEEP WARM

For keeping just-cooked food hot and crisp.

» 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.

» ECO CYCLE

For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat on a single shelf. When this Eco Cycle 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.

» MAXI COOKING

The function automatically selects the best cooking mode and temperature 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.



CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish 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.



FAST PREHEAT

For preheating the oven quickly.



MINUTE-MINDER

For keeping time without activating a function.



CLEANING

- **SMARTCLEAN**

The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. Pour 200 ml of drinking water on the bottom of the oven and only activate the function when the oven is cold.

- **DESCALE**

For removing limescale deposits from the boiler. We recommend using this function at regular intervals. If you do not, a message will appear on the display reminding you to clean the oven.



FAVORITES

For retrieving the list of 10 favorite functions.



SETTINGS

For adjusting the oven settings. When "ECO" mode is active the brightness of the display will be reduced to save energy and lamp switches off after 1 minute. It will be reactivated automatically whenever any of the buttons are pressed. When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up. To deactivate this mode, access "DEMO" from "SETTINGS" menu and select "Off". By selecting "FACTORY RESET", the product switches off and then it returns to first switch on. All settings will be deleted.

FIRST TIME USE

1. SELECT THE LANGUAGE

You will need to set the language and the time when you switch on the appliance for the first time: "English" will show on the display.



Press **+** or **-** to scroll through the list of available languages and select the one you require. Press **✓** to confirm your selection.

Please note: The language can subsequently be changed by selecting "LANGUAGE" in "SETTINGS" menu, available by pressing

2. SET THE POWER CONSUMPTION

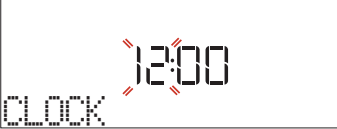
The oven is programmed to consume a level of electrical power that is compatible with a domestic network that has a rating of more than 3 kW (16): If your household uses a lower power, you will need to decrease this value (13).



Press **+** or **-** to select 16 "High" or 13 "Low" and press **✓** to confirm.

3. SET THE TIME

After selecting the language, you will need to set the current time: The two digits for the hour will flash on the display.



Press **+** or **-** to set the correct hour and press **✓**: The two digits for the minutes will flash on the display. Press **+** or **-** to set the minutes and press **✓** to confirm.

Please note: You may need to set the time again following lengthy power outages. Select "CLOCK" in "SETTINGS" menu, available by pressing

4. SET THE WATER HARDNESS LEVEL

In order to allow the oven to work efficiently, and to guarantee that it regularly prompts the user to perform Descalc cycle when needed, it is important to set the correct water hardness level. To set it, switch on the oven by pressing , press Settings and use navigation buttons **+** and **-** to select "WATER HARDNESS". Press **✓** to confirm. Use navigation buttons **+** and **-** to select the correct level for the water of your area, based on the following table:

WATER HARDNESS LEVELS TABLE				
Level		°dH German degrees	°fH French degrees	°Clark English degrees
1	Very soft	0-6	0-10	0-7
2	Soft	7-11	11-20	8-14
3	Mid	12-16	21-29	15-20
4	Hard	17-34	30-60	21-42
5	Very hard	35-50	61-90	43-62

Press **✓** to confirm.

For Water Hardness level, "Hard" is preset.

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, ideally using a function with air circulation (e.g. "Forced Air" or "Convection Bake").

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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

Press  to switch on the oven: the display will show the last running main function or the main menu.

The functions can be selected by pressing the icon for one of the main functions or by scrolling through a menu: To select an item from a menu (the display will show the first available item), press $+$ or $-$ to select the desired one, then press $\checkmark$ to confirm.

2. SET THE FUNCTION

After having selected the function you require, you can change its settings. The display will show the settings that can be changed in sequence. Pressing $\triangleleft$ allows you to change the previous setting again

TEMPERATURE / GRILL LEVEL / STEAM LEVEL



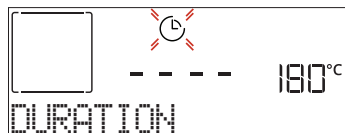
When the value flashes on the display, press $+$ or $-$ to change it, then press $\checkmark$ to confirm and continue with the settings that follow (if possible).

In the same way, it is possible to set the grill level: There are three defined power levels for grilling: 3 (high), 2 (mid), 1 (low).

In "Forced Air + Steam" function, you can select the amount of steam from the following values: STEAM 1, STEAM 2.

Please note: Once the function has been activated, the temperature/grill level can be changed using $+$ or $-$.

DURATION



When the  icon flashes on the display, press $+$ or $-$ to set the cooking time you require and then press $\checkmark$ to confirm. You do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually (untimed): Press $\checkmark$ or  to confirm and start the function. By selecting this mode, you cannot program a delayed start.

Please note: You can adjust the cooking time that has been set during cooking by pressing : press $+$ or $-$ to amend it and then press $\checkmark$ to confirm.

END TIME (START DELAY)

In many functions, once you have set a cooking time you can delay starting the function by programming its end time. The display shows the end time while the  icon flashes.



Press $+$ or $-$ to set the time you want cooking to end, then press $\checkmark$ to confirm and activate the

function. Place the food in the oven and close the door: The function will start automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.

Please note: Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase: The oven will reach the temperature you require gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than those listed in the cooking table. During the waiting time, you can press $+$ or $-$ to amend the programmed end time or press $\triangleleft$ to change other settings. By pressing , in order to visualize information, it is possible to switch between end time and duration.

3. 6TH SENSE

These functions automatically select the best cooking mode, temperature and duration to cook, roast or bake all the dishes available.

When required, simply indicate the characteristic of food to obtain an optimal result.

WEIGHT / HEIGHT (ROUND-TRAY-LAYERS)



To set the function correctly, follow the indications on the display, when prompted, and press $+$ or $-$ to set the required value then press $\checkmark$ to confirm.

DONENESS / BROWNING

In some 6th Sense functions it is possible to adjust the doneness level.



When prompted, press $+$ or $-$ to select the desired level between rare (-1) and well done (+1). Press $\checkmark$ or  to confirm and start the function.

In the same way, where allowed, in some 6th Sense functions, it's possible to adjust the browning level between low (-1) and high (+1).

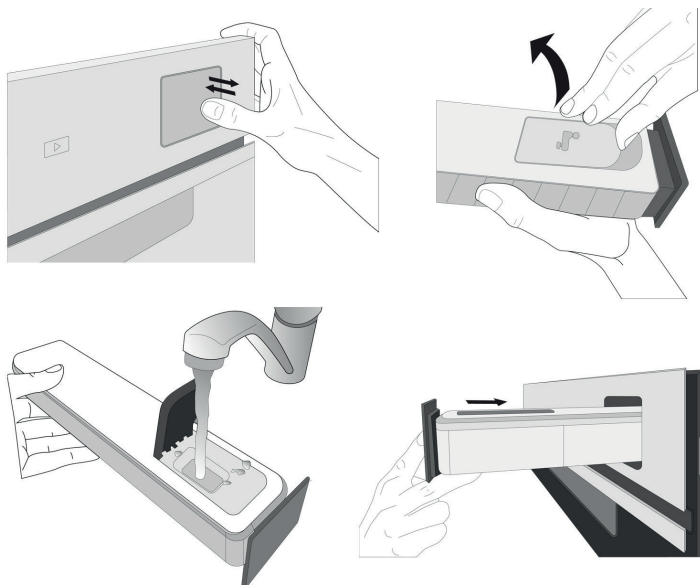
COOKING WITH STEAM

By selecting the "Steam" or "Forced Air + Steam" inside the Manual Functions or one of the several 6th Sense dedicated recipes it is possible to cook any kind of food thanks to the use of the steam. Steam spreads more quickly and more evenly through food compared to just the hot air typical of Conventional Functions: this reduces cooking times, locking in food's precious nutrients and ensuring you obtain excellent, truly delicious results with all your recipes. Through the complete duration of the steam cooking the door must be kept closed.

To proceed with steam cooking, it will be necessary to provide water to the boiler located inside the oven using the extractable drawer on the control panel.

When requested on the display with "ADD WATER"

indications, extract the drawer, open drawer's lid and fill it with water until the level requested on the display. Close the drawer by pushing it carefully towards the panel until completely closed. After the drawer insertion, press START to proceed with the cooking cycle. The drawer must always remain closed, except for water filling.



After the first filling, in case of longer cooking cycles, once water will have ran out, it could be necessary to add it again, in order to complete the cycle: the oven will prompt it in case it is needed.

4. START THE FUNCTION

At any time, if the default values are those desired or once you have applied the settings you require, press to activate the function.

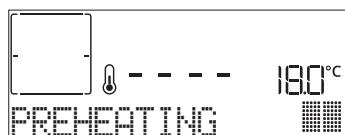
During the delay phase, by pressing the oven will ask if you want to skip this phase, starting immediately the function.

Please note: Once a function has been selected, the display will recommend the most suitable level for each function. At any time you can stop the function that has been activated by pressing .

If the oven is hot and the function requires a specific maximum temperature, a message will shown on the display. You can either select a different function or wait for a complete cooling.

5. PREHEATING

Some functions have an oven preheating phase: Once the function has started, the display indicates that the preheating phase has been activated.



Once this phase has finished, an audible signal will sound and the display will indicate that the oven has reached the set temperature, requiring to "ADD FOOD". At this point, open the door, place the food in the oven, close the door and start cooking by pressing or .

Please note: 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 stop pause it.

The cooking time does not include a preheating phase. You can always change the temperature you want the oven to reach using $+$ or $-$.

6. TURN OR CHECK FOOD

Some 6th Sense functions will require the food to be turned during cooking.



An audible signal will sound and the display shows the action to be done. Open the door, do the action prompted by the display and close the door, then press to continue cooking.

In the same way, at 10% of time before the end of cooking, the oven prompts you to check the food.

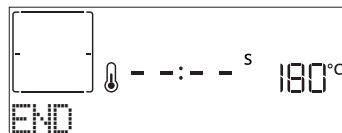


An audible signal will sound and the display shows the action to be done. Check the food, close the door and press or to continue cooking.

Please note: Press to skip these actions. Otherwise, if no action is done after a certain time the oven will continue the cooking.

7. END OF COOKING

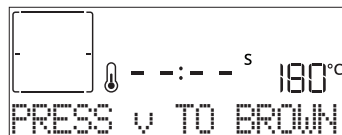
An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.



Press to continue cooking in manual mode (untimed) or press $+$ to extend the cooking time by setting a new duration. In both cases, the cooking parameters will be retained.

BROWNING

Some functions of the oven enable you to brown the surface of the food by activating the grill once cooking is complete.



When the display shows the relevant message, if required press to start a five-minute browning cycle. You can stop the function at any time by pressing to switch the oven off.

8. FAVORITES

Once cooking is complete the display will prompt you to save the function in a number between 1 and 10

on your list of favorites.



If you would like to save a function as a favorite and store the current settings for future use, press ✓ otherwise, to ignore the request press <<.

Once ✓ has been pressed, press the + or - to select the number position, then press ✓ to confirm.

Please note: If the memory is full or the number chosen has already been taken, the oven will ask you to confirm overwriting the previous function.

To call up the functions you have saved at a later time, press ♥ : The display will show your list of favorite functions.



Press + or - to select the function, confirm by pressing ✓ , and then press > to activate.

9. SMARTCLEAN

Press ✨ to show "Smart Clean" on the display.



Press > to activate the function: the display will prompt you to do all actions needed to obtain the best cleaning results: Follow the indications and then press ✓ when done. Once you have done all steps, when required press > to activate the cleaning cycle.

Please note: It is recommended to do not open the oven door during the cleaning cycle to avoid a loss of water vapor that could get an adverse effect on the final cleaning result.

An appropriate message will start flashing on the display once the cycle has finished. Leave the oven to cool and then wipe and dry the interior surfaces with a cloth or sponge.

10. DRAIN

The drain function allows the water to be drained in order to prevent stagnation in the boiler. This product has been developed in order to automatically run a drain cycle once cooking has been stopped/has ended.

Approximately 30min after the stop/end of cooking, the oven will automatically drain the system, moving the residual water in the drawer (be careful not to remove the drawer after cooking). Once done, the drawer can be extracted and emptied. We recommend emptying the drawer as soon as the drain is completed.

11. DESCALE

This special function, activated at regular intervals, allows you to keep the steam system in the best condition. Once the function is started, follow all the steps indicated on the display. The average duration of the full function is around 140 minutes.

Descale can be initiated anytime by the user from the Cleaning Menu.

The display will show you when it is time to run a Descale cycle (see the table below).

DESCALE MESSAGE	MEANING
<DESCALE RECOMMENDED> It appears after around 15 hours of steam cycles*	It is recommended to run a Descale cycle.
<DESCALE NEEDED> It appears after around 20 hours of steam cycles*	Descale is mandatory. It is not possible to run a Steam cycle until a Descale cycle will be carried out.

*considering the default value (4 - Hard) of water hardness level. The number of hours of steam cycles that must pass before the Decale messages are shown depends on the water hardness level set on the appliance.

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

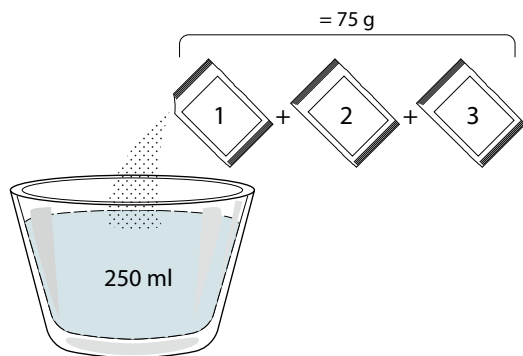
Before to run the descaling phase, the appliance will check if some residual water is contained into the boiler, and a Drain cycle could be performed, if needed. In this case, you will have to empty the drawer after the Drain cycle, before continuing with the Descale Phase.

Please note: to ensure that the water is cold, it is not possible to perform this activity before 30 minutes 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 HOT".

» PHASE 1/2: DESCALING (70 MIN)

When display will show <ADD 0.25 L OF SOLUTION>, please pour the descaling solution in the drawer. For best results in descaling, we recommend filling the tank with a solution composed of 75 g of the specific WPRO product and 250 ml of drinking water. WPRO descaler is the suggested professional product for the maintenance of the best performance of your steam function in the oven. 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.



Once the descaling solution is poured inside the drawer, press 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.

Once the descaling phase has been completed, the boiler will be drained: the descaling solution used during this phase will be poured into the extractable drawer.

» PHASE 2/2: RINSING (30 MIN.)

To remove descale residuals from the drawer and the steam circuit, rinse cycle has to be done. When display shows <ADD 0.25 L OF WATER> fill the tank with 0,25 L of drinking water, then press to start the rinsing. Do not turn off the oven until all the steps required by the function have been completed.

Please note: if needed from the system, it could be requested to empty the drawer and to repeat this operation.

When Descale procedure is completed, it is suggested to dry the cavity from potential water residuals. It will be then possible to use all the steam functions.

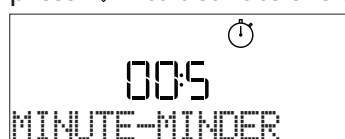
Please note: during the Descale cycle, some noise could potentially be heard since the oven pumps are activated in order to guarantee the optimal descale efficiency.

Once the maintenance cycle has started, do not remove the drawer unless requested by the appliance.

Please note: After the boiler gets filled by the descaling solution and the display shows "DESCALING PHASE 1/2", the cycle should not be interrupted, otherwise the entire descaling cycle must be repeated before being able to run any steam function.

12. MINUTEMINDER

To activate this function press the icon. Press $+$ or $-$ to set the length of time you require and then press to activate the timer.



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

Please note: The minuteminder does not activate any of the cooking cycles.

The minute minder can be activated also when a function is running.

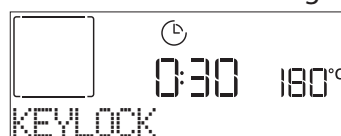
The timer will continue to count down independently without interfering with the function itself.

During this phase, it isn't possible to see the minuteminder (only the icon will be displayed), that will continue counting down in background. To edit the minuteminder you can press the icon and set the time using the $+$ or $-$ icon.

To cancel the minuteminder, press the icon, then select $-$ until the time displayed is "--:--". Press to confirm.

13. KEYLOCK

To lock the keypad, press and hold for at least five seconds. Do this again to unlock the keypad.



Please note: This function can also be activated during cooking. For safety reasons, the oven can be switched off at any time by pressing .

14. USING THE FOOD PROBE (IF PRESENT)

Using the probe enables you to measure the core temperature of the different food types during cooking to ensure that it reaches the optimum temperature. The temperature of the oven varies according to the function that you have selected, but cooking is always programmed to finish once the specified temperature has been reached.

Once you have inserted the probe, an audible signal is activated and "Probe Plugged" appears on the display.

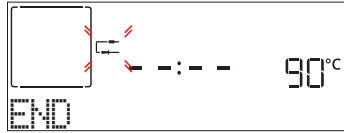


Select the function you require from those that are compatible (Conventional, Forced Air, Convection Bake, Turbogrill, Eco Forced Air, Maxi Cooking, 6th Sense functions): The display prompts to set the target temperature of the probe: Press $+$ or $-$ to set it and press to set the following cooking parameters.

As cooking is programmed to finish once the required temperature has been reached, it is not possible to set the cooking time or set a specific time for cooking to end. The light will remain switched on until the probe is removed.

If the probe is removed during cooking, it will continue by the traditional mode (untimed).

An audible signal will sound and the display will indicate when the probe has reached the required temperature.



Please note: To change the settings subsequently, press $\pm$ or --- for the probe temperature or press <|> for other settings. An audible signal and a message will tell you if use of the probe is not compatible with the action done. If this is the case, remove the probe.

Place the food in the oven and connect the plug by inserting it into the connection provided on the righthand side of the oven's cooking compartment.

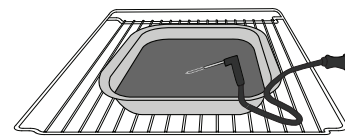
The cable is semi-rigid and can be shaped as needed to insert the probe into different food types in the most effective way. Make sure that the cable does not touch the top heating element during cooking.

MEAT: Insert the probe deep into the meat, avoiding bones or fatty areas. For poultry, insert the probe lengthways into the centre of the breast, avoiding hollow areas.

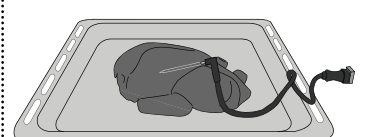
FISH (whole): Position the tip in the thickest part, avoiding the thorns.

BAKERY & PASTA: Insert the tip deep into the dough by shaping the cable to achieve the optimum probe angle.

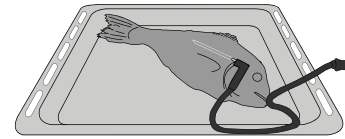
It is required to use the compatible 6th Sense functions in order to perform a probe controlled cooking for these food types. If you use the probe when cooking with the 6th Sense functions, cooking will be stopped automatically when the selected recipe reaches the ideal core temperature, without the need to set the oven temperature.



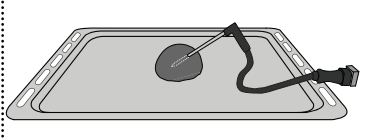
Lasagna



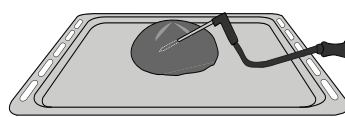
Whole Chicken



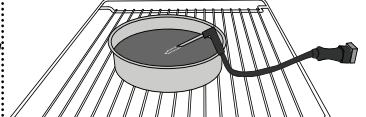
Fish



Rolls



Big Bread



Cake

NOTES

- Do not cover the inside of the oven with aluminium foil.
- Never drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Do not place heavy weights on the door and do not hold on to the door.
- Due to the higher temperature of the Pizza cycle it is expected to experience slightly higher cooling fan noise.

USEFUL TIPS

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 dark-coloured 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.

COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

Using the "Forced Air" function, you can cook different foods which require the same cooking temperature at the same time (for example: fish and vegetables), using different shelves. Remove the food which requires a shorter cooking time and leave the food which requires a longer cooking time in the oven.

MEAT

Use any kind of oven tray or pyrex dish suited to the size of the piece of meat being cooked. For roast joints, it is best to add some stock to the bottom of the dish, basting the meat during cooking for added flavour. Please note that steam will be generated during this operation. When the roast is ready, let it rest in the oven for another 10-15 minutes, or wrap it in aluminium foil.

When you want to grill meat, choose cuts with an even thickness all over in order to achieve uniform cooking results. Very thick pieces of meat require longer cooking times. To prevent the meat from burning on the outside, lower the position of the wire shelf, keeping the food farther away from the grill. Turn the meat two thirds of the way through cooking. Take care when opening the door as steam will escape.

To collect the cooking juices, we recommend placing a dripping pan filled with half a litre of drinking water directly underneath the wire shelf on which the food is placed. Top-up when necessary.

DESSERTS

Cook delicate desserts with the conventional function on one shelf only.

Use dark-coloured metal baking pans and always place them on the wire shelf supplied. To cook on more than one shelf, select the forced air function and stagger the position of the cake tins on the shelves, aiding optimum circulation of the hot air.

To check whether a leavened cake is cooked, insert a wooden toothpick into the centre of the cake. If the toothpick comes out clean, the cake is ready.

If using non-stick baking pans, do not butter the edges as the cake may not rise evenly around the edges.

If the item "swells" during baking, use a lower temperature next time and consider reducing the amount of liquid you add or stirring the mixture more gently.

For desserts with moist fillings or toppings (such as cheesecake or fruit tarts), use the "Convection bake" function. If the base of the cake is soggy, lower the shelf and sprinkle the bottom of the cake with breadcrumbs or biscuit crumbs before adding the filling.

RISING

It is always best to cover the dough with a damp cloth before placing it in the oven. Dough proving time with this function is reduced by approximately one third compared to proving at room temperature (20-25°C). The rising time for pizza starts at around one hour for 1 kg of dough.

FOOD CATEGORIES			QUANTITY	DONENESS LEVEL	BROWNING LEVEL	TURN (OF COOK TIME)	LEVEL AND ACCESSORIES
LASAGNA	Lasagna		0.5 - 3 kg*	-	0	-	 
MEAT	Beef	Roast 	0.6 - 2 kg*	0	0	-	 
		Burger	1.5 - 3 cm	0	-	3/5	 
		Roast - Slow cooking	0.6 - 2 kg*	0	-	-	 
	Pork	Roast 	0.6 - 2.5 kg*	-	0	-	 
		Shank 	0.5 - 2.0 kg*	-	0	-	 
		Sausages & Wurstel	1.5 - 4.5 cm	-	-	2/3	 
	Veal 		0.6 - 2.5 kg*	-	0	-	 
	Lamb	Roast 	0.6 - 2.5 kg*	0	0	-	 
		Leg 	0.5 - 2.0 kg*	0	0	-	 
	Poultry	Roast Chicken 	0.6 - 3 kg*	-	0	-	 
		Whole - stuffed 	0.6 - 3 kg*	-	0	-	 
		Fillet & Breast	1 - 5 cm	-	-	2/3	 
		Whole Turkey	0.6 - 3 kg*	-	0	-	 
		Kebabs	one grid	-	-	1/2	 
FISH	Fillets		0.5 - 3 (cm)	-	-	-	 
	Fillets - frozen		0.5 - 3 (cm)	-	-	-	 
VEGETABLES	Roasted vegetables	Roasted Potatoes	0.5 - 1.5 kg	-	0	-	 
		Stuffed Vegetables	0.1 - 0.5 kg [each]	-	-	-	 
		Roasted Vegetables	0.5 - 1.5 kg	-	0	-	 
	Gratin Vegetables	Potatoes Gratin	one tray	-	-	-	 
		Tomatoes Gratin	one tray	-	-	-	 
		Peppers Gratin	one tray	-	-	-	 
		Broccoli Gratin	one tray	-	-	-	 
		Cauliflower Gratin	one tray	-	-	-	 
		Vegetables Gratin	one tray	-	-	-	 

* Suggested quantity

ACCESSORIES					
	Wire shelf	Oven tray / Cake tray / Round pizza tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray with 500 ml of water	Food Probe

FOOD CATEGORIES			QUANTITY	DONENESS LEVEL	BROWNING LEVEL	TURN (OF COOK TIME)	LEVEL AND ACCESSORIES
SALTY BAKERY	Salty cake		0.8 - 1.2 kg	-	0	-	
	Bread	Bread Rolls 	60 - 150g [each]*	-	-	-	 
		Sandwich Loaf 	400 - 600 g [each]	-	-	-	 
		Big Bread 	0.7 - 2.0kg *	-	-	-	 
		Baguettes 	200 - 300g [each]*	-	-	-	 
	Pizza	Round Pizza	round	-	-	-	
		Thick Pizza	tray	-	-	-	
		Pizza [frozen]	1 layer*	-	-	-	
			2 layers*	-	-	-	 
			3 layers*	-	-	-	  
			4 layers*	-	-	-	   
SWEET BAKERY	Sponge Cake		0.5 - 1.2 kg*	-	-	-	 
	Cookies		0.2 - 0.6 kg	-	-	-	
	Choux Pastry		one tray*	-	-	-	
	Tart		0.4 - 1.6kg	-	-	-	
	Strudel		0.4 - 1.6kg	-	-	-	
	Fruit rising cake		0.5 - 1.2 kg*	-	-	-	 

* Suggested quantity

ACCESSORIES					
	Wire shelf	Oven tray / Cake tray / Round pizza tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray with 500 ml of water	Food Probe



AIR FRY COOKING TABLE

	RECIPE	FUNCTION	SUGGESTED QUANTITY	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN.)	SHELF AND ACCESSORIES
FROZEN FOOD	Frozen French Fries		650 - 850g	Yes	200	25 - 30	4  2 
	Frozen Chicken Nugget		500g	Yes	200	15 - 20	4  2 
	Fish Sticks		500g	Yes	220	15 - 20	4  2 
	Onion Rings		500g	Yes	200	15 - 20	4  2 
VEGETABLES	Fresh Breaded Zucchini		400g	Yes	200	15 - 20	4  2 
	Homemade Fries		300 - 800 g	Yes	200	20 - 40	4  2 
	Mixed Vegetables		300 - 800 g	Yes	200	20 - 30	4  2 
MEAT AND FISH	Chicken Breasts		1 - 4 cm	Yes	200	20 - 40	4  2 
	Chicken Wings		200 - 1500 g	Yes	220	30 - 50	4  2 
	Breaded Cutlet		1 - 4 cm	Yes	220	20 - 50	4  2 
	Fish Fillet		1 - 4 cm	Yes	220	15 - 25	4  2 

For cooking fresh or homemade foods, spread a thin layer of oil across the food surface.
 In order to guarantee uniform cooking results, mix food halfway through the recommended cooking time.

FUNCTIONS	 Air Fry		
ACCESSORIES	 Air Fry tray	 Oven tray or cake tray on wire shelf	 Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf



STEAM + AIR COOKING TABLE

RECIPE	STEAM LEVEL*	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN.)	SHELF AND ACCESSORIES
Shortbread / Cookies	LOW	YES	140 - 150	35 - 55	
Small cake / Muffin	LOW	YES	160 - 170	30 - 40	
Leavened cakes	LOW	YES	170 - 180	40 - 60	
Sponge cakes	LOW	YES	160 - 170	30 - 40	
Focaccia	LOW	YES	200 - 220	20 - 40	
Bread loaf	LOW	YES	170 - 180	70 - 100	
Small bread	LOW	YES	200 - 220	30 - 50	
Baguette	LOW	YES	200 - 220	30 - 50	
Roast potatoes	MID	YES	200 - 220	50 - 70	
Veal / Beef / Pork 1 kg	MID	YES	180 - 200	60 - 100	
Veal / Beef / Pork (pieces)	MID	YES	160 - 180	60 - 80	
Roast Beef rare 1 kg	MID	YES	200 - 220	40 - 50	
Roast Beef rare 2 kg	MID	YES	200	55 - 65	
Leg of lamb	MID	YES	180 - 200	65 - 75	
Stew pork knuckles	MID	YES	160 - 180	85 - 100	
Chicken / guinea fowl / duck 1 - 1.5 kg	MID	YES	200 - 220	50 - 70	
Chicken / guinea fowl / duck (pieces)	MID	YES	200 - 220	55 - 65	
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)	MID	YES	180 - 200	25 - 40	
Fish fillet	HIGH	YES	180 - 200	15 - 30	

*Please consider that in case of selecting Steam Auto function this correlation must be skipped. The oven will automatically select the best level of steam suited for the temperature selected.

ACCESSORIES		
	Oven tray or cake tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf

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	30 - 90	 
Cookies		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	310	7 - 12	
		Yes	220 - 240	25 - 50 *	  
Frozen pizza		Yes	250	10 - 15	
		Yes	250	10 - 20	 
		Yes	220 - 240	15 - 30	  
Savoury pies (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 190	45 - 55	
		Yes	180 - 190	45 - 60	 
		Yes	180 - 190	45 - 70 *	  

FUNCTIONS								ECO	
	Conventional	Forced Air	Convection Bake	Grill	Turbo Grill	MaxiCooking	Cook 4	Eco Cycle	Pizza
ACCESSORIES									
									
	Wire shelf	Oven tray or cake tray on wire shelf		Drip 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
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		Yes	190 - 200	20 - 30	
		Yes	180 - 190	20 - 40	 
		Yes	180 - 190	20 - 40 *	  
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	 XL	-	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	 4 COOK Cookies	Yes	135	50 - 70	   
Tarts	 4 COOK Tarts	Yes	170	50 - 70	   
Round pizzas	 4 COOK Pizza	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)	 4 COOK Menu	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	ECO	-	200	80 - 120 *	
Cuts of meat (rabbit, chicken, lamb)	ECO	-	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).

FUNCTIONS						 XL	 4 COOK	ECO	
	Conventional	Forced Air	Convection Bake	Grill	Turbo Grill	MaxiCooking	Cook 4	Eco Cycle	Pizza
ACCESSORIES									
	Wire shelf	Oven tray or cake tray on wire shelf		Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf		Drip tray / Baking tray		Drip tray with 500 ml of water	

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.

MAINTENANCE AND CLEANING

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, leave the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.

- Activate the "Smart Clean" function for optimum cleaning of the internal surfaces. (Only in some models).

- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

- 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.

Do not clean Food Probe and Meat Probe (if present) in the dishwasher.

Air Fry tray (if present) can be cleaned in the dishwasher.

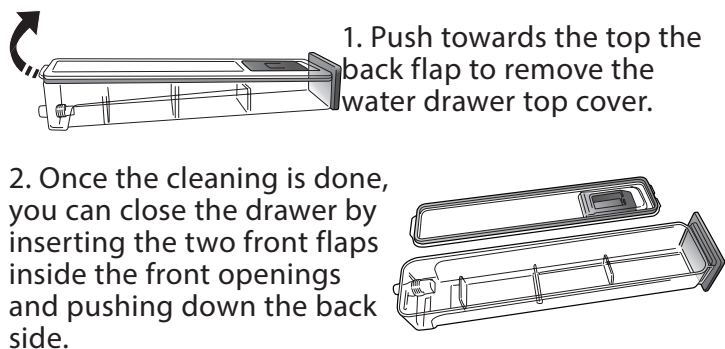
WATER DRAWER MAINTENANCE

Caution: The water drawer is not suitable for dishwasher use: risk of damage!

At the end of each cooking cycle with steam, after about 30 min the oven automatically performs a drain cycle lasting about one minute, thus transferring all the water in the system to the extractable drawer.

Note: Avoid to leave the water in the system more than 2 days.

In order to completely remove the water inside or clean the internal surfaces, you can open the water drawer:



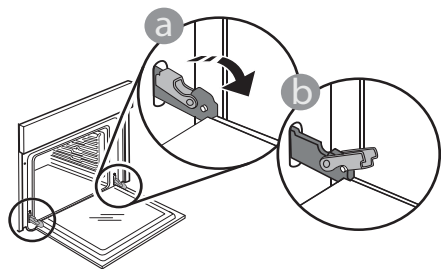
Use only room temperature water when filling the water drawer: hot water may affect the operation of the steam system. Use only drinking water.

BOILER

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 "Descale" function regularly. After a long period of non-use of the "Steam" functions, it is highly suggested to activate a cooking cycle with the empty oven by filling completely the tank.

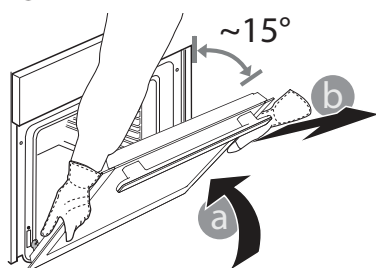
REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



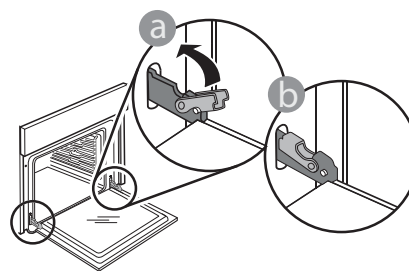
2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.

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.

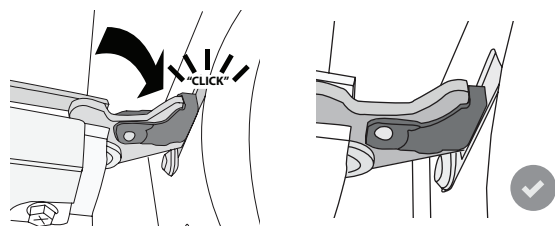


3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

4. 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.



5. 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

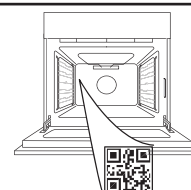
For the replacement of the lamp, contact the after sales service.

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.	Software problem.	Contact the Call Center and state the number following the letter "F".
A 6th Sense cooking function ends without displaying a countdown. Cooking ends before the end of the countdown.	Amount of food different from the recommended range. Door open during cooking.	Open the door and check the doneness of food. If necessary, complete cooking by selecting a traditional function.
The oven does not heat up.	When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up. DEMO appears on display every 60 seconds.	Access "DEMO" from "SETTINGS" and select "Off".
The light switches off.	"ECO" mode is "On".	Access "ECO" from "SETTINGS" and select "Off".
The door will not close properly.	The safety catches are in the wrong position.	Make sure that the safety catches are in the correct position by following the instructions for removing and refitting the door in the "Cleaning and Maintenance" section.
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. Access "POWER" from "SETTINGS" and select "LOW".
Cooking cycle with probe ended without evident cause or error F3E3 is printed on the screen	Food Probe is not properly connected	Check connection of the food probe

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

- Using the QR on your product
- 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.



Whirlpool



400020004007

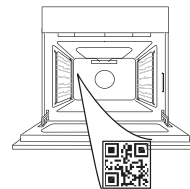
**MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL**

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

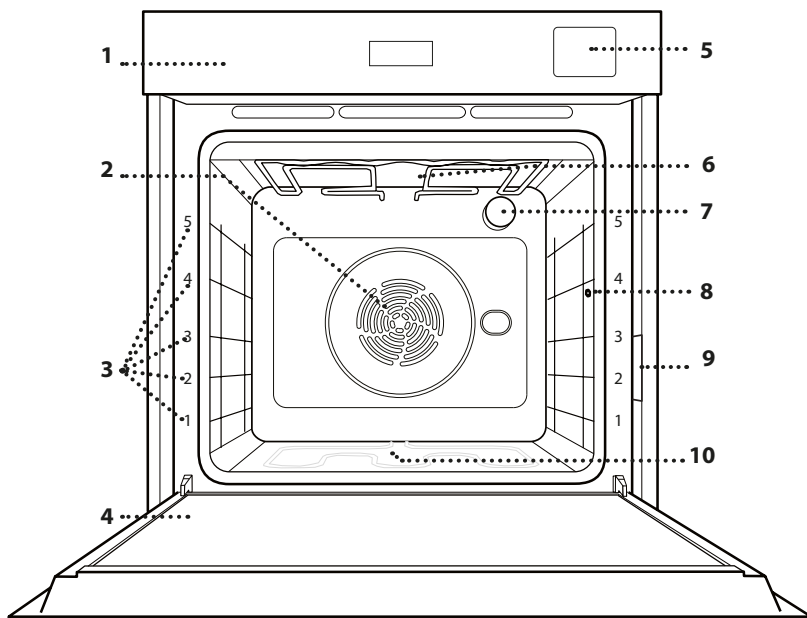


Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

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

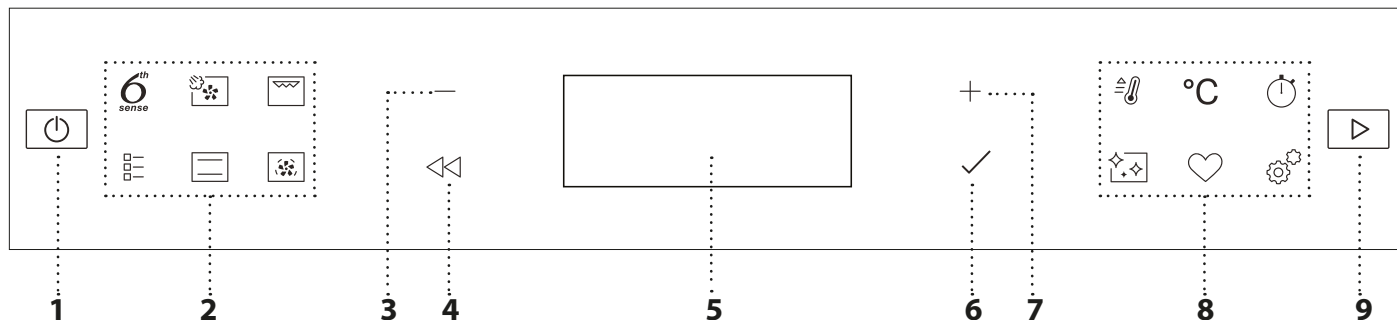


DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commande
2. Ventilateur et élément chauffant rond (non-visible)
3. Supports de grille (le niveau est indiqué à l'avant du four)
4. Porte
5. Tiroir d'eau
6. Élément chauffant supérieur/gril
7. Ampoule
8. Point d'insertion de la sonde à viande
9. Plaque signalétique (ne pas enlever)
10. Élément chauffant inférieur (invisible)

PANNEAU DE COMMANDES

**1. ON / OFF**

Pour allumer ou éteindre le four, et pour interrompre une fonction.

2. ACCÈS DIRECT AUX FONCTIONS

Pour accéder rapidement aux fonctions et au menu.

3. BOUTON DE NAVIGATION MOINS

Pour naviguer à travers un menu et diminuer les réglages ou valeurs d'une fonction.

4. RETOUR

Pour retourner au menu précédent. Pendant la cuisson, permet de modifier les réglages.

5. ÉCRAN**6. CONFIRMER**

Pour confirmer la sélection d'une fonction ou le choix d'une valeur.

7. BOUTON DE NAVIGATION PLUS

Pour naviguer à travers un menu et augmenter les réglages ou valeurs d'une fonction.

8. ACCÈS DIRECT AUX OPTIONS / FONCTIONS

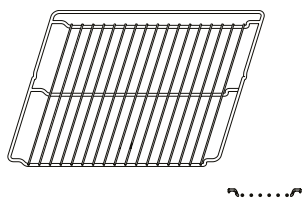
Pour un accès rapide aux fonctions, à la durée, aux réglages et aux favoris.

9. DÉMARRER

Pour lancer une fonction en utilisant des réglages de base ou spécifique.

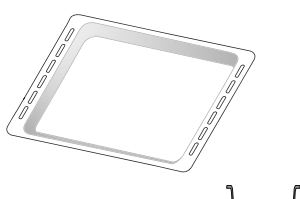
ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE



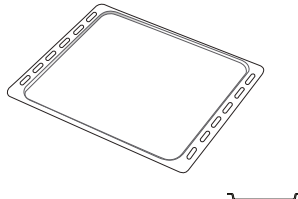
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur.

LÈCHEFRITE



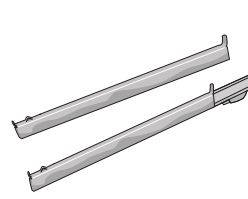
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

PLAQUE À PÂTISSERIE *



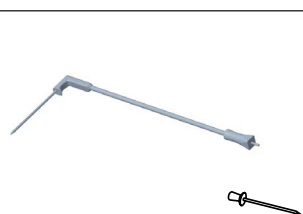
Pour la cuisson du pain et des pâtisseries, mais aussi pour cuire des rôtis, du poisson en papillotes, etc.

RAILS TÉLESCOPIQUES *



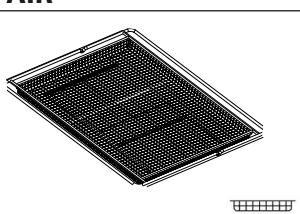
Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

SONDE POUR ALIMENTS



Pour mesurer précisément la température interne des aliments pendant la cuisson. Grâce à son support rigide, elle peut être utilisée pour la viande et le poisson et également pour le pain, les gâteaux et les pâtisseries.

ACCESSOIRE FRITURE À AIR*



À utiliser lors de la cuisson d'aliments avec la fonction Friture à air, avec une plaque positionnée au niveau inférieur pour recueillir les éventuelles miettes et gouttes. Il peut être nettoyé au lave-vaisselle.

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

D'autres accessoires peuvent être achetés séparément ; pour toute commande et information, contacter le service après-vente.

* Disponible sur certains modèles seulement

INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

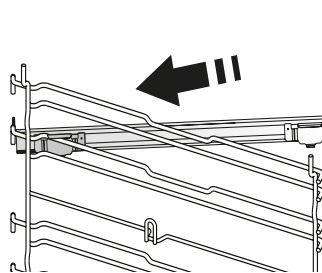
Insérez la grille métallique horizontalement en la glissant sur les supports de grille, en veillant à ce que le côté avec le bord relevé soit placé vers le haut.

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

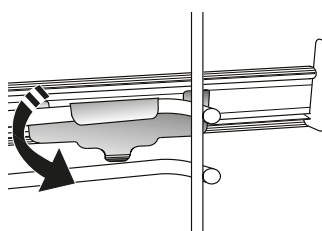
- Pour enlever les supports de grille, soulevez-les et retirez la partie inférieure de ses supports : Les supports de grille peuvent maintenant être enlevés.
- Pour remplacer les supports de grille, vous devez en premier les replacer dans leur appui supérieur. En les maintenant soulevés, glissez-les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

INSTALLER LES RAILS TÉLESCOPIQUES



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. Abaissez 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.

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

FONCTIONS



6TH SENSE

Elles permettent une cuisson totalement automatique de tous les types d'aliments (Lasagnes, Viande, Poisson, Légumes, Gâteaux & Pâtisseries, Quiche/Cake salé, Pain, Pizza). Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur la table de cuisson correspondante.



VAPEUR + AIR

En combinant les propriétés de la vapeur avec celles de la chaleur pulsée, 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 pour la cuisson des poissons, 2 pour la viande et 1 pour le pain et les desserts. Pour plus d'informations sur les cycles de cuisson manuelle Chaleur pulsée + vapeur, consultez le Tableau de Cuisson « Vapeur + Air ».



GRILL

Pour cuire des steaks, 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.



FONCTIONS TRADITIONNELLES

AIR BRASSÉ

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.

COOK 4

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.

TURBO GRILL

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.

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.

FONCTIONS SPÉCIALES

» PIZZA

Cette fonction vous permet de préparer de délicieuses pizzas maison, en moins de 10 minutes, comme dans un restaurant. Le cycle de cuisson dédié fonctionne à une

température supérieure à 300 degrés Celsius, ce qui permet d'obtenir des pizzas moelleuses à l'intérieur, croustillantes sur les bords et parfaitement dorées.

En combinant cette fonction avec l'accessoire Pizza Stone WPro et en préchauffant pendant 30 minutes, il est possible de cuire une pizza en 5 à 8 minutes.

(Pour toute commande et information, contactez le service après-vente ou www.whirlpool.eu)

» FRITURE À AIR

Cette fonction vous permet de cuire des frites, des nuggets de poulet et autres en utilisant moins d'huile, pour un résultat agréablement croustillant. Les éléments chauffants se succèdent pour chauffer correctement la cavité, tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud. Les meilleurs résultats de cuisson ne peuvent être obtenus qu'en utilisant l'accessoire Friture à air (fourni avec certains modèles). Placez les aliments sur l'accessoire Friture à air en une seule couche et suivez les instructions du tableau de cuisson Friture à air pour obtenir les meilleures performances. Évitez d'utiliser plusieurs accessoires pour éviter une cuisson inégale.

» LEVAGE DE LA PÂTE

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.

» GARDER AU CHAUD

Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.

» DÉCONGELER

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.

» PROG. ÉCO

Pour cuire les rôtis farcis et les filets de viande sur une seule grille. Lorsque ce cycle ÉCO est utilisé, 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.

» CUISSON GROSSES PIÈCES

La fonction sélectionne automatiquement le meilleur mode de cuisson et la température pour cuire de grosses pièces de viande (de plus de 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.

CONVECTION NATURELLE

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.

CHALEUR PULSÉE

Pour la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux (trois maximum) de différents aliments nécessitant la même température de cuisson. Cette fonction permet de cuire différents aliments sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre.



PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Pour préchauffer le four rapidement.



MINUTEUR

Pour garder du temps sans activer de fonction.



NETTOYAGE

• SMARTCLEAN

L'action de la vapeur créée lors de ce cycle de nettoyage à basse température spécial permet d'enlever la saleté et les résidus d'aliments plus facilement. Placer 200 ml d'eau potable au fond de la cavité et lancer la fonction lorsque le four est froid.

• DÉTARTRAGE

Pour enlever les dépôts de calcaire dans le réservoir d'eau chaude. Nous vous conseillons d'utiliser cette fonction de façon régulière. Sinon, un message s'affiche à l'écran vous invitant à nettoyer le four.



FAVORIS

Pour récupérer la liste de 10 fonctions favorites.



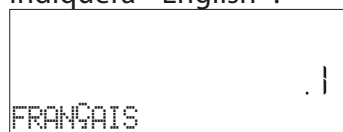
RÉGLAGES

Pour ajuster les réglages du four. Lorsque le mode " ÉCO " est actif, la luminosité de l'écran sera réduite pour économiser de l'énergie et la lampe s'éteint après 1 minute. Il sera réactivé automatiquement lorsque l'un quelconque des boutons est enfoncé. Lorsque le mode « DÉMO » est activé, toutes les commandes sont actives et les menus disponibles mais le four ne chauffe pas. Pour désactiver ce mode, accédez à « DÉMO » à partir du menu « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ». En sélectionnant " RÉINITIALISER ", le produit s'éteint et revient ensuite aux paramètres de son premier allumage. Tous les réglages seront effacés.

PREMIÈRE UTILISATION

1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

Vous devez régler la langue et l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois : L'afficheur indiquera " English ".

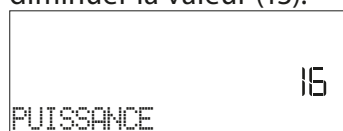


Appuyez sur **+** ou sur **-** pour naviguer dans la liste des langues disponibles et sélectionnez celle que vous souhaitez. Appuyez sur **✓** pour confirmer la sélection.

Veuillez noter : La langue peut ensuite être changée en sélectionnant « LANGUE » dans le menu « RÉGLAGES », disponible en appuyant sur

2. 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) : Si votre résidence utilise un niveau d'énergie plus faible, vous devrez diminuer la valeur (13).



Appuyez sur **+** ou **-** pour sélectionner 16 « High » ou 13 « Low » et appuyez sur **✓** pour confirmer.

3. RÉGLER L'HEURE

Après avoir sélectionné la langue, vous devez régler l'heure : Les deux chiffres indiquant l'heure clignotent à l'écran.



Appuyez sur **+** ou **-** pour régler l'heure correcte et appuyez sur **✓** : Les deux chiffres indiquant les minutes clignotent à l'écran. Appuyez sur **+** ou **-** pour régler les minutes et appuyez sur **✓** pour confirmer.

Veuillez noter : Vous pourriez avoir à régler l'heure à la suite d'une panne de courant prolongée. Sélectionnez "HORLOGE" dans le menu "RÉGLAGES", disponible en appuyant sur

4. RÉGLAGE DU NIVEAU DE DURETÉ DE L'EAU

Afin de permettre au four de fonctionner efficacement et de garantir qu'il invite régulièrement l'utilisateur à effectuer le cycle de Détartrage lorsque cela est nécessaire, il est important de régler le niveau de dureté de l'eau. Pour le régler, allumez le four en appuyant sur , appuyez sur Réglages et utilisez les boutons de navigation **+** et **-** pour sélectionner « WATER HARDNESS » (DURETÉ DE L'EAU). Confirmez avec la touche **✓** . Utilisez les boutons de navigation **+** et **-** pour sélectionner le niveau correct pour l'eau de votre région, sur la base du tableau suivant :

TABLEAU DE NIVEAU DE DURETÉ DE L'EAU				
Niveau		°dH allemand français	°fH Degrés français	°Clark Français français
1	Très douce	0-6	0-10	0-7
2	Douce	7-11	11-20	8-14
3	Moyenne	12-16	21-29	15-20
4	Dure	17-34	30-60	21-42
5	Très dure	35-50	61-90	43-62

Appuyez sur **✓** pour confirmer.

Pour le niveau de dureté de l'eau, le niveau « Dure » est préréglé.

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 le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur. Chauffer le four à 200 °C pour environ une heure, de préférence utilisant une fonction avec circulation d'air (p. ex. « Chaleur pulsée » ou « Convection forcée »).

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

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Appuyez sur  pour allumer le four : l'écran affichera la dernière fonction principale utilisée ou le menu principal.

Les fonctions peuvent être sélectionnées en appuyant sur l'icône pour une des principales fonctions ou en faisant défiler un menu : Pour sélectionner un élément dans un menu (l'écran affichera le premier élément disponible), appuyez sur  ou  pour sélectionner l'élément souhaité, puis appuyez sur  pour confirmer.

2. RÉGLER UNE FONCTION

Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages. L'écran affiche en séquence les réglages qui peuvent être changés. En appuyant sur , vous pouvez de nouveau changer les réglages précédents

TEMPÉRATURE / NIVEAU DU GRIL/ NIVEAU DE VAPEUR



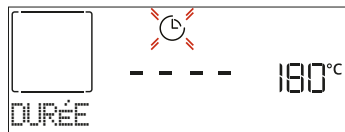
Lorsque la valeur clignote sur l'écran, appuyez sur  ou  pour la changer, puis appuyez sur  pour confirmer et poursuivre avec les réglages qui suivent (si possible).

De la même façon, il est possible de régler le niveau du gril : Il existe trois niveaux de puissance prédéfinis pour le gril : 3 (élevé), 2 (moyen), 1 (faible).

En fonction "Chaleur pulsée + Vapeur", vous pouvez sélectionner la quantité de vapeur à partir des valeurs suivantes : VAPEUR 1, VAPEUR 2.

Veuillez noter : Une fois que la fonction a été activée, le niveau de la température/du gril peut être modifié en utilisant  ou .

DURÉE



Lorsque l'icône  clignote à l'écran, appuyez sur  ou  pour régler le temps de cuisson dont vous avez besoin, puis appuyez sur  pour confirmer. Vous ne devez pas régler le temps de cuisson si vous voulez gérer la cuisson manuellement (sans minuterie) : Appuyez sur  ou  pour confirmer et lancer la fonction. En sélectionnant ce mode, vous ne pouvez pas programmer un départ différé.

Veuillez noter : Vous pouvez ajuster le temps de cuisson en cours de cuisson en appuyant sur  : appuyez sur  ou  pour le modifier et ensuite appuyez sur  pour confirmer.

DÉPART DIFFÉRÉ

Pour plusieurs fonctions, une fois que vous avez réglé le temps de cuisson, vous pouvez retarder le démarrage de la fonction en programmant l'heure de fin de cuisson. L'écran indique la fin de la cuisson lorsque le  voyant clignote.



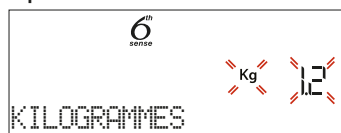
Appuyez sur  ou  pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée, puis appuyez sur  pour confirmer et activer la fonction. Placez les aliments dans le four et fermer la porte : La fonction démarre automatique après une période de temps déterminée pour que la cuisson se termine au moment désiré.

Veuillez noter : La programmation d'un délai pour le début de la cuisson désactive la phase de préchauffage : Le four va atteindre la température désirée graduellement, ce qui signifie que les temps de cuisson vont être légèrement plus longs que ceux indiqués dans le tableau de cuisson. Pendant le temps d'attente, vous pouvez appuyer sur  ou  pour modifier l'heure de fin programmée ou appuyer sur  pour modifier d'autres paramètres. En appuyant sur , afin de visualiser l'information, il est possible de passer de l'heure de fin à la durée et inversement.

3. 6TH SENSE

Ces fonctions sélectionnent automatiquement le meilleur mode de cuisson, la température et la durée de cuisson de tous les plats disponibles.

Lorsque cela est requis, indiquez simplement la caractéristique de l'aliment pour obtenir un résultat optimal.

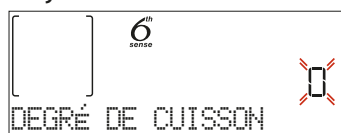


POIDS / HAUTEUR (PLAQUES RONDES)

Pour régler correctement la fonction, suivez les indications sur l'écran, lorsque vous y êtes invité, et appuyez sur  ou  pour régler la valeur souhaitée, puis appuyez sur  pour confirmer.

DEGRÉ DE CUISSON / BRUNISSAGE

Dans certaines fonctions 6th Sense, il est possible d'ajuster le niveau de cuisson.



Lorsque cela est demandé, appuyez sur  ou  pour sélectionner le niveau souhaité entre saignant (-1) et bien cuit (+1). Appuyez sur  ou  pour confirmer et lancer la fonction.

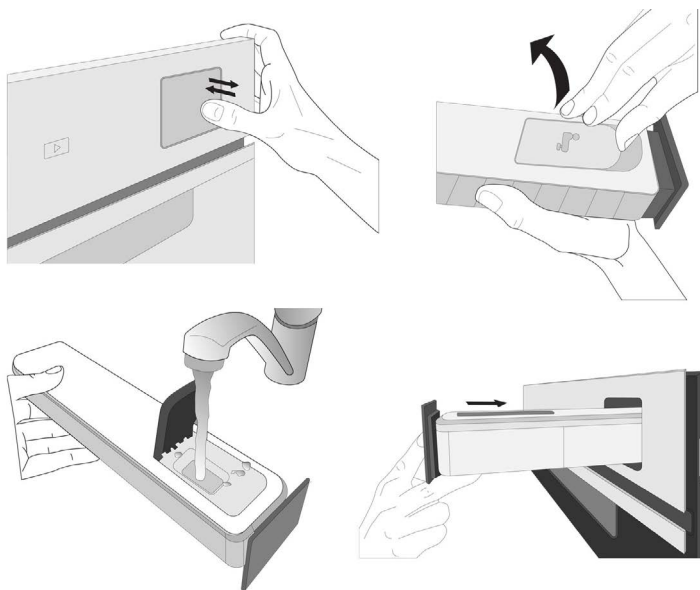
De la même façon, lorsque cela est autorisé, dans certaines fonctions 6th Sense, il est possible d'ajuster le niveau de brunissage entre bas (-1) et élevé (+1).

CUISSON VAPEUR

En choisissant « Vapeur » ou « Chaleur pulsée + Vapeur » à l'intérieur du Manuel ou l'une des recettes spécifiques 6th Sense, il est possible de cuire toute sorte d'aliments grâce à l'utilisation de la vapeur. La vapeur se répand plus rapidement et plus uniformément à travers les aliments contrairement à la convection naturelle qui utilise de l'air chaud: cela réduit les temps de cuisson, gardant les précieux nutriments des aliments et vous garantissant des résultats excellents, vraiment délicieux avec toutes vos recettes. Pendant toute la durée de la cuisson vapeur, la porte doit rester fermée.

Pour poursuivre la cuisson à la vapeur, il sera nécessaire de remplir d'eau le réservoir situé à l'intérieur du four en utilisant le tiroir amovible sur le panneau de commandes.

Lorsque l'écran affiche les indications « ADD WATER » (Ajouter de l'eau), extraire le tiroir, ouvrir le couvercle du tiroir et le remplir d'eau jusqu'au niveau demandé sur l'écran. Fermez le tiroir en le poussant minutieusement vers le panneau jusqu'à ce qu'il soit totalement fermé. Après l'insertion du tiroir, appuyez sur DÉMARRER pour poursuivre le cycle de cuisson. Le tiroir doit toujours rester fermé, sauf pour le remplissage d'eau.



Après le premier remplissage, en cas de cycles de cuisson plus longs, une fois que l'eau se sera épuisée, il pourrait être nécessaire d'en ajouter à nouveau, afin de terminer le cycle : le four invitera à le faire en cas de besoin.

4. DÉMARRER LA FONCTION

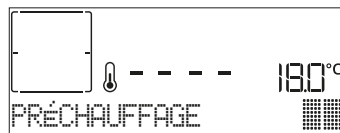
À tout moment, si les valeurs par défaut sont celles souhaitées ou une fois que vous appliqué les réglages que vous demandez, appuyez sur pour activer la fonction. Pendant la phase de « Départ différé », en appuyant sur le four vous demandera si vous voulez sauter cette phase, en démarrant immédiatement la fonction.

Remarque : Une fois qu'une fonction a été sélectionnée, l'écran recommandera le niveau le plus adapté pour chacune d'elles. À tout moment, vous pouvez arrêter la fonction qui a été activée en appuyant sur .

Si le four est chaud et que la fonction nécessite une température maximale spécifique, un message apparaîtra sur l'écran. Vous pouvez sélectionner une autre fonction ou attendre un refroidissement complet.

5. PRÉCHAUFFAGE

Certaines fonctions ont une phase de préchauffage : Une fois la fonction lancée, l'écran confirme que la phase de préchauffage est aussi activée.



Une fois que cette phase est terminée, un signal sonore retentira et l'écran indiquera que le four a atteint la température réglée, nécessitant d'« AJOUTER ALIMENTS ». À ce moment, ouvrez la porte, placez les aliments dans le four, refermez la porte et commencez la cuisson en appuyant sur ou .

Veuillez noter : 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 toujours changer la température désirée en utilisant le bouton ou .

6. RETOURNEMENT OU VÉRIFICATION DES ALIMENTS

Dans certaines fonctions 6th Sense, il est nécessaire de retourner les aliments pendant la cuisson.



Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer. Ouvrez la porte, effectuez l'action demandée par l'écran et fermez la porte, puis appuyez sur pour poursuivre la cuisson.

De la même façon, à 10% du temps avant la fin de la cuisson, le four vous demande de vérifier les aliments.

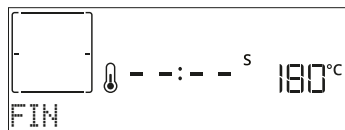


Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer. Vérifiez les aliments, fermez la porte et appuyez sur ou pour poursuivre la cuisson.

Veuillez noter : Appuyez sur pour sauter ces actions. Autrement, si aucune action n'est entreprise après un certain temps, le four poursuivra la cuisson.

7. FIN DE CUISSON

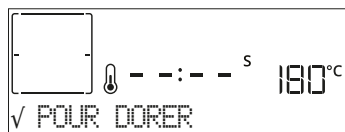
Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.



Appuyez sur pour poursuivre la cuisson en mode manuel (sans minuterie) ou appuyez sur pour prolonger le temps de cuisson en réglant une nouvelle durée. Dans les deux cas, les paramètres de cuisson seront conservés.

BRUNISSAGE

Certaines fonctions du four vous permettent de dorer la surface des aliments en allumant le gril une fois la cuisson terminée.



Lorsque l'écran affiche le message pertinent, au besoin, appuyez sur pour démarrer un cycle de brunissage de cinq minutes. Vous pouvez arrêter la fonction à tout moment en appuyant sur pour éteindre le four.

8. FAVORIS

Une fois la cuisson terminée, l'écran vous demandera d'enregistrer la fonction avec un numéro entre 1 et 10 dans votre liste de fonctions préférées.

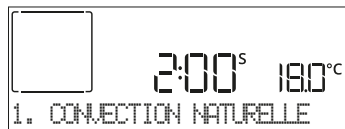


Si vous souhaitez enregistrer une fonction et mémoriser les paramètres actuels pour une utilisation ultérieure, appuyez sur autrement, pour ignorer la demande, appuyez sur .

Après avoir appuyé sur , appuyez sur ou pour sélectionner la position du numéro, puis appuyez sur pour confirmer.

Veuillez noter : Si la mémoire est pleine ou si le numéro choisi a déjà été pris, le four vous demandera de confirmer l'écrasement de la fonction précédente.

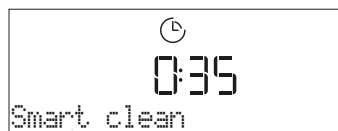
Pour accéder aux fonctions que vous avez sauvegardées, appuyez sur : L'écran indiquera votre liste de fonctions préférées.



Appuyez sur ou pour sélectionner la fonction, confirmez en appuyant sur , puis appuyez sur pour activer.

9. SMARTCLEAN

Appuyez sur pour afficher « Smart Clean » sur l'écran.



Appuyez sur pour activer la fonction : l'écran vous invitera à faire toutes les actions nécessaires pour obtenir les meilleurs résultats de nettoyage : Suivez les indications, puis appuyez sur une fois que c'est fait. Une fois que vous avez effectué toutes les étapes, si nécessaire, appuyez sur pour activer le cycle de nettoyage.

Veuillez noter : Nous vous conseillons de ne pas ouvrir la porte du four durant le cycle de nettoyage pour éviter de perdre les vapeurs d'eau, le résultat de nettoyage final pourrait être négativement affecté.

Un message clignotera à l'écran pour indiquer la fin du cycle. Laissez le four refroidir, essuyez et asséchez ensuite les surfaces intérieures avec un linge ou une éponge.

10. VIDANGE

La fonction vidange permet de vidanger l'eau afin d'éviter toute stagnation dans le réservoir. Ce produit a été développé afin de lancer automatiquement un cycle de vidange une fois que la cuisson est terminée/a été arrêtée.

Environ 30 minutes après l'arrêt/la fin de la cuisson, le four vidange automatiquement le système, en déplaçant l'eau résiduelle dans le tiroir (attention à ne pas retirer le tiroir après la cuisson). Une fois cette opération effectuée, le tiroir peut être extrait et vidé. Nous recommandons de vider le tiroir dès que la vidange est terminée.

11. DÉTARTRE

Cette fonction spéciale, activée à intervalles réguliers, vous permet de maintenir le circuit de vapeur dans les meilleures conditions. Une fois que la fonction a démarré, suivez toutes les étapes indiquées sur l'écran. La durée moyenne de la fonction totale est d'environ 140 minutes.

Le détartrage peut être déclenché à tout moment par l'utilisateur à partir du Menu de Nettoyage.

L'écran vous indique quand il est temps d'effectuer un cycle de détartrage (voir le tableau ci-dessous).

MESSAGE DE DÉTARTRE	SIGNIFICATION
<DÉTARTRE RECOMMANDÉ> Ce message apparaît après environ 15 heures de cycle vapeur *	Il est recommandé d'effectuer un cycle de Détartrage.
<DÉTARTRE NÉCESSAIRE> Ce message apparaît après environ 20 heures de cycle vapeur *	Le détartrage est obligatoire. Il n'est pas possible de lancer un cycle Vapeur tant qu'un cycle Détartrage n'aura pas été réalisé.

*en considérant la valeur par défaut (4 - Hard) du niveau de dureté de l'eau. Le nombre d'heures de cycles de

vapeur qui doivent s'écouler avant que les messages de Détartrage ne s'affichent dépend du niveau de dureté de l'eau réglé sur l'appareil.

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

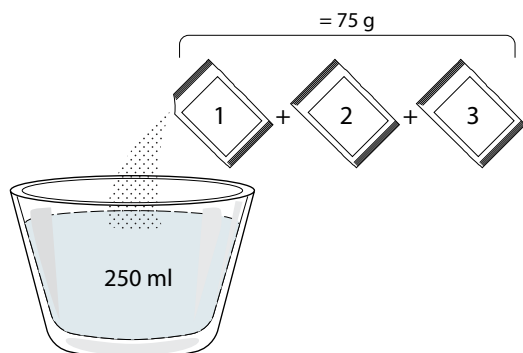
Avant de lancer la phase de détartrage, l'appareil vérifiera s'il reste de l'eau résiduelle dans le réservoir et un cycle de Vidange pourrait être réalisé, si nécessaire. Dans ce cas, vous devrez vider le tiroir après le cycle de Vidange, avant de passer à la phase de Détartrage.

Veuillez noter : pour s'assurer que l'eau est froide, il n'est pas possible d'effectuer cette activité avant que 30 minutes 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 affiche le message suivant : « L'EAU EST CHAUDE ».

» PHASE 1/2 : DÉTARTRAGE (70 MIN)

Lorsque l'écran affiche <AJOUTER 0,25 L de solution>, versez la solution de détartrage dans le tiroir. Pour obtenir les meilleurs résultats de détartrage, nous recommandons de remplir le réservoir avec une solution composée de 75 g du produit WPRO spécifique et de 250 ml d'eau potable. Le détartrant WPRO est le produit professionnel suggéré pour le maintien des meilleures performances de votre fonction vapeur dans le four. 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.



Une fois la solution de détartrage versée dans le tiroir, appuyez sur  pour lancer la procédure principale de détartrage. 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.

Une fois que la phase de détartrage a été achevée, le réservoir doit être vidangé : la solution de détartrage utilisée au cours de cette phase sera renvoyée dans le tiroir amovible.

» PHASE 2/2 : RINÇAGE (30 MIN.)

Pour nettoyer le réservoir et le circuit de vapeur des résidus de détartrage, il faut effectuer un cycle de rinçage. Lorsque l'écran affiche <ADD 0.25 L OF WATER> (Ajouter 0,25 l d'eau), remplissez le réservoir avec 0,25 L d'eau potable, puis appuyez sur  pour lancer le rinçage. N'éteignez pas le four jusqu'à ce que toutes les étapes requises par la fonction aient été achevées.

Veuillez noter : si le système en a besoin, il peut être demandé de vider le tiroir et de répéter l'opération.

Une fois la procédure de détartrage terminée, il est conseillé de sécher la cavité pour la débarrasser des éventuels résidus d'eau. Il sera alors possible d'utiliser toutes les fonctions de la vapeur.

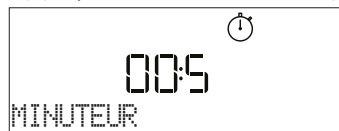
Veuillez noter : pendant le cycle de Détartrage, un certain bruit peut être entendu car les pompes du four sont activées afin de garantir une efficacité optimale du détartrage.

Une fois que le cycle d'entretien a commencé, ne retirez pas le tiroir, sauf si l'appareil le demande.

Veuillez noter : Une fois que la chaudière est remplie par la solution de détartrage et que l'écran affiche « DESCALING PHASE 1/2 » (PHASE DE DÉTARTRAGE), le cycle ne doit pas être interrompu, sinon le cycle de détartrage complet doit être répété avant de pouvoir exécuter toute fonction de vapeur.

12. MINUTEUR

Pour activer cette fonction, appuyez sur l'icône . Appuyez sur  ou  pour régler le temps désiré et appuyez ensuite sur  pour lancer le minuteur.



Un signal sonore retentit et l'écran s'allumera une fois que la minuterie a terminé le compte à rebours.

Veuillez noter : Le minuteur n'active aucun de cycles de cuisson.

Le minuteur peut également être activé lorsqu'une fonction est en cours.

La minuterie va continuer le compte à rebours sans interférer avec la fonction en question.

Pendant cette phase, il n'est pas possible de voir la minuterie (seule l'icône  sera affichée), qui continuera le compte à rebours en arrière-plan. Pour modifier le minuteur, vous pouvez appuyer sur l'icône  et régler l'heure à l'aide des touches  ou  pour régler l'heure.

Pour annuler le minuteur, appuyez sur l'icône , puis sélectionnez  jusqu'à ce que l'heure affichée soit "--:--". Appuyez sur  pour confirmer.

13. VERROUILLAGE

Pour verrouiller le clavier, appuyez sur  et maintenez-la enfoncée pendant au moins cinq secondes. Répétez pour déverrouiller le clavier.



Remarque : Il est également possible d'activer cette fonction pendant la cuisson. Pour des raisons de sécurité, la fonction peut être éteinte à tout moment en appuyant sur

14. UTILISATION DE LA SONDE À VIANDE (LE CAS ÉCHÉANT)

L'utilisation de la sonde à viande vous permet de mesurer la température interne des aliments lors de la cuisson afin de vous assurer qu'ils atteignent la température optimale. La température du four varie selon la fonction que vous avez sélectionnée, mais la cuisson est toujours programmée pour se terminer une fois que la température spécifiée a été atteinte.

Une fois que vous avez inséré la sonde, un signal sonore est activé et le message « Sonde branchée » apparaît à l'écran.

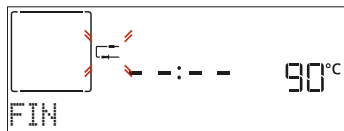


Sélectionnez la fonction dont vous avez besoin parmi celles qui sont compatibles (fonctions Convection naturelle, Chaleur pulsée, Air brassé, Turbo Grill, Éco chaleur pulsée, Grosses pièces, 6th Sense) : L'écran demande à régler la température cible de la sonde : Appuyez sur $+$ ou $-$ pour la régler et appuyez sur $\checkmark$ pour régler les paramètres de cuisson suivants.

Alors que la cuisson est programmée pour se terminer une fois que la température requise a été atteinte, il n'est pas possible de régler le temps de cuisson ou de régler une heure de fin de cuisson spécifique. La lumière restera allumée jusqu'à ce que la sonde soit enlevée.

Si la sonde est enlevée pendant la cuisson, elle continuera en mode traditionnel (sans temps).

Un signal sonore retentira et l'écran indiquera quand la sonde a atteint la température requise.



Remarque : Pour modifier les réglages par la suite, appuyez sur $+$ ou $-$ pour la température de la sonde ou appuyez sur $\triangleleft$ pour d'autres réglages. Un signal sonore et un message vous diront si l'utilisation de la sonde n'est pas compatible avec l'action effectuée. Si tel est le cas, enlevez la sonde.

Placez les aliments dans le four et branchez la fiche dans la prise prévue à cet effet sur le côté droit du compartiment de cuisson du four.

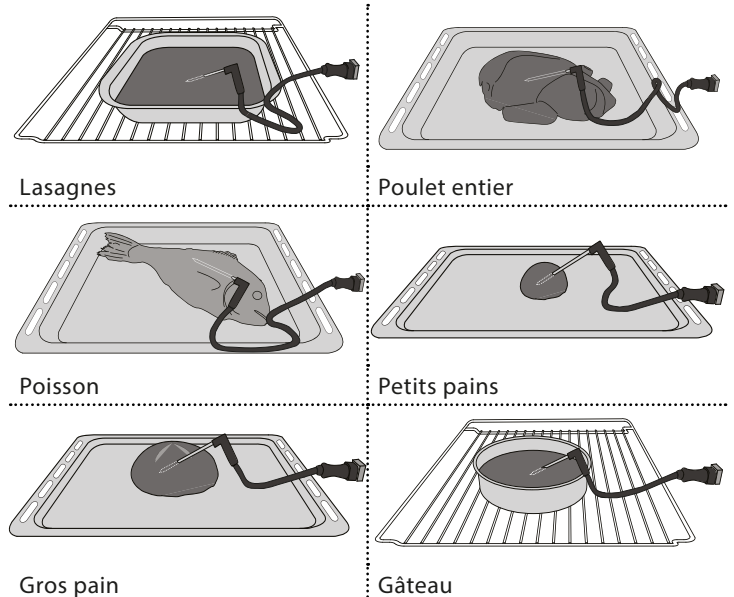
Le câble est semi-rigide et peut être façonné comme nécessaire pour insérer la sonde dans les différents types d'aliments de la manière la plus efficace. Assurez-vous que le câble ne touche pas l'élément chauffant supérieur pendant la cuisson.

VIANDE : Insérez la sonde profondément dans la viande en évitant les os et les parties grasses. Pour la volaille, insérez la longueur de la sonde dans le centre de la poitrine en évitant les zones creuses.

POISSON (entier) : Placez le bout dans la partie la plus épaisse en évitant l'épine dorsale.

BOULANGERIE ET PÂTES : Insérez la pointe profondément dans la pâte en façonnant le câble pour atteindre l'angle de sonde optimal.

Il est nécessaire d'utiliser les fonctions compatibles 6^{ème} sens pour effectuer une cuisson contrôlée par la sonde pour ces types d'aliments. Si vous utilisez la sonde lors d'une cuisson avec les fonctions 6th Sense, la cuisson sera arrêtée automatiquement lorsque la recette sélectionnée atteint la température centrale idéale sans qu'il soit nécessaire de régler la température du four.



. REMARQUES

- Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium.
- Ne déplacez jamais les plats et moules de cuisson en les faisant glisser sur le fond du four sous peine de rayer le revêtement en émail.
- Ne placez pas de poids lourds sur la porte et ne vous y accrochez pas.
- En raison de la température plus élevée du cycle Pizza, le bruit du ventilateur de refroidissement devrait être légèrement plus élevé.

CONSEILS UTILES

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 temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire. Pour commencer, utilisez les valeurs conseillées les plus basses, et si les aliments ne sont pas assez cuits, augmentez-les. Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau en métal foncés et des plats de cuisson. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique ; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

CUIRE DES ALIMENTS DIFFÉRENTS EN MÊME TEMPS

La fonction « Chaleur pulsée » permet de cuire simultanément plusieurs aliments nécessitant la même température de cuisson (par exemple : poisson et légumes), sur différentes grilles. Enlevez les aliments qui demandent moins de cuisson et laissez dans le four les aliments qui ont besoin de plus de cuisson.

VIANDE

Utilisez tout type de plat à four ou plat en pyrex adapté à la taille du morceau de viande à cuire. Pour les rôtis, il est conseillé d'ajouter du bouillon au fond du plat et d'arroser la viande pendant la cuisson pour la rendre plus savoureuse. Veuillez noter que de la vapeur est produite durant cette opération. Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer 10-15 minutes au four, ou enveloppez-le de papier aluminium.

Si vous désirez faire griller de la viande, choisissez des morceaux de la même épaisseur pour obtenir une cuisson uniforme. Les morceaux de viande très épais demandent un temps de cuisson plus long. Pour éviter que la viande ne brûle à l'extérieur, abaissez la grille pour éloigner les aliments du gril. Retournez la viande aux deux tiers de la cuisson. Au moment d'ouvrir la porte, faites attention à la vapeur chaude qui s'échappe.

Nous vous conseillons de placer une lèchefrite avec un demi-litre d'eau directement en dessous de la grille sur laquelle la viande est placée pour recueillir le jus de cuisson. Ajoutez de l'eau si nécessaire.

DESSERTS

Cuisez les pâtisseries sur une seule grille avec la fonction convection naturelle.

Utilisez des moules à gâteau en métal foncé et toujours les placer sur la grille métallique disponible. Pour cuire sur plusieurs grilles, sélectionnez la fonction Chaleur pulsée et décalez la position des moules à gâteaux sur les grilles, afin de favoriser une circulation optimale de l'air chaud.

Pour contrôler si un gâteau est cuit, introduisez un cure-dent en bois au centre du gâteau. Si le cure-dent en ressort sec, cela signifie que le gâteau est cuit.

Si vous utilisez des moules antiadhésifs, ne beurrez pas les bords; le gâteau pourrait ne pas lever de manière homogène sur les bords.

Si le gâteau « retombe » durant la cuisson, sélectionnez une température inférieure la fois suivante. Vous pouvez également réduire la quantité de liquide ou mélanger la pâte plus délicatement.

Pour les desserts avec une garniture moelleuse (comme les gâteaux au fromage ou les tartes aux fruits) utilisez la fonction « Convection forcée ». Si le fond du gâteau est trop humide, abaissez la grille et saupoudrez le fond avec de la chapelure ou des biscuits émiettés avant d'ajouter la garniture.

LEVAGE DE LA PÂTE

Il est conseillé de couvrir la pâte avec un linge humide avant de la mettre au four. Avec cette fonction, le temps de levage de la pâte diminue d'environ un tiers par rapport aux temps de levage à température ambiante (20-25°C). Le temps de levage pour la pizza est d'environ une heure pour une pâte de 1 kg.

6th sense

TABLEAU DE CUISSON

CATÉGORIES D'ALIMENTS			QUANTITÉ	DEGRÉ DE CUISSON	NIVEAU DE BRUNISSAGE	RETOURNEMENT (DU TEMPS DE CUISSON)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
LASAGNES	Lasagnes		0,5 - 3 kg *	-	0	-	2  
VIANDE	Bœuf	Rôti 	0,6 - 2 kg *	0	0	-	3 
		Burger	1,5 - 3 cm	0	-	3/5	5  4 
		Rôtir-Cuisson basse température	0,6 - 2 kg *	0	-	-	3 
	Porc	Rôti 	0,6 - 2,5 kg *	-	0	-	3 
		Jarret 	0,5 - 2,0 kg *	-	0	-	3 
		Saucisses et Würstel	1,5 - 4,5 cm	-	-	2/3	5  4 
	Veau 		0,6 - 2,5 kg *	-	0	-	3 
	Agneau	Rôti 	0,6 - 2,5 kg *	0	0	-	2 
		Gigot d'agneau 	0,5 - 2,0 kg *	0	0	-	2 
	Volaille	Poulet rôti 	0,6 - 3 kg *	-	0	-	2 
		Entier farci 	0,6 - 3 kg *	-	0	-	2 
		Filet & poitrine	1 - 5 cm	-	-	2/3	5  4 
		Dinde entière	0,6 - 3 kg *	-	0	-	2 
		Kebab	une grille	-	-	1/2	5  4 
POISSON	Filets		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3  2 
	Filets surgelés		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3  2 

* quantité suggérée

ACCESSOIRES					
	Grille métallique	Plaque de four / Plaque à gâteaux / Plaque à pizza ronde sur plateau métallique	Lèche-frite / plaque de cuisson	Lèche-frite contenant 500 ml d'eau	Sonde pour aliments

TABLEAU DE CUISSON

CATÉGORIES D'ALIMENTS			QUANTITÉ	DEGRÉ DE CUISSON	NIVEAU DE BRUNISSAGE	RETOURNEMENT (DU TEMPS DE CUISSON)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
LÉGUMES	Légumes rôtis	Pommes de terre rôties	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	3
		Légumes farcis	0,1 - 0,5 kg [chacun]	-	-	-	3
		Légumes rôtis	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	3
	Légumes gratinés	Gratin de pommes de terre	un lèchefrite	-	-	-	3
		Gratin de tomates	un lèchefrite	-	-	-	3
		Gratin de poivrons	un lèchefrite	-	-	-	3
		Gratin de brocolis	un lèchefrite	-	-	-	3
		Gratin de chou-fleur	un lèchefrite	-	-	-	3
		Légumes en Gratin	un lèchefrite	-	-	-	3
BOULANGERIE SALÉE	Gâteau salé		0,8 - 1,2 kg	-	0	-	2
	Pain	Petits pains 🍞	60 - 150g [chacun]*	-	-	-	3
		Pain de mie 🍞	400 - 600 g [chacun]	-	-	-	2
		Gros pain 🍞	0,7 - 2,0 kg *	-	-	-	2
		Baguettes 🍞	200 - 300g [chacun]*	-	-	-	3
	Pizza	Pizza ronde	Ronde	-	-	-	2
		Pizza épaisse	Lèchefrite	-	-	-	2
		Pizza [surgelée]	1 couche*	-	-	-	2
			2 couches*	-	-	-	4 1
			3 couches*	-	-	-	5 3 1
4 couches*			-	-	-	5 4 2 1	
PÂTISSERIE	Génoise		0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	2
	Biscuits		0,2 - 0,6 kg	-	-	-	3
	Pâte à choux		un plateau *	-	-	-	3
	Tarte		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3
	Strudel		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3
	Gâteau aux fruits		0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	2

* quantité suggérée

ACCESSOIRES					
	Grille métallique	Plaque de four / Plaque à gâteaux / Plaque à pizza ronde sur plateau métallique	Lèche-frite / plaque de cuisson	Lèche-frite contenant 500 ml d'eau	Sonde pour aliments



TABLE DE CUISSON AIR FRY

	RECETTE	FONCTION	QUANTITÉ SUGGÉRÉE	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN.)	GRILLE ET ACCESSOIRES
ALIMENTS CONGELÉS	Frites surgelées		650 - 850 g	Oui	200	25 - 30	 4  2
	Nuggets de poulet surgelés		500 g	Oui	200	15 - 20	 4  2
	Bâtonnets de poisson		500 g	Oui	220	15 - 20	 4  2
	Onion Rings		500 g	Oui	200	15 - 20	 4  2
LÉGUMES	Courgettes fraîches panées		400 g	Oui	200	15 - 20	 4  2
	Frites maison		300 - 800 g	Oui	200	20 - 40	 4  2
	Légumes mélangés		300 - 800 g	Oui	200	20 - 30	 4  2
VIANDES ET POISSONS	Poitrines de poulet		1 - 4 cm	Oui	200	20 - 40	 4  2
	Ailes de poulet		200 - 1500 g	Oui	220	30 - 50	 4  2
	Escalope panée		1 - 4 cm	Oui	220	20 - 50	 4  2
	Filet de poisson		1 - 4 cm	Oui	220	15 - 25	 4  2

Pour la cuisson d'aliments frais ou faits maison, répandez une fine couche d'huile sur la surface de l'aliment. Afin de garantir des résultats de cuisson uniformes, mélangez les aliments à la moitié du temps de cuisson recommandé.

FONCTIONS	 Friture à air		
ACCESSOIRES	 Accessoire Friture à air	 Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	 Lèche-frite / plaque de cuisson, ou Plat à four sur grille



TABLEAU DE CUISSON VAPEUR + AIR

RECETTE	NIVEAU DE VAPEUR*	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN.)	GRILLE ET ACCESSOIRES
Petit pain/Biscuits	FAIBLE	OUI	140 - 150	35 - 55	
Petit gâteau/Muffins	FAIBLE	OUI	160 - 170	30 - 40	
Gâteaux à pâte levée	FAIBLE	OUI	170 - 180	40 - 60	
Génoise	FAIBLE	OUI	160 - 170	30 - 40	
Fougasse	FAIBLE	OUI	200 - 220	20 - 40	
Pain (miche)	FAIBLE	OUI	170-180	70 - 100	
Petit pain	FAIBLE	OUI	200 - 220	30 - 50	
Baguettes	FAIBLE	OUI	200 - 220	30 - 50	
Pommes de terre rôties	MOYEN	OUI	200 - 220	50 - 70	
Veau / Bœuf / Porc 1 kg	MOYEN	OUI	180 - 200	60 - 100	
Veau / Bœuf / morceaux	MOYEN	OUI	160 - 180	60-80	
Rôti de bœuf saignant 1 kg	MOYEN	OUI	200 - 220	40 - 50	
Rôti de bœuf saignant 2 kg	MOYEN	OUI	200	55 - 65	
Gigot d'agneau	MOYEN	OUI	180 - 200	65 - 75	
Jarrets de porc en ragoût	MOYEN	OUI	160 - 180	85 - 100	
Poulet / pintade / canard 1 – 1,5 kg	MOYEN	OUI	200 - 220	50 - 70	
Morceaux de poulet / pintade / canard	MOYEN	OUI	200 - 220	55 - 65	
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)	MOYEN	OUI	180 - 200	25 - 40	
Filet de poisson	ÉLEVÉE	OUI	180 - 200	15 - 30	

*En cas de sélection de la fonction Vapeur auto, cette corrélation doit être ignorée. Le four sélectionne automatiquement le niveau de vapeur le mieux adapté à la température sélectionnée.

ACCESSOIRES		
	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Lèche-frite / plaque de cuisson, ou Plat à four sur grille

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUF-FAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN.)	GRILLE ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée / Génoise		Oui	170	30 - 50	
		Oui	160	30 - 50	
		Oui	160	30 - 50	 
Gâteaux fourrés (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes)		Oui	160 - 200	30 - 85	
		Oui	160 - 200	30 - 90	 
Biscuits		Oui	150	20 - 40	
		Oui	140	30 - 50	
		Oui	140	30 - 50	 
		Oui	135	40 - 60	  
Petits gâteaux / Muffins		Oui	170	20 - 40	
		Oui	150	30 - 50	
		Oui	150	30 - 50	 
		Oui	150	40 - 60	  
Chouquettes		Oui	180 - 200	30 - 40	
		Oui	180 - 190	35 - 45	 
		Oui	180 - 190	35 - 45 *	  
Meringues		Oui	90	110 - 150	
		Oui	90	130 - 150	 
		Oui	90	140 - 160 *	  
Pizza / Pain / fougasse		Oui	190 - 250	15 - 50	
		Oui	190 - 230	20 - 50	  
Pizza (Mince, épaisse, focaccia)		Oui	310	7 - 12	
		Oui	220 - 240	25 - 50 *	  
Pizza surgelée		Oui	250	10 - 15	
		Oui	250	10 - 20	 
		Oui	220 - 240	15 - 30	  
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)		Oui	180 - 190	45 - 55	
		Oui	180 - 190	45 - 60	 
		Oui	180 - 190	45 - 70 *	  

FONCTIONS	 Convection naturelle	 Chaleur pulsée	 Chaleur tournante	 Gril	 Turbo grill	 Maxi Cooking	 Cook 4	ECO	 Pizza
								Prog. Éco	

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

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUF- FAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN.)	GRILLE ET ACCESSOIRES
Vol-au-vent / Feuilletés		Oui	190 - 200	20 - 30	
		Oui	180 - 190	20 - 40	 
		Oui	180 - 190	20 - 40 *	  
Lasagnes / Flans / Pâtes 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	 XL	-	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 / Steaks		-	2 (Moy)	20 - 30 **	 
Saucisses / kebab / 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	ECO	-	200	80 - 120 *	
Coupes de viande (lapin, poulet, agneau)	ECO	-	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.

FONCTIONS						 XL		ECO	
	Convection naturelle	Chaleur pulsée	Chaleur tournante	Gril	Turbo grill	Maxi Cooking	Cook 4	Prog. Éco	Pizza
ACCESSOIRES									
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Lèche-frite / plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique	Lèche-frite / plaque de cuisson	Lèche-frite contenant 500 ml d'eau				

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 temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire. Pour commencer, utilisez les valeurs conseillées les plus basses, et si les aliments ne sont pas assez cuits, augmentez-les. 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.

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

.Portez 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 nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.
- Activez la fonction « Smart Clean » pour un nettoyage optimal des surfaces internes. (Uniquement sur certains modèles).
- Nettoyez le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.
- La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.

ACCESSOIRES

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.

Ne pas nettoyer la sonde alimentaire et la sonde à viande (le cas échéant) au lave-vaisselle. L'accessoire Air Fry (le cas échéant) peut être nettoyé au lave-vaisselle.

ENTRETIEN DU TIROIR D'EAU

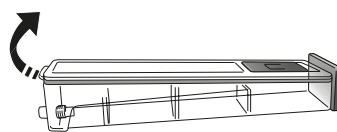
Mise en garde : Le tiroir à eau ne passe pas au lave-vaisselle : risque de dommages !

À la fin de chaque cycle de cuisson à la vapeur, après

environ 30 minutes, le four effectue automatiquement un cycle de vidange d'environ une minute, transférant ainsi toute l'eau contenue dans le système vers le tiroir extractible.

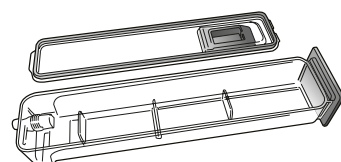
Note : Éviter de laisser l'eau dans le système plus de 2 jours.

Pour éliminer complètement l'eau à l'intérieur ou nettoyer les surfaces internes, vous pouvez ouvrir le tiroir à eau :



1. Pousser vers le haut le rabat arrière pour retirer le couvercle supérieur du tiroir à eau.

2. Une fois le nettoyage terminé, vous pouvez fermer le tiroir en insérant les deux rabats avant dans les ouvertures avant et en poussant vers le bas le côté arrière.



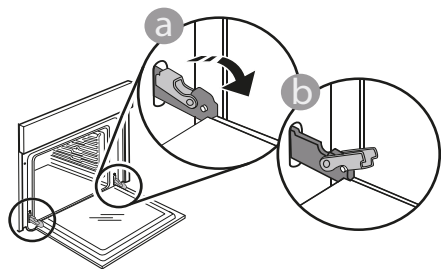
N'utilisez que de l'eau à température ambiante lorsque vous remplissez le tiroir à eau : L'eau chaude peut affecter le fonctionnement du système de vapeur. N'utilisez que de l'eau potable.

RÉSERVOIR À EAU CHAUDE

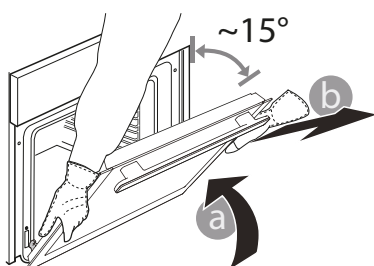
Pour que le four fonctionne toujours de façon optimale et pour prévenir l'accumulation de dépôts de calcaire avec le temps, nous vous conseillons d'utiliser la fonction « Détartrage » régulièrement. Après une longue période d'inutilisation des fonctions « Vapeur », il est fortement suggéré d'activer un cycle de cuisson à vide en remplissant totalement le réservoir.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

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

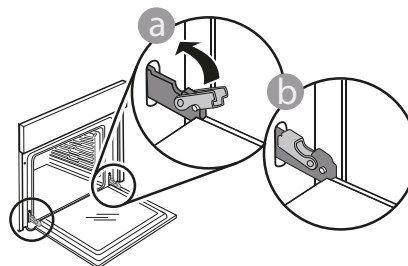


2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant de la fermer tout en la tirant vers le haut en même temps jusqu'à ce qu'elle soit libérée de son logement. Placez la porte sur un côté, en l'appuyant sur une surface douce.

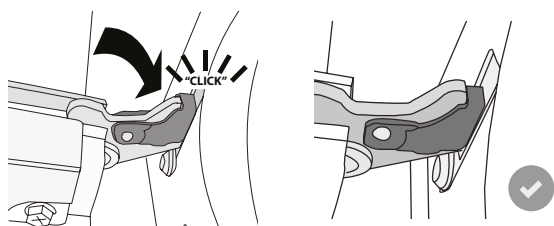


3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis, et insérez la partie supérieure sur son appui.

4. 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.



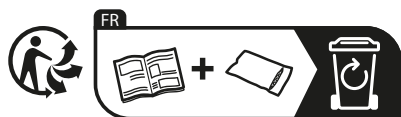
5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes : La porte pourrait s'endommager si elle ne fonctionne pas correctement.

REEMPLACEMENT DE L'AMPOULE

Pour le remplacement de l'ampoule, contactez le service après-vente.

DÉPANNAGE

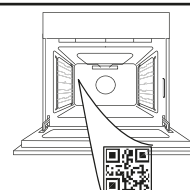
Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro.	Problème de logiciel.	Contactez le Centre d'Appel et indiquez le numéro qui suit la lettre « F ».
Une fonction de 6th Sense cuisson se termine sans afficher de décompte. La cuisson se termine avant la fin du décompte.	Quantité d'aliments différente de la gamme recommandée. Porte ouverte pendant la cuisson.	Ouvrez la porte et vérifiez la cuisson désirée des aliments. Si nécessaire, complétez la cuisson en sélectionnant une fonction traditionnelle.
Le four ne chauffe pas.	Lorsque le mode « DÉMO » est activé, toutes les commandes sont actives et les menus disponibles mais le four ne chauffe pas. Mode DÉMO apparaît sur l'écran toutes les 60 secondes.	Accédez au mode « MODE DÉMO » à partir des « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ».
L'ampoule s'éteint.	Le mode « ÉCO » s'active.	Accédez au mode « ÉCO » à partir des « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ».
La porte ne ferme pas correctement.	Les loquets de sécurité ne sont pas à leur place.	Assurez-vous que les loquets de sécurité sont bien placés, selon les directives pour l'assemblage et le démontage de la porte dans la section « Entretien ».
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. Accédez à « PUISSANCE » à partir de « RÉGLAGES » et sélectionnez « FAIBLE ».
Le cycle de cuisson avec sonde s'est terminé sans cause évidente ou l'erreur F3E3 est imprimée sur l'écran	La sonde alimentaire n'est pas correctement connectée	Vérifiez la connexion de la sonde alimentaire



* Disponible sur certains modèles uniquement

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

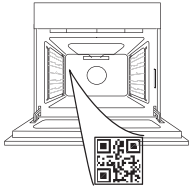
- En utilisant le QR code sur votre produit
- En visitant notre site Internet **docs.whirlpool.eu**
- Vous pouvez également **contacter notre service après-vente** (voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service après-vente, veuillez indiquer les codes figurant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



Whirlpool



400020004007



يُرجى مسح رمز الاستجابة السريعة على
جهازك من أجل الحصول على مزيد من
المعلومات

نشكرك على شرائك أحد منتجات شركة WHIRLPOOL
للحصول على المزيد من المساعدة التفصيلية، يرجى تسجيل
منتجك على www.whirlpool.eu/register

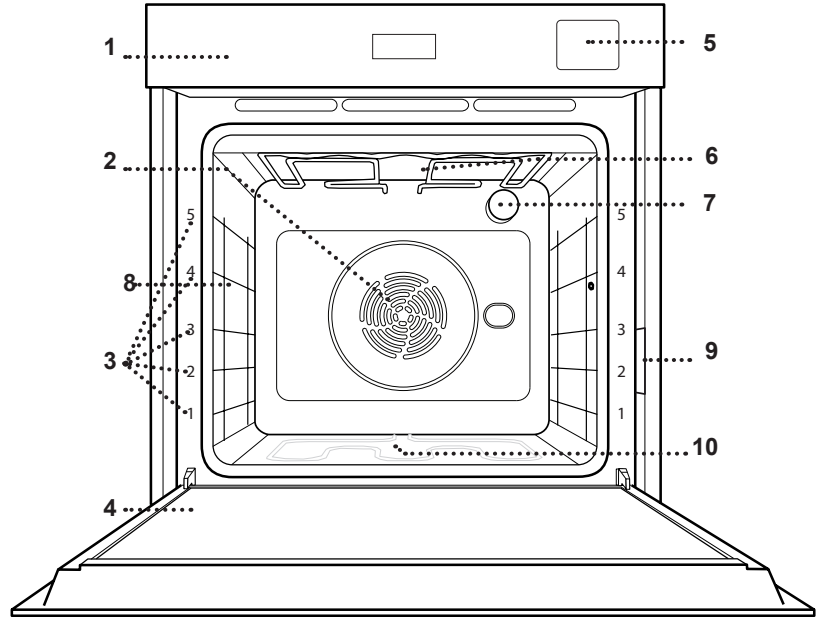


واقرا تعليمات السلامة بعناية قبل استخدام الجهاز.

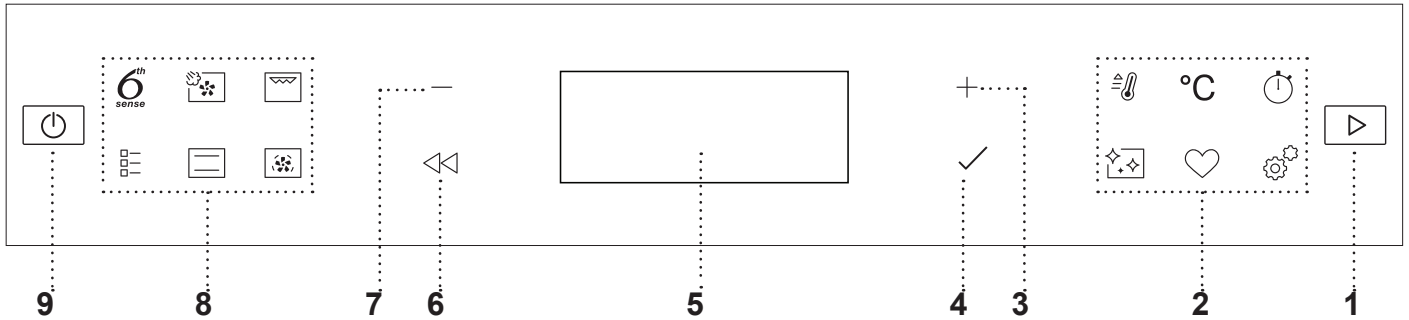


شرح المنتج

1. لوحة التحكم
2. المروحة وعنصر التسخين الدائري (غير مرئي)
3. مجاري الرف (المستوى مميز بمقدمة الفرن)
4. الباب
5. درج الماء
6. عنصر التسخين العلوي/الشواية
7. المصباح
8. نقطة إدخال مجس الطعام
9. لوحة التمييز (لا تخلصها)
10. عنصر التسخين السفلي (غير مرئي)



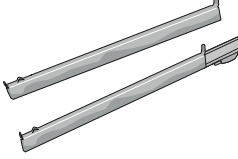
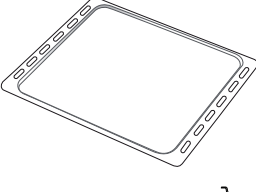
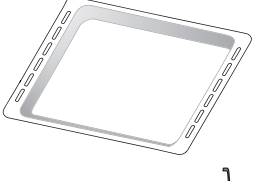
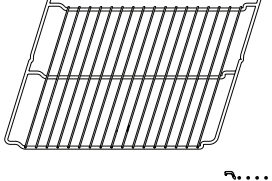
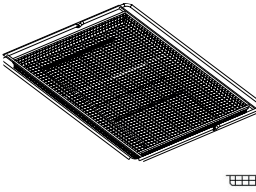
لوحة التحكم



7. زر التنقل الموجب
للتصفح خلال قائمة وزيادة الإعدادات
أو القيم الخاصة بوظيفة ما.
8. OPTIONS / FUNCTIONS DIRECT ACCESS
(الخيارات/الدخول المباشر للوظائف)
للدخول السريع إلى الوظائف، المدة،
الإعدادات والمفضلات.
9. التشغيل
لتشغيل وظيفة ما باستخدام الإعدادات
المحددة أو الأساسية.

4. رجوع
للعودة إلى الشاشة السابقة. أثناء الطهي،
يسمح بتغيير الإعدادات.
5. الشاشة
6. تأكيد
لتأكيد اختيار الوظيفة وضبط القيمة.

1. ON / OFF (تشغيل/إيقاف)
لتشغيل أو إيقاف الفرن ولإيقاف إحدى
الوظائف الفعالة.
2. الدخول مباشرة إلى الوظائف
للدخول السريع إلى الوظائف والقائمة.
3. زر التنقل السالب
للتصفح خلال قائمة وتقليل الإعدادات أو
القيم الخاصة بوظيفة ما.

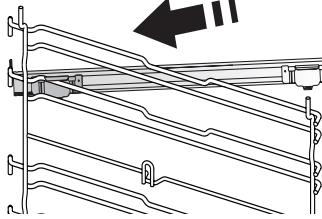
المجاري المنزلقة * 	صينية الخبز * 	صينية تجميع القطرات 	الرف السلكي 
لتسهيل إدخال أو إخراج الملحقات الأخرى.	تستخدم ليس فقط لعمل جميع أصناف الخبز والمعجنات، ولكن أيضًا لحم الروست والأسماك الملفوفة في رقاق، وما إلى ذلك.	تستخدم كصينية الفرن لطهي اللحوم والأسماك والخضروات والكعك، وما إلى ذلك أو توضع تحت الشبكة السلكية لتجميع مرق الطهي.	تستخدم لطهي الطعام أو كحامل لوضع المقالي وصواني الكيك وأواني الفرن الأخرى.
		* TRAY AIR FRY (صينية القلي الهوائي) 	مجس الطعام 
		يتم استخدامها عند طهي الأطعمة باستخدام وظيفة القلي الهوائي Air Fry، مع وضع صينية الخبز في مستوى منخفض لتجميع الفتات والقطرات المحتملة. ويمكن تنظيفها في غسالة الأطباق.	لقياس درجة الحرارة الداخلية للطعام بدقة أثناء الطهي. وبمساعدة الدعامة الصلبة الخاصة به، يمكن استخدامه للحوم والأسماك وأيضًا للخبز، الكعك والمعجنات المخبوزة.

قد يختلف عدد ونوع الملحقات تبعًا للطرز الذي اشتريته. يمكن شراء الملحقات الأخرى بشكل منفصل؛ للطلبات والمعلومات، اتصل بخدمة ما بعد البيع. * متاحة في بعض الموديلات فقط

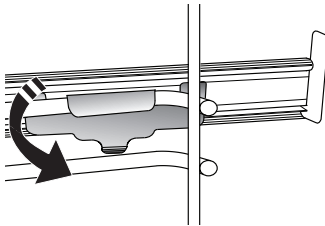
تركيب القضبان الانزلاقية

قم بإزالة مجاري الرف من الفرن ثم اخلع البلاستيك الواقى من القضبان الانزلاقية.

قم بتثبيت المشبك العلوي للقضيب بمجرى الرف ثم قم بتحريكه على امتداد المجرى حتى النهاية. قم بإنزال المشبك الآخر في موضعه.



لتأمين المجرى، اضغط الجزء السفلي من المشبك بقوة تجاه مجرى الرف. وتأكد من إمكانية تحريك القضبان بحرية. كرر هذه الخطوات على مجرى الرف الآخر في نفس المستوى.



إدخال الشبكة السلكية والملحقات الأخرى

قم بتركيب الشبكة السلكية بشكل أفقي من خلال تحريكها على مجاري الرف، مع التحقق أن الجانب ذي الحافة البارزة مواجه لأعلى.

يتم إدخال الكماليات الأخرى، مثل صينية تجميع القطرات وصينية الخبز بشكل أفقي بنفس طريقة إدخال الشبكة السلكية.

خلع مجاري الرف وإعادة تركيبها

• لخلع مجاري الرف، ارفعها ثم اسحب الأجزاء السفلية من مبيتها: يمكن الآن خلع مجاري الرف.

• ولإعادة تركيب مجاري الرف، أعد تركيبها أولاً في موضع التثبيت العلوي. ومع استمرار مسكهم قم بتحريكهم داخل حيز الطهي ثم قم بإنزالهم في موضعهم في المبيت السفلي.

يرجى ملاحظة: يمكن تركيب المجاري الانزلاقية على أي مستوى.

وظيفة 6TH SENSE

يتيح ذلك الطهي بطريقة أوتوماتيكية بالكامل لجميع أنواع الطعام (لأزانيا، السمك، الخضروات، الكعك والمعجنات، الكعك المتبل، الخبز، البيتزا). لتحقيق أقصى استفادة من هذه الوظيفة، اتبع التعليمات الموجودة في جدول الطهي المعني.

بخار + هواء

لغرض الجمع بين خصائص الطهي بالبخار وخصائص الطهي بدفع الهواء، تتيح لك هذه الوظيفة طهي الأطباق بشكل ممتع وتجعلها مقرمشة وتحمرها من الخارج، مع الحفاظ على حالتها من الداخل غصنة ونضرة. لتحقيق أفضل نتائج للطهي، نوصي باختيار المستوى 3 من البخار لطهي الأسماك، والمستوى 2 من البخار للحوم، والمستوى 1 من البخار للخبز والحلويات. لمزيد من المعلومات حول دورات الطهي اليدوية بدفع الهواء + البخار، توجه إلى طاولة الطبخ "البخار + الهواء".

الشواية GRILL

لشواء شرائح اللحم، الكباب والسجق وطهي جراتان الخضروات والخبز المحمص. عند شواء اللحم، نوصي باستخدام صينية تجميع القطرات لتجميع مرق الطهي: ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف 500 مل من ماء الشرب.

الوظائف التقليدية

CONVECT BAKE (الخبز بالتوزيع الحراري)

لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط.

وظيفة COOK4

لطهي مجموعة متنوعة من الطعام تتطلب نفس حرارة الطهي على أربعة أرفف في نفس الوقت. يمكن استخدام هذه الوظيفة لطهي الفطائر، الكيك، بيتزات دائرية (أيضاً المجمدة) ولإعداد وجبة متكاملة. احرص على اتباع جدول الطهي للحصول على أفضل النتائج.

الشواية التريو TURBO GRILL

شواء قطع لحم الروست الكبيرة (الأفخاذ، الروز بيف، الدجاج). نوصي باستخدام صينية تجميع القطرات لتجميع مرق الطهي: ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف 500 مل من ماء الشرب.

FROZEN BAKE (المخبوزات المجمدة)

تختار الوظيفة أوتوماتيكية درجة حرارة الطهي المثالية والوضعية المناسبة لـ 5 أنواع مختلفة من الأطعمة المجمدة الجاهزة. لا يلزم إحماء الفرن.

وظائف خاصة

البيتزا

تتيح لك هذه الوظيفة طهي بيتزا رائعة محلية الصنع، في أقل من 10 دقائق كما هو الحال في المطعم. تعمل دورة الطهي المخصصة عند مستوى درجة حرارة أعلى من 300 درجة مئوية، مما يوفر بيتزا طرية من الداخل ومقرمشة من الحواف مع تحمير متساوٍ تماماً. من خلال الجمع بين هذه الوظيفة وملحق Pizza Stone WPro والتسخين المسبق لمدة 30 دقيقة، يمكن خبز البيتزا في 5-8 دقائق. للطلبات والمعلومات، اتصل بخدمة ما بعد البيع أو www.whirlpool.eu

« AIR FRY (القلي الهوائي)

تتيح لك هذه الوظيفة طهي البطاطس المقلية، وقطع الدجاج والمزيد باستخدام كمية أقل من الزيت، مما يجعلها مقرمشة ولذيذة. تدور عناصر التسخين لتسخين الحيز الداخلي بشكل صحيح، بينما تقوم المروحة بتوزيع الهواء الساخن. لا يمكن تحقيق أفضل نتائج الطهي المتوقعة إلا باستخدام صينية القلي الهوائي Air Fry (المتوفرة مع بعض الطرازات). ضع الطعام على صينية القلي الهوائي Air Fry في طبقة واحدة واتباع تعليمات جدول الطهي بالقلي الهوائي Air Fry للحصول على أفضل أداء. تجنب استخدام أكثر من صينية لمنع عدم تجانس الطهي.

« RISING (التخمير)

لتخمير العجين الحلو أو المتبل بشكل مثالي. للحفاظ على جودة التخمير، لا تقم بتنشيط الوظيفة إذا كان الفرن لا يزال ساخناً بعد دورة الطهي.

« وظيفة KEEP WARM

لحفاظ على الطعام المطهو لتوّه ساخناً ومقرمشاً.

« DEFROST (إذابة الثلج)

لتسريع عملية إذابة التجمد عن الطعام. ضع الطعام على الرف الأوسط. اترك الطعام في عبوة التغليف الخاصة به لمنع من التعرض للجفاف في الخارج.

« الدورة الاقتصادية

لطهي قطع لحم الروست المحشوة وفيليه اللحم على رف واحد. عند استخدام وظيفة Eco Cycle، يبقى الضوء منطفئاً أثناء الطهي. ولاستخدام الدورة الاقتصادية والحد من استهلاك الطاقة، احرص على عدم فتح باب الفرن حتى الانتهاء من طهي الطعام تماماً.

« MAXI COOKING (الطهي ماكسي)

تختار الوظيفة أوتوماتيكية أفضل طريقة طهي ودرجة حرارة لطهي قطع اللحم الكبيرة (فوق 2.5 كجم). وينصح بتقليب اللحم أثناء الطهي ليتم تحميره بشكل متساوٍ على كلا الجانبين. من الأفضل تشريح اللحوم بين الحين والآخر لمنعها من الجفاف.

« CONVENTIONAL (تقليدي)

لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط.

« FORCED AIR (دفع الهواء)

لطهي مجموعة متنوعة من الطعام تتطلب نفس حرارة الطهي على أرفف متعددة (ثلاثة بحد أقصى) في نفس الوقت. يمكن استخدام هذه الوظيفة لطهي أنواع مختلفة من الأطعمة دون انتقال الروائح من طعام إلى آخر.

المفضلات



لاستدعاء قائمة من 10 وظائف مفضلة لديك.

SETTINGS (الإعدادات)



لتعديل إعدادات الفرن. عندما يتم تفعيل الطريقة "ECO" (اقتصادي) يتم تقليل شدة إضاءة وحدة العرض لتوفير الطاقة وتنطفئ اللمبة بعد مرور دقيقة واحدة. ويتم إعادة تفعيلها أوتوماتيكيا عند الضغط على أي زر. عندما تكون الطريقة "DEMO" (الاستعراض) على الوضع "ON" (مشغل)، يتم تفعيل جميع الأوامر والقوائم المتاحة ولكن الفرن لا يقوم بالتسخين. لتفعيل هذه الطريقة، قم بالدخول إلى "DEMO" (الاستعراض) من قائمة "SETTINGS" (الإعدادات) واختر "Off" (إيقاف). من خلال اختيار "FACTORY RESET" (إرجاع إعدادات المصنع)، يتم إيقاف المنتج ويعود إلى حالة تشغيله الأولى. يتم حذف جميع الإعدادات.

FAST PREHEAT وظيفة



لتسخين الفرن مسبقا بسرعة.

مقياسي الدقائق



لقياس الوقت دون تفعيل أي وظيفة.

CLEANING (التنظيف)



وظيفة SMARTCLEAN

يسمح البخار المنبعث أثناء دورة التنظيف الخاصة العاملة بدرجة حرارة منخفضة على إزالة الاتساخات وبقايا الأطعمة بسهولة. قم بسكب 200 مل من ماء الشرب في قاع الفرن وقم بتفعيل الوظيفة بينما الفرن بارد فقط.

إزالة الترسبات الجيرية

لإزالة الترسبات الجيرية من الغلاية. نوصي باستخدام هذه الوظيفة على فترات دورية. إذا لم تفعل ذلك ستظهر رسالة في وحدة العرض لتذكيرك بتنظيف الفرن.

الاستخدام لأول مرة

1. اختر اللغة

يلزمك ضبط اللغة والوقت عند تشغيل الجهاز لأول مرة: تظهر على وحدة العرض كلمة "English".

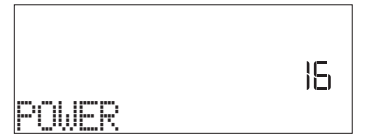


اضغط على + أو - لتصفح اللغات المتاحة واختيار اللغة المطلوبة. اضغط على ✓ لتأكيد اختيارك.

يرجى ملاحظة: يمكن بعد ذلك تغيير اللغة من خلال اختيار "LANGUAGE" (اللغة) في قائمة "SETTINGS" (الإعدادات)، يتم الوصول إليها عن طريق الضغط على ⚙️.

2. ضبط استهلاك الطاقة

تمت برمجة الفرن بحيث يستهلك طاقة كهربائية بمستوى يتوافق مع شبكة التيار المنزلية والتي يزيد معدلها على 3 كيلوواط (16): فإذا كنت تستخدم في منزلك طاقة أقل، فإنه يتعين عليك خفض هذه القيمة إلى (13).



اضغط على + أو - لاختيار 16 "High" أو 13 "Low" واضغط على ✓ للتأكيد.

3. ضبط الوقت

بعد اختيار اللغة، يلزمك ضبط الوقت الحالي: يومض رقما الساعات في وحدة العرض.



اضغط على + أو - لضبط الساعة الصحيحة واضغط على ✓ : سوف يومض رقما الدقائق في وحدة العرض. اضغط على + أو - لضبط الدقائق ثم اضغط على ✓ للتأكيد. يرجى ملاحظة: قد تحتاج لضبط الوقت مرة أخرى بعد انقطاع الكهرباء لفترة طويلة. اختر "CLOCK" (الساعة) في قائمة "SETTINGS" (الإعدادات)، يتم الوصول إليها عن طريق الضغط على ⚙️.

4. ضبط مستوى عسر الماء

من أجل السماح للفرن بالعمل بكفاءة، ولضمان أنه يطالب المستخدم بانتظام بإجراء دورة إزالة الترسبات الكلسية عند الحاجة، من المهم ضبط مستوى عسر الماء الصحيح. لضبطه، قم بتشغيل الفرن بالضغط على [⏻]، اضغط على ⚙️ Settings (الإعدادات) واستخدم أزرار التنقل + و - لاختيار "WATER HARDNESS" (عسر الماء). اضغط على ✓ للتأكيد. استخدم أزرار التنقل + و - لاختيار المستوى الصحيح للماء في منطقتك، بناءً على الجدول التالي:

جدول مستوى عسر الماء				
المستوى	dH° ألماني درجات	fH° بطاطس درجات	Clark° عربي درجات	
1	0-6	0-10	0-7	يسر جدا
2	7-11	11-20	8-14	طري
3	12-16	21-29	15-20	متوسط
4	17-34	30-60	21-42	Hard (شديد)
5	35-50	61-90	43-62	عسر جدا

اضغط على ✓ للتأكيد.

بالنسبة لمستوى عسر الماء، يتم ضبط "عسر" مسبقًا.

5. تسخين الفرن

قد ينبعث من الفرن الجديد روائح غير مستحبة ناتجة عن آثار التصنيع: وهذا أمر طبيعي تمامًا. قبل البدء في طهي الطعام ننصح بتسخين الفرن وهو خال للتخلص من أية روائح غير مستحبة. انزع قطع الحماية المصنوعة من الورق المقوى أو الرقائق الشفافة من الفرن وأخرج الملحقات من الداخل. قم بتسخين الفرن لمدة ساعة تقريباً حتى 200 °م مستخدماً وظيفة مزودة بخاصية تدوير الهواء (مثل "دفع الهواء" أو "الخبيز بالتوزيع الحراري").

يرجى ملاحظة: من الأفضل تهوية الغرفة بعد استخدام الجهاز لأول مرة.

1. اختيار وظيفة

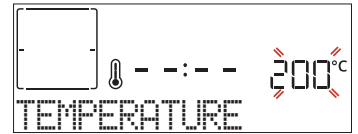
اضغط على  لتشغيل الفرن: تعرض وحدة العرض آخر وظيفة أساسية كانت مشغلة أو القائمة الرئيسية.

يمكن اختيار الوظائف عن طريق الضغط على الأيقونة الخاصة بإحدى الوظائف الرئيسية أو عن طريق التصفح داخل إحدى القوائم: لاختيار بند من قائمة (سوف يظهر على وحدة العرض أول بند متاح)، اضغط على $+$ أو $-$ لاختيار النذ المرغوب ثم اضغط على $\checkmark$ للتأكيد.

2. ضبط الوظيفة

بعد اختيار الوظيفة المطلوبة، يمكنك تغيير إعداداتها. سوف يظهر بوحدة العرض الإعدادات التي يمكن تغييرها بالترتيب. يتيح لك الضغط على $\triangleleft$ تغيير الإعداد السابق مرة أخرى

TEMPERATURE/GRILL LEVEL/STEAM LEVEL
(درجة الحرارة/مستوى الشواية/مستوى البخار)

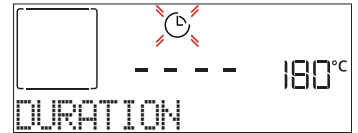


عندما تومض القيمة في وحدة العرض، اضغط على $+$ أو $-$ لتغييرها، ثم اضغط على $\checkmark$ للتأكيد والاستمرار مع الإعدادات التالية (إن وجدت).

بنفس طريقة تفعيله، يمكن ضبط مستوى الشواء: هناك ثلاثة مستويات قدرة محددة للشواء: 3 (عالي)، 2 (متوسط)، 1 (منخفض). في وظيفة "دفع الهواء + البخار"، يمكنك اختيار مقدار البخار من القيم التالية: 1 STEAM (بخار 1) و 2 STEAM (بخار 2).

يرجى ملاحظة: بمجرد تفعيل الوظيفة، يمكن تغيير درجة الحرارة/مستوى الشواية باستخدام $+$ أو $-$.

المدة



عندما تومض الأيقونة  في الشاشة، اضغط على $+$ أو $-$ لضبط مدة الطهي المرغوبة، ثم اضغط على $\checkmark$ للتأكيد. لا يلزمك إعداد مدة الطهي إذا كنت ترغب في إدارة عملية الطهي يدوياً (بدون وقت محدد): اضغط على $\checkmark$ أو $\square$ للتأكيد ثم ابدأ الوظيفة. من خلال اختيار هذه الطريقة لا يمكنك برمجة تأخير بدء التشغيل.

يرجى ملاحظة: يمكنك تغيير مدة الطهي التي تم ضبطها أثناء الطهي بالضغط على $\odot$: اضغط على $+$ أو $-$ لتعديلها ثم اضغط على $\checkmark$ للتأكيد.

وقت الانتهاء END TIME (تأخير بدء التشغيل)

بمجرد ضبط زمن الطهي يمكن في عديد من الوظائف تأخير بدء تشغيل الوظيفة من خلال برمجة وقت انتهائها. يظهر بوحدة العرض وقت الانتهاء بينما تومض الأيقونة .



اضغط على $+$ أو $-$ لضبط وقت انتهاء الطهي المرغوب، ثم اضغط على $\checkmark$ للتأكيد وتفعيل الوظيفة. ضع الطعام داخل الفرن وأغلق الباب: يبدأ تشغيل الوظيفة أوتوماتيكياً بعد انتهاء المدة المحسوبة من أجل إنهاء الطهي عند الوقت الذي قمت بضبطه.

يرجى ملاحظة: برمجة تأخير بدء التشغيل تؤدي إلى تعطيل مرحلة إحماء الفرن: وسيصل الفرن إلى درجة الحرارة المرغوبة تدريجياً، مما يعني إطالة أزمان الطهي لبعض الشيء عن الأزمنة المذكورة في جدول الطهي. أثناء وقت الانتظار، يمكنك الضغط على $+$ أو $-$ لتعديل وقت الانتهاء المبرمج أو اضغط على $\triangleleft$ لتغيير الإعدادات الأخرى. من خلال الضغط على $\odot$ ، لعرض المعلومات، يمكن التنقل بين وقت الانتهاء ومدة الطهي.

3. وظيفة 6TH SENSE

تقوم هذه الوظائف أوتوماتيكياً باختيار أفضل طريقة للطهي، وأفضل درجة حرارة وأفضل مدة لطي وشواء أو خبز جميع الأطباق المتاحة. عند اللزوم، قم بالإشارة إلى خصائص الطعام للحصول على نتيجة مثالية.

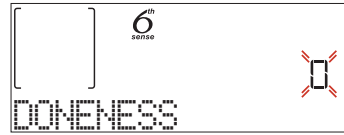
الوزن/ الارتفاع (طبقات الصينية الدنرية)



لعرض ضبط الوظيفة بشكل صحيح، اتبع التعليمات التي تظهر على الشاشة، وإذا طلب منك، قم بالضغط على $+$ أو $-$ لضبط القيمة المطلوبة ثم اضغط على $\checkmark$ للتأكيد.

BROWNING / DONENESS (درجة الطهي/التحمير)

في بعض وظائف 6th Sense يمكن ضبط مستوى نضج الطعام.



إذا طلب منك ذلك، اضغط على $+$ أو $-$ لاختيار المستوى المرغوب من بين نبيء (-1) ومطهي جيداً (+1). اضغط على $\checkmark$ أو $\square$ للتأكيد ثم ابدأ الوظيفة..

وبنفس الطريقة، حين يُتاح ذلك، يمكن في بعض وظائف Sense 6th القيام بضبط مستوى التحمير من بين منخفض (-1) وعالي (+1).

الطهي بالبخار

من خلال اختيار "البخار" أو "دفع الهواء + البخار" داخل الوظائف اليدوية أو إحدى وصفات 6th Sense العديدة المخصصة، من الممكن طهي أي نوع من الطعام بفضل استخدام البخار. ينتشر البخار بسرعة أكبر وبشكل متساو خلال الطعام مقارنة بالهواء الساخن المعتاد في الوظائف التقليدية: هذا يقلل من أوقات الطهي، ويؤمن العناصر الغذائية المهمة للطعام ويضمن حصولك على نتائج ممتازة ولذيذة حقاً مع جميع وصفاتك. يجب أن يظل الباب مغلقاً طوال مدة الطهي بالبخار.

لمتابعة الطهي بالبخار، سيكون من الضروري توفير الماء للغلاية الموجودة داخل الفرن باستخدام الدرج القابل للاستخراج على لوحة التحكم.

عند الطلب على الشاشة مع مؤشرات "ADD WATER" (إضافة ماء)، أخرج الدرج وافتح غطاء الدرج واملاه بالماء حتى المستوى المطلوب على الشاشة. أغلق الدرج بدفعه بحذر تجاه اللوحة حتى

6. TURN OR CHECK FOOD (قم بقلب الطعام أو تحقق منه)

بعض وظائف Sense 6th تتطلب قلب الطعام أثناء عملية الطهي.



تصدر إشارة صوتية وتعرض وحدة العرض الإجراء المطلوب القيام به. افتح الباب، للقيام بالإجراء الذي طلب منك على وحدة العرض، ثم أغلقه، واضغط على [▶] لمواصلة الطهي. بنفس الطريقة، وقبل انتهاء وقت الطهي المضبوط بنسبة 10%، سوف يطلب منك الفرن فحص الطعام.

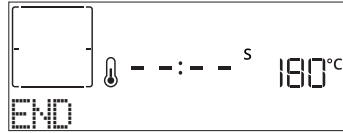


تصدر إشارة صوتية وتعرض وحدة العرض الإجراء المطلوب القيام به. قم بفحص الطعام وأغلق الباب واضغط على [▶] أو [✓] لمواصلة الطهي.

يرجى ملاحظة: اضغط على [▶] لإنهاء هذه الإجراءات. وإلا، فإنه في حالة عدم اتخاذ أي إجراء، سوف يواصل الفرن عملية الطهي بعد مدة معينة.

7. انتهاء الطهي

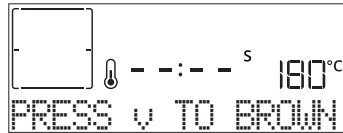
وستصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى اكتمال الطهي.



اضغط على [▶] للاستمرار في الطهي بشكل يدوي (دون وقت محدد) أو اضغط على [+] لتمديد وقت الطهي عن طريق ضبط مدة جديدة. في كلا الحالتين سوف يتم الاحتفاظ ببارامترات الطهي.

BROWNING (التحمير)

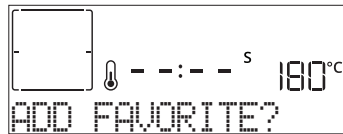
يتوفر ببعض وظائف الفرن إمكانية تحمير سطح الطعام من خلال تفعيل الشواية بمجرد انتهاء الطهي.



عندما يظهر بوحدة العرض الرسالة المعنية، اضغط على [✓] عند اللزوم لبدء دورة تحمير مدتها خمس دقائق. يمكنك إيقاف الوظيفة في أي وقت من خلال الضغط على [⏻] لإطفاء الفرن.

8. المفصلات

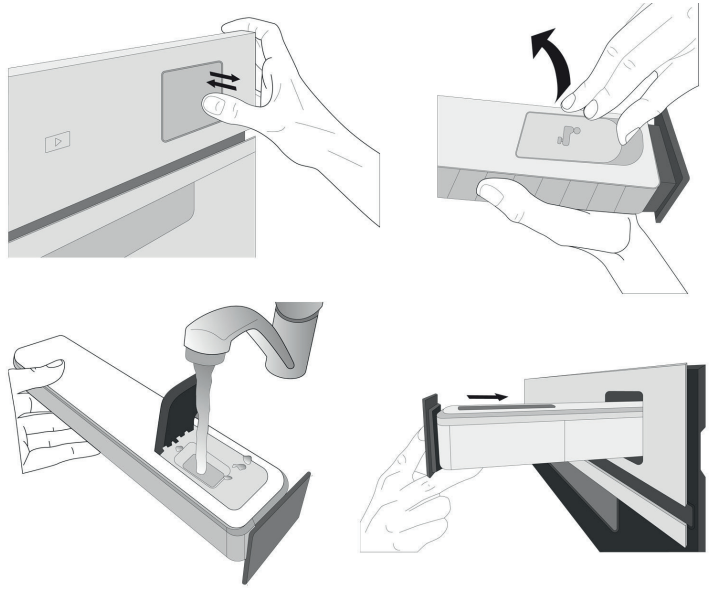
بمجرد انتهاء الطهي يُطلب منك على وحدة العرض حفظ الوظيفة برقم بين 1 و 10 في قائمة مفصلاتك.



إذا أردت حفظ الوظيفة كمفضلة، وتخزين الإعدادات الحالية لاستخدامها فيما بعد، قم بالضغط على [✓] أو لتجاهل الطلب اضغط على [◀].

بمجرد الضغط على [✓]، اضغط على + أو - لاختيار موضع الرقم ثم اضغط على [✓] للتأكيد.

يغلق تمامًا. بعد إدخال الدرج، اضغط على زر START (بدء) لمتابعة دورة الطهي. يجب أن يظل الدرج مغلقًا دائمًا، باستثناء ملء الماء.



بعد الملء الأول، في حالة دورات الطهي الأطول، بمجرد نفاد الماء، قد يكون من الضروري إضافته مرة أخرى، لإكمال الدورة: سوف يطلبه الفرن في حالة الحاجة إليه.

4. بدء الوظيفة

في كل مرة، إذا كانت القيم القياسية هي القيم التي تريدها أو في حالة قيامك بتنفيذ الإعدادات التي تحتاجها، قم بالضغط على [▶] لتفعيل الوظيفة.

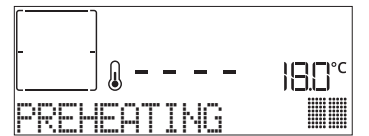
أثناء مرحلة التأخير، عند الضغط على [▶] سوف يسألك الفرن ما إذا كنت تريد تجاوز هذه المرحلة، وبدء تشغيل الوظيفة على الفور.

يرجى ملاحظة: بمجرد اختيار وظيفة، تقوم وحدة العرض بترشيح المستوى الأنسب لكل وظيفة. يمكنك في أي وقت إيقاف الوظيفة التي تم تفعيلها عن طريق الضغط على [⏻].

إذا كان الفرن ساخنًا والوظيفة تحتاج إلى درجة حرارة قصوى خاصة، سوف تظهر لك رسالة على وحدة العرض. يمكنك إما تحديد وظيفة مختلفة أو انتظار التبريد الكامل.

5. التسخين المسبق

يتوفر ببعض الوظائف مرحلة إحماء الفرن: بمجرد بدء تشغيل الوظيفة، تشير وحدة العرض إلى تفعيل مرحلة الإحماء.



بمجرد انتهاء هذه المرحلة، تصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى وصول الفرن إلى درجة الحرارة المضبوطة، والمطلوبة "ADD FOOD" (إضافة الطعام). وفي هذه اللحظة افتح الباب وضع الطعام داخل الفرن ثم أغلق الباب وابدأ الطهي بالضغط على [▶] أو [✓].

يرجى ملاحظة: وضع الطعام قبل الانتهاء من إحماء الفرن، قد يترتب عنه آثار سلبية على نتائج الطهي النهائية. فتح الباب أثناء عملية الإحماء يؤدي إلى توقف العملية مؤقتًا.

لا يشتمل زمن الطهي على مرحلة الإحماء. يمكنك دائما تغيير درجة الحرارة التي تريد أن يصل إليها الفرن باستخدام + أو -.

المعنى	رسالة إزالة الترسبات الكلسية
يوصى بتشغيل دورة إزالة الترسبات الكلسية.	<عملية إزالة الترسبات الجيرية الموصى بها> تظهر بعد حوالي 15 ساعة من دورات البخار*
إزالة الترسبات الكلسية إلزامية. لا يمكن تشغيل دورة بخار حتى يتم تنفيذ دورة إزالة الترسبات الكلسية.	<عملية إزالة الترسبات الجيرية المطلوبة> تظهر بعد حوالي 20 ساعة من دورات البخار*

*مع الأخذ في الاعتبار القيمة الافتراضية (4 - عسر) لمستوى عسر الماء. يعتمد عدد ساعات دورات البخار التي يجب تنفيذها قبل ظهور رسائل إزالة الترسبات الكلسية على مستوى عسر الماء المحدد في الجهاز.

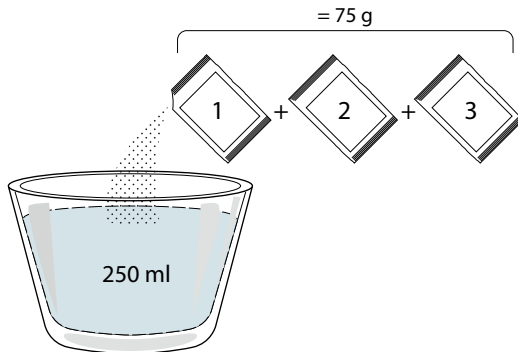
يمكن أيضًا إجراء عملية إزالة الترسبات الجيرية كلما رغب المستخدم في تنظيف أعماق لدورة البخار الداخلية. قبل تشغيل مرحلة إزالة الترسبات الجيرية، سيتحقق الجهاز من احتواء الغلاية على بعض المياه المتبقية، ويمكن إجراء دورة تصريف، إذا لزم الأمر. في هذه الحالة، سيتعين عليك إفراغ الدرج بعد دورة التصريف، قبل الاستمرار في مرحلة إزالة الترسبات الكلسية.

يرجى ملاحظة: للتأكد أن الماء بارد، لا يمكن إجراء هذه العملية قبل انقضاء 30 دقيقة من الدورة الأخيرة (أو آخر مرة تم فيها تشغيل المنتج). أثناء فترة الانتظار، سوف تعرض وحدة العرض التعليق التالي "WATER IS HOT" (الماء ساخن).

« المرحلة PHASE 1/2: DESCALING (70 MIN) (إزالة الترسبات الكلسية)

عندما تظهر الشاشة <ADD 0.25 L OF SOLUTION> (إضافة 0.25 لتر من المحلول)، يرجى صب محلول إزالة الترسبات الكلسية في الدرج. للحصول على أفضل النتائج في إزالة الترسبات الكلسية، نوصي بملء الخزان بمحلول مكون من 75 جم من منتج WPRO المحدد و 250 مل من ماء الشرب. مزيل الترسبات الكلسية WPRO هو المنتج الاحترافي المقترح للحفاظ على أفضل أداء لوظيفية البخار في الفرن. للطلبات والمعلومات، اتصل بخدمة ما بعد البيع أو www.whirlpool.eu

لن تتحمل شركة Whirlpool المسؤولية عن أي ضرر ناتج عن استخدام منتجات التنظيف الأخرى المتوفرة في السوق.



بمجرد سكب محلول إزالة الترسبات الكلسية داخل الدرج، اضغط على لبدء عملية إزالة الترسبات الكلسية الرئيسية. لا تحتاج مراحل إزالة الترسبات الكلسية إلى البقاء أمام الجهاز. بعد اكتمال كل مرحلة، سيتم تشغيل ردود فعل صوتية وستعرض الشاشة تعليمات للمضي قدمًا في المرحلة التالية.

يرجى ملاحظة: إذا كانت الذاكرة ممثلة أو الرقم المختار قد سبق اختياره بالفعل، سوف يطلب منك الفرن تأكيد استبدال الوظيفة السابقة. لاستدعاء الوظائف التي قمت بحفظها في وقت لاحق، اضغط على : تعرض لك وحدة العرض لائحة بالوظائف المفضلة.



اضغط على أو لاختيار الوظيفة وقم بالتأكد عبر الضغط على ، ثم الضغط على للتفعيل.

9. وظيفة SMARTCLEAN

اضغط على لعرض "Smart Clean" (التنظيف الذكي) على الشاشة.



اضغط على لتفعيل الوظيفة: تطلب الشاشة تنفيذ جميع الخطوات التي يجب اتخاذها للحصول على أفضل نتائج تنظيف: اتبع التعليمات ثم قم بالضغط على عند الانتهاء. وبمجرد تنفيذ جميع الخطوات، اضغط على عندما يتم الطلب لتفعيل دورة التنظيف.

يرجى ملاحظة: نوصي بعدم فتح باب الموقد أثناء دورة التنظيف لتجنب فقدان بخار الماء، الذي قد يترتب عنه آثار سيئة في نتيجة التنظيف النهائية.

ستبدأ رسالة خاصة في الوميض على وحدة العرض بمجرد انتهاء الدورة. اترك الموقد ليبرد ثم امسح الأسطح الداخلية وجففها بقطعة قماش أو إسفنج.

10. DRAIN (لتصريف)

تسمح وظيفة التصريف بتفريغ الماء لمنع ركوده في الغلاية. تم تطوير هذا المنتج من أجل تشغيل دورة التصريف تلقائيًا بمجرد إيقاف/إنهاء الطهي.

بعد حوالي 30 دقيقة من إيقاف/نهاية الطهي، سيقوم الفرن تلقائيًا بتصريف النظام، ونقل الماء المتبقي في الدرج (احرص على عدم إزالة الدرج بعد الطهي). بمجرد الانتهاء من ذلك، يمكن إخراج الدرج وتفريغه. نوصي بإفراغ الدرج بمجرد اكتمال عملية التصريف.

11. DESCALE (إزالة الترسبات الجيرية)

تسمح لك هذه الوظيفة الخاصة، التي يتم تفعيلها على فترات منتظمة، بالحفاظ على نظام البخار في أفضل حالة. بمجرد بدء الوظيفة، اتبع جميع الخطوات المشار إليها على وحدة العرض. يبلغ متوسط مدة الوظيفة الكاملة حوالي 140 دقيقة.

يمكن للمستخدم بدء عملية إزالة الترسبات الجيرية في أي وقت من قائمة التنظيف.

ستظهر لك الشاشة عندما يحين وقت تشغيل دورة إزالة الترسبات الكلسية (انظر الجدول أدناه).

14. استخدام مجس درجة حرارة الطعام (إن وجد)

يُتيح لك المجس قياس درجة الحرارة الداخلية لأنواع طام مختلفة أثناء الطهي لضمان وصوله لدرجة الحرارة المثالية. تختلف درجة حرارة الفرن وفقاً للوظيفة التي تم اختيارها، ولكن يتم برمجة الطهي دائماً لكي ينتهي فور بلوغ درجة الحرارة المحددة.

بمجرد إدخال المجس، تصدر إشارة صوتية وتظهر عبارة "Probe Plugged" (تم إدخال المجس) بشاشة العرض.

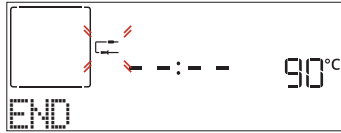


اختر الوظيفة التي تحتاجها من الوظائف المتوافقة (تقليدي، الهواء الموجه قسرياً، الخبز بالحمل الحراري، الشواية التبريد، طهي اقتصادي بالهواء الموجه قسرياً، الطهي الأقصى، وظيفة Sense 6th): توجهك شاشة العرض إلى ضبط درجة الحرارة المستهدفة للمجس: اضغط على + أو - لضبطه ثم اضغط على ✓ لضبط بارامترات الطهي التالية.

بمجرد برمجة بارامترات الطهي وذلك للإنتهاء فور بلوغ درجة الحرارة المطلوبة، لا يمكن حينئذ ضبط وقت الطهي أو ضبط وقت محدد لإنهاء الطهي. سيظل المصباح مشغلاً حتى إزالة المجس.

في حالة إزالة المجس أثناء الطهي، ستتم متابعة الطهي تبعاً للوضع التقليدي (بدون وقت محدد).

وعند بلوغ المجس لدرجة الحرارة المرغوبة، ستصدر إشارة صوتية وسيظهر ذلك بشاشة العرض.



يرجى ملاحظة: لتغيير الإعدادات لاحقاً، اضغط على + أو - لمجس درجة الحرارة أو اضغط على <> للحصول على إعدادات أخرى. تصدر إشارة صوتية ورسالة تخبرك إذا كان استخدام المجس غير متوافق مع الإجراء الذي تم اتخاذه. إذا حدث ذلك، أزل المجس.

ضع الطعام في الفرن وقم بتوصيل القابس عبر إدخاله في الوصلة الموجودة على الجانب الأيمن من حيز الطهي الموجود بالفرن.

الكابل شبه صلب ويمكن أن يتشكل حسب الحاجة حتى يتسنى إدخال المجس داخل أنواع الطعام المختلفة بطريقة أكثر فعالية. تأكد من أن الكابل لا يلامس عنصر التسخين العلوي أثناء الطهي.

اللحوم: أدخل المجس عميقاً في اللحم، وتجنب العظام والمناطق الدهنية. أما بالنسبة إلى الطيور، أدخل المجس بشكل طولي في منتصف الصدر وتجنب منطقة التجويف.

أسماك (سمكة كاملة): ضع الطرف في الجزء الأكثر سمكاً، وتجنب الأسماك.

المخبوزات والمعكرونة: أدخل الطرف بعمق داخل العجين من خلال تشكيل الكابل لتحقيق أفضل زاوية للجس.

من الضروري استخدام وظائف Sense 6th المتوافقة لإجراء طهي يتم التحكم فيه بواسطة المجس لهذه الأنواع من الأطعمة. في حالة استخدام المجس عند الطهي بوظائف Sense 6th، سيتم إيقاف الطهي تلقائياً عندما تبلغ الوصفة المختارة درجة الحرارة الداخلية المثالية، من دون الحاجة لضبط درجة حرارة الفرن.

بمجرد اكتمال مرحلة إزالة الترسبات الكلسية، سيتم تفريغ الغلاية: سيتم سكب محلول إزالة الترسبات المستخدم خلال هذه المرحلة في الدرج القابل للاستخراج.

« المرحلة 2/2: RINSING (30 MIN.) (الشطف) »

لإزالة بقايا إزالة الترسبات الكلسية من الدرج ودائرة البخار، يجب إجراء دورة الشطف. عندما تظهر الشاشة

<ADD 0.25 L OF WATER> (إضافة 0.25 لتر من الماء) املاً الخزان بكمية 0.25 لتراً من ماء الشرب، ثم اضغط على [▶] لبدء الشطف. لا تقم بإطفاء الفرن حتى يتم الانتهاء من جميع الخطوات المطلوبة بواسطة الوظيفة.

يرجى ملاحظة: إذا لزم الأمر من النظام، يمكن أن يطلب منه إفراغ الدرج وتكرار هذه العملية.

عند اكتمال عملية إزالة الترسبات الكلسية، يُقترح تجفيف الحيز الداخلي من بقايا المياه المحتملة. سيكون من الممكن بعد ذلك استخدام جميع وظائف البخار.

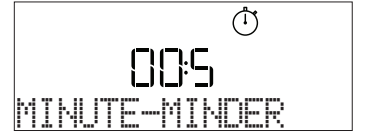
يرجى ملاحظة: أثناء دورة إزالة الترسبات الكلسية، يمكن سماع بعض الضوضاء نظراً لتفعيل مضخات الفرن لضمان الكفاءة المثلى لإزالة الترسبات الكلسية.

بمجرد بدء دورة الصيانة، لا تقم بإزالة الدرج ما لم يطلب الجهاز ذلك.

يرجى ملاحظة: بعد امتلاء الغلاية بمحلول إزالة الترسبات الجيرية وظهرت شاشة العرض "مرحلة إزالة الترسبات الجيرية 1/2"، لا ينبغي قطع الدورة، وإلا يجب تكرار دورة إزالة الترسبات الجيرية بالكامل قبل التمكن من تشغيل أي وظيفة بخار.

12. وظيفة MINUTEMINDER

تفعيل هذه الوظيفة، اضغط على الأيقونة ⌚. اضغط على + أو - لضبط مدة الوقت المرغوبة ثم اضغط على ✓ لتفعيل الميقاتي.



تصدر إشارة صوتية ويظهر بيان بوحدة العرض بمجرد انتهاء ميقاتي الدقائق من العد التنازلي للمدة المحددة.

يرجى ملاحظة: لا يقوم ميقاتي الدقائق بتفعيل أي من دورات الطهي.

يمكن تفعيل ميقاتي الدقائق أيضاً عند تشغيل إحدى الوظائف.

وسيستمر الميقاتي في العد التنازلي بشكل مستقل دون التداخل مع الوظيفة نفسها.

خلال هذه المرحلة لا يمكنك رؤية ميقاتي الدقائق (سيتم فقط عرض الأيقونة ⌚)، حيث سيستمر في القيام بالعد التنازلي في الخلفية. لتحرير عدد الدقائق، يمكنك الضغط على الأيقونة ⌚ واضبط الوقت باستخدام الأيقونة + أو -.

لإلغاء عدد الدقائق، اضغط على الأيقونة ⌚ ثم اختر - حتى يتم عرض الوقت "--:--". اضغط على ✓ للتأكيد.

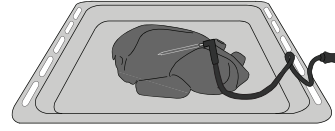
13. قفل المفاتيح

لقفل لوحة المفاتيح، اضغط واستمر في الضغط على << لمدة خمس ثواني على الأقل. قم بذلك مرة أخرى لإلغاء قفل لوحة المفاتيح.

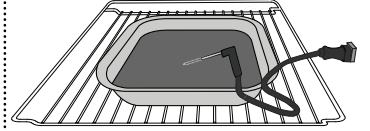


يرجى ملاحظة: يمكن أيضاً تفعيل هذه الوظيفة أثناء الطهي. لدواعي السلامة، يمكن إيقاف الفرن في أي وقت بالضغط على

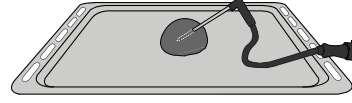




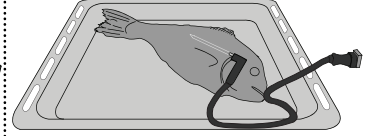
دجاجة كاملة



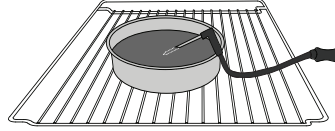
لازانيا



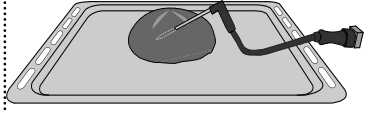
لفائف



أسماك



الكعك



خبز كبير

. ملاحظات

- لا تقم بتغطية الفرن من الداخل برقائق الألومنيوم.
- لا تسحب الأوعية أو القلايات مطلقاً على قاعدة الفرن، فقد يؤدي ذلك إلى إلحاق الضرر بطبقة المينا (الإيناميل).
- لا تضع أوزاناً ثقيلة على الباب ولا تتمسك بالباب.
- بسبب ارتفاع درجة حرارة دورة البیتزا، فمن المتوقع أن تشهد ضوضاء مروحة التبريد أعلى قليلاً.

كيفية قراءة جدول الطهي

يورد الجدول أفضل الوظائف والكماليات والمستويات للاستخدام في طهي الأنواع المختلفة من الطعام. وتبدأ أوقات الطهي من لحظة وضع الطعام في الفرن، باستثناء الإحماء (عند الحاجة). درجات حرارة وأوقات الطهي هو مجرد قيم تقريبية، كما أنها تعتمد على مقدار الطعام ونوع الكماليات المستخدمة. ابدأ باستخدام أقل إعدادات موصى بها، وإذا لم يتم طهي الطعام بشكل كافٍ، فانقل إلى إعدادات أعلى. استخدم الملحقات المرفقة، ويُفضل استخدام صواني الكيك وصواني الخبز المعدنية داكنة اللون. ويمكنك أيضا استخدام الأواني والكماليات المصنوعة من البيركس والفخار، ولكن تذكر أن أوقات الطهي ستطول بعض الشيء.

طهي أطعمة مختلفة في الوقت نفسه

باستخدام وظيفة دفع الهواء (وظيفة دفع الهواء)، يمكنك طهي مختلف الأطعمة التي تحتاج إلى نفس درجة حرارة الطهي في نفس الوقت (على سبيل المثال: السمك والخضروات)، باستخدام أرفف مختلفة. أخرج الطعام الذي يتطلب وقت طهي أقل واترك الطعام الذي يتطلب وقت طهي أطول في الفرن.

لحوم

استخدم أي نوع من أنواع صواني الفرن أو الأطباق البيركس بحجم ملائم لحجم قطعة اللحم المراد طهيها. بالنسبة لقطع اللحم التي تريد تحميرها من الأفضل أن تضيف المرققة إلى الصحن من أسفل، مع تطرية اللحم أثناء الطهي للحصول على نكهة أفضل. يرجى ملاحظة أنه يتولد البخار أثناء هذه العملية. وعندما ينضج لحم الروست، اتركه في الفرن لمدة 10 - 15 دقيقة أخرى، أو لفه في رقائق الألومنيوم.

إذا أردت شواء اللحم، فاختر قطعاً بسُمك متساو في جميع أجزائها للحصول على نتائج طهي متماثلة. حيث تتطلب قطع اللحم السمكية للغاية أوقات طهي أطول. لتجنب احتراق اللحم من الخارج، اخفض موضع الشبكة السلوكية بحيث يظل الطعام بعيداً عن الشواية. واقلب اللحم بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي. توخ الحذر عند فتح الباب حيث يتسرب البخار.

لتجميع عصارة الأطعمة، ننصح بوضع صينية تجميع القطرات وبها نصف لتر من الماء الصالح للشرب أسفل الشبكة السلوكية مباشرة التي ستوضع عليها الطعام. وقم بتزويد الماء عند الحاجة.

الحلويات

يمكنك طهي الحلويات اللذيذة باستخدام وظيفة الطهي التقليدي على رف واحد فقط.

واستخدم صواني الخبز المعدنية داكنة اللون، وضعها دائما على الشبكة السلوكية الموردة. وللطهي على أكثر من رف، اختر وظيفة دفع الهواء ورتب موضع صواني الكيك على الأرفف، مما يساعد على توزيع الهواء الساخن بشكل مثالي.

للتحقق من اكتمال طهي الكيك المخمر، أدخل خلة خشبية في منتصف الكيك. إذا خرجت خلة الأسنان نظيفة، تكون الكيك قد نضجت.

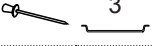
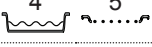
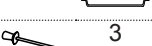
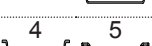
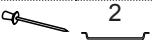
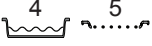
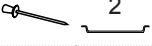
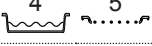
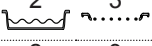
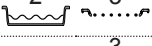
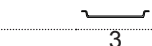
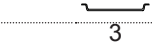
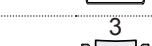
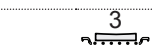
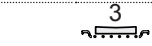
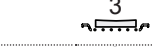
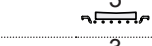
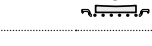
في حالة استخدام صواني خبز مانعة للالتصاق، لا تدهن الحواف بالزبدة، فقد لا ترتفع الكيك بالتساوي حول الحواف.

إذا "انفخ" الخبز أثناء الطهي استخدم درجة حرارة أقل في المرة القادمة وضع في اعتبارك تقليل كمية السائل الذي تضيفه أو قلب الخليط برفق أكثر.

بالنسبة للحلويات ذات الحشو الرطب (مثل تشيز كيك أو فطائر الفواكه)، استخدم وظيفة "الخبز بالتوزيع الحراري". إذا كانت قاعدة الكيك مشبعة بالمياه، فاخفض الرف وانثر فتات خبز أو فتات بسكويت على قاعدة الكيك قبل إضافة الحشو.

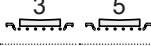
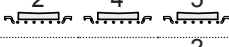
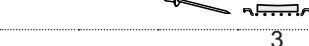
التخمير (RISING)

يُفضل دائما تغطية العجين بقطعة قماش رطبة قبل وضعه في الفرن. ويقل وقت تخمير العجين باستخدام هذه الوظيفة بمعدل الثلث تقريبا مقارنة بتخميره في درجة حرارة الغرفة (20 - 25°م). يبلغ وقت تخمير 1 كجم من عجين البيتزا ساعة واحدة تقريبا.

المستوى والملحقات	إدارة (مدة الطهي)	مستوى التحمير	مستوى الطهي	الكمية	فئات الطعام	
 2	-	0	-	0.5 - 3 كجم*	لا زانبا	لا زانبا
 3	-	0	0	0.6 - 2 كجم*	روستو	لحم بقرى
 4 5	3/5	-	0	1.5 - 3 سم	برجر	
 3	-	-	0	0.6 - 2 كجم*	Slow-Roast cooking (الطهي البطيء روستو)	
 3	-	0	-	0.6 - 2.5 كجم*	روستو	
 3	-	0	-	0.5 - 2.0 كجم*	فخذ	لحم دسم
 4 5	2/3	-	-	1.5 - 4.5 سم	النقانق وورستيل	
 3	-	0	-	0.6 - 2.5 كجم*	لحم بتلو	لحوم
 2	-	0	0	0.6 - 2.5 كجم*	روستو	
 2	-	0	0	0.5 - 2.0 كجم*	Leg (فخذ)	
 2	-	0	-	0.6 - 3 كجم*	الدجاج المحمر	
 2	-	0	-	0.6 - 3 كجم*	حشو بالكامل	الدواجن
 4 5	2/3	-	-	1 - 5 سم	فيليه وصدر	
 2	-	0	-	0.6 - 3 كجم*	ديك رومي كامل	
 4 5	1/2	-	-	شبكة واحدة	كباب	
 2 3	-	-	-	0.5 - 3 (سم)	شرائح	أسماك
 2 3	-	-	-	0.5 - 3 (سم)	فيليه مجمد	
 3	-	0	-	0.5 - 1.5 كجم	البطاطس المشوية	خضروات محمرة
 3	-	-	-	0.1 - 0.5 كجم [كل واحد]	خضار محشو	
 3	-	0	-	0.5 - 1.5 كجم	خضروات محمرة	
 3	-	-	-	صينية واحدة	جراتان البطاطس	
 3	-	-	-	صينية واحدة	جراتان الطماطم	خضروات الغراتان
 3	-	-	-	صينية واحدة	جراتان فلفل	
 3	-	-	-	صينية واحدة	Broccoli gratin (جراتان البروكلي)	
 3	-	-	-	صينية واحدة	جراتان القرنبيط	
 3	-	-	-	صينية واحدة	جراتان الخضراوات	

* الكمية المقترحة

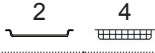
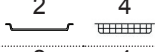
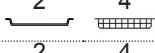
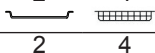
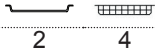
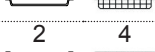
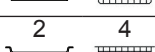
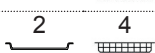
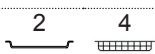
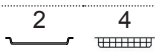
الملحقات	الرف السلكي	صينية فرن/صينية كيك/صينية بيتزا دائرية على رف سلكي	صينية تجميع القطرات/صينية الخيز	صينية تجميع القطرات مع 500 مل ماء	مجس الطعام
----------	-------------	--	---------------------------------	-----------------------------------	------------

المستوى والملحقات	إدارة (مدة الطهي)	مستوى التجمير	مستوى الطهي	الكمية	فئات الطعام	
	-	0	-	0.8 - 1.2 كجم	كعكة مالحة	
	-	-	-	60 - 150 جم [كل واحد]*	 لفات الخبز	الخبز
	-	-	-	400 - 600 جم [كل واحد]		
	-	-	-	0.7 - 2.0 كجم *	 خبز كبير	
	-	-	-	200 - 300 جم [كل واحد]*	 خبز باجيت	
	-	-	-	مستديرة	بيتزا مستديرة	
	-	-	-	الصينية	بيتزا سمكة	
	-	-	-	1 طبقة*	البيتزا	
	-	-	-	2 طبقة*		
	-	-	-	3 طبقة*		
	-	-	-	4 طبقة*		
	-	-	-	0.5 - 1.2 كجم*	الكعك الأسفنجي	
	-	-	-	0.2 - 0.6 كجم	كعك	
	-	-	-	صينية واحدة *	معجنات الشو	
	-	-	-	0.4 - 1.6 كجم	فطيرة	
	-	-	-	0.4 - 1.6 كجم	شترودل	
	-	-	-	0.5 - 1.2 كجم*	كيك الفاكهة المرتفعة	

* الكمية المقترحة

الملحقات	الرف السلكي	صينية فرن/صينية كيك/صينية بيتزا دائرية على رف سلكي	صينية تجميع القطرات/صينية الخبز	صينية تجميع القطرات مع 500 مل ماء	مجس الطعام
----------	-------------	--	---------------------------------	-----------------------------------	------------

جدول الطهي القلي الهوائي

الوصفة	الوظيفة	الكمية المقترحة	الإحماء	درجة الحرارة (°م)	المدة (دقيقة)	الرف والكماليات
بطاطس مقلية مجمدة		650 - 850 جم	نعم	200	30 - 25	
ناجتس دجاج مجمد		500 جم	نعم	200	20 - 15	
أصابع السمك		500 جم	نعم	220	20 - 15	
حلقات البصل		500 جم	نعم	200	20 - 15	
كوسة طازجة بالبقسماط		400 جم	نعم	200	20 - 15	
بطاطس محمرة في المنزل		300 - 800 جم	نعم	200	40 - 20	
خضروات مشكلة		300 - 800 جم	نعم	200	30 - 20	
صدور الدجاج		1 - 4 سم	نعم	200	40 - 20	
أجنحة الدجاج		200 - 1500 جم	نعم	220	50 - 30	
شريحة لحم بالبقسماط		1 - 4 سم	نعم	220	50 - 20	
سمك فيليه		1 - 4 سم	نعم	220	25 - 15	

لطهي الأطعمة الطازجة أو محلية الصنع، قم بتوزيع طبقة رقيقة من الزيت على سطح الطعام. لضمان نتائج طهي متجانسة، اخلط الطعام في منتصف مدة الطهي الموصى بها.

الوظائف	 AIR FRY (القلي الهوائي)
الملحقات	 صينية القلي الهوائي  صينية الفرن أو صينية الكيك على الشبكة السلكية  صينية تجميع القطرات / صينية خبز أو صينية الفرن على الشبكة السلكية

جدول الطهي بخار + هواء

الوصفة	مستوى البخار*	الإحماء	درجة الحرارة (°م)	المدة (دقيقة)	الرف والكماليات
بسكويت شوريت بريد / كعك	منخفض	نعم	150 - 140	55 - 35	3
قطع كيك صغيرة / مافن	منخفض	نعم	170 - 160	40 - 30	3
كيك مخمر	منخفض	نعم	180 - 170	60 - 40	2
الكيك الإسفنجي	منخفض	نعم	170 - 160	40 - 30	2
خبز الفوكاشيا	منخفض	نعم	220 - 200	40 - 20	3
رغيف خبز	منخفض	نعم	180 - 170	100 - 70	3
خبز صغير	منخفض	نعم	220 - 200	50 - 30	3
خبز	منخفض	نعم	220 - 200	50 - 30	3
بطاطس محمرة	متوسط	نعم	220 - 200	70 - 50	3
لحم عجل / لحم بقري / لحم دسم 1 كجم	متوسط	نعم	200 - 180	100 - 60	3
لحم عجل / لحم بقري / لحم دسم (قطع)	متوسط	نعم	180 - 160	60 - 80	3
لحم بقري روز بيف نيء 1 كجم	متوسط	نعم	220 - 200	50 - 40	3
لحم بقري روز بيف نيء 2 كجم	متوسط	نعم	200	65 - 55	3
فخذ ضأن	متوسط	نعم	200 - 180	75 - 65	3
حساء زنود دسمة	متوسط	نعم	180 - 160	100 - 85	3
دجاج / دجاج حبشي / بط 1 - 1.5 كجم	متوسط	نعم	220 - 200	70 - 50	3
دجاج / دجاج حبشي / بط (قطع)	متوسط	نعم	220 - 200	65 - 55	3
خضار محشو (طماطم، كوسة، باذنجان)	متوسط	نعم	200 - 180	40 - 25	3
سمك فيليه	عالي	نعم	200 - 180	30 - 15	3

*يرجى الأخذ في الاعتبار أنه في حالة تحديد وظيفة Steam Auto، يجب تخطي هذا الارتباط. سيختار الفرن تلقائيًا أفضل مستوى للبخار يناسب درجة الحرارة المحددة.

الملحقات	صينية الفرن أو صينية الكيك على الشبكة السلكية	صينية تجميع القطرات / صينية خبز أو صينية الفرن على الشبكة السلكية
----------	---	---

جدول الطهي

الوصفة	الوظيفة	الإحماء	درجة الحرارة (°م)	المدة (دقيقة)	الرف والكماليات
كيك مختمر / كيك اسفنجي		نعم	170	30 - 50	
		نعم	160	30 - 50	
		نعم	160	30 - 50	
الفطائر المحشوة (تشيز كيك، معجنات شترودل، فطيرة تفاح		نعم	160 - 200	30 - 85	
		نعم	160 - 200	30 - 90	
		نعم	150	20 - 40	
كعك		نعم	140	30 - 50	
		نعم	140	30 - 50	
		نعم	135	40 - 60	
		نعم	170	20 - 40	
		نعم	150	30 - 50	
قطع كيك صغيرة / مافن		نعم	150	30 - 50	
		نعم	150	40 - 60	
		نعم	180 - 200	30 - 40	
		نعم	180 - 190	35 - 45	
		نعم	180 - 190	35 - 45 *	
معجنات الشو		نعم	90	110 - 150	
		نعم	90	130 - 150	
		نعم	90	140 - 160 *	
		نعم	190 - 250	15 - 50	
المارينج		نعم	250	10 - 15	
		نعم	250	10 - 20	
		نعم	220 - 240	15 - 30	
بيتزا / خبز / خبز الفوكاشيا		نعم	180 - 190	45 - 55	
		نعم	180 - 190	45 - 60	
		نعم	180 - 190	45 - 70 *	

	ECO								الوظائف
البيتزا	الدورة الاقتصادية	4 Cook	وظيفة MaxiCooking	وظيفة XL	الشواية التبرو	الشواية	الخبيز بالحمل الحراري	دفع الهواء	تقليدي

						الملحقات
صينية تجميع القطرات مع 500 مل ماء	صينية تجميع القطرات/صينية الخبيز	صينية تجميع القطرات/صينية الخبيز أو صينية الفرن على الشبكة السلكية	صينية الفرن أو صينية الكيك على الشبكة السلكية	صينية الفرن أو صينية الكيك على الشبكة السلكية	الرف السلكي	

الوصفة	الوظيفة	الإحماء	درجة الحرارة (°م)	المدة (دقيقة)	الرف والكماليات
مخبوزات فول-أو-فان / باف باستري		نعم	200 - 190	30 - 20	3
		نعم	190 - 180	40 - 20	1 4
		نعم	190 - 180	* 40 - 20	1 3 5
لازانيا/فطائر/معمرونة محمرة/كانيلوني		نعم	200 - 190	65 - 45	3
لحم ضأن/ لحم عجل/لحم بقرة/ لحم دسم 1 كجم		نعم	200 - 190	110 - 80	3
لحم دسم محمر بقشرة 2 كجم		-	170	150 - 110	2
دجاج/أرانب/بط 1 كجم		نعم	230 - 200	100 - 50	3
ديك رومي/أوز 3 كجم		نعم	200 - 190	130 - 80	2
سمك مشوي/مطهو وهو مغلف بورق الزبدة (فيليه، سمكة كاملة)		نعم	200 - 180	60 - 40	3
خضار محشو (طماطم، كوسة، باذنجان)		نعم	200 - 180	60 - 50	2
التوست		-	3 (مرتفع)	6 - 3	5
سمك فيليه / شرائح ستيك		-	2 (متوسطة)	** 30 - 20	3 4
المسجق / الكباب / لحم الضلوع / هامبرجر		-	3 - 2 (متوسطة - مرتفعة)	** 30 - 15	4 5
دجاجة مشوية 1-3.1 كجم		-	2 (متوسطة)	*** 70 - 55	1 2
فخذ ضأن/سيفان		-	2 (متوسطة)	*** 90 - 60	3
بطاطس محمرة		-	2 (متوسطة)	*** 55 - 35	3
جراتان الخضروات		-	3 (مرتفع)	25 - 10	3
كعك		نعم	135	70 - 50	1 3 4 5
التورتات		نعم	170	70 - 50	1 2 3 5
بيتزات مستديرة		نعم	210	60 - 40	1 2 3 5
وجبة كاملة: فطيرة الفاكهة (المستوى 5) / لازانيا (المستوى 3) / لحم (المستوى 1)		نعم	190	* 120 - 40	1 3 5
وجبة كاملة: فطيرة الفاكهة (المستوى 5) / خضروات روسو (المستوى 4) / لازانيا (المستوى 2) / قطع لحم (المستوى 1)		نعم	190	* 120 - 40	1 2 4 5
لازانيا ولحم		نعم	200	* 100 - 50	1 4
اللحم والبطاطس		نعم	200	* 100 - 45	1 4
الأسماك والخضراوات		نعم	180	* 50 - 30	1 4
قطع لحم روسو محشو	ECO	-	200	* 120 - 80	3
قطع لحم (أرنب، دجاج، ضأن)	ECO	-	200	* 100 - 50	3

* طول المدة المقدر: يمكن إزالة الأطباق من الفرن في أوقات مختلفة حسب التفضيل الشخصي.

** قم بتقليب الطعام في منتصف مدة الطهي.

*** قم بتقليب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي (عند اللزوم).

									الوظائف
البيتزا	ECO	وظيفة 4 Cook الدورية الاقتصادية	وظيفة MaxiCook	الشواية التبرو	الشواية	الخبيز بالحمل الحراري	دفع الهواء	تقليدي	
									الملحقات
صينية تجميع القطرات مع 500 مل ماء	صينية تجميع القطرات/صينية الخبيز	صينية تجميع القطرات/صينية الخبيز أو صينية الفرن على الشبكة السلكية	صينية الفرن أو صينية الكيك على الشبكة السلكية	صينية الفرن أو صينية الكيك على الشبكة السلكية	صينية الفرن أو صينية الكيك على الشبكة السلكية	صينية الفرن أو صينية الكيك على الشبكة السلكية	صينية الفرن أو صينية الكيك على الشبكة السلكية	صينية الفرن أو صينية الكيك على الشبكة السلكية	

يورد الجدول أفضل الوظائف والكماليات والمستويات للاستخدام في طهي الأنواع المختلفة من الطعام. وتبدأ أوقات الطهي من لحظة وضع الطعام في الفرن، باستثناء الإحماء (عند الحاجة). درجات حرارة وأوقات الطهي هو مجرد قيم تقريبية، كما أنها تعتمد على مقدار الطعام ونوع الكماليات المستخدمة. ابدأ باستخدام أقل إعدادات موصى بها، وإذا لم يتم طهي الطعام بشكل كافٍ، فانتقل إلى إعدادات أعلى. استخدم الكماليات المرفقة، ويُفضل استخدام صواني الكيك وصواني الخبز المعدنية داكنة اللون. ويمكنك أيضا استخدام الأواني والكماليات المصنوعة من البيركس والفخار، ولكن تذكر أن أوقات الطهي ستطول بعض الشيء.

الصيانة والتنظيف

تأكد أن الفرن بارد تمامًا قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة أو التنظيف.
لا تستخدم أجهزة تنظيف تعمل بالبخار.

ولا تستخدم ألياف سلكية أو مساحيق كاشطة أو مواد تنظيف مزيل/كاشطة، حيث قد تتسبب في تلف أسطح الجهاز.

ارتد قفازات واقية.
يجب فصل الفرن عن مصدر الكهرباء قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة.

الأسطح الخارجية

• قم بتنظيف الأسطح بقطعة قماش دقيقة الألياف رطبة. إذا كانت الأسطح شديدة الاتساخ، فأصف بضع قطرات من منظف محايد إلى الماء. وجففها في النهاية باستخدام قطعة قماش جافة.
• لا تستخدم منظفات أكالة أو كاشطة. إذا حدث تلامس لأي من هذه المنتجات مع أسطح الجهاز بدون قصد، قم بتنظيفها على الفور بقطعة رطبة من الألياف الدقيقة.

الأسطح الداخلية

• بعد كل استخدام، اترك الفرن يبرد ثم قم بتنظيفه، يُفضل التنظيف وهو دافئ، لإزالة أية رواسب أو بقع ناتجة عن بقايا الأطعمة. ولتجفيف أي تكاثف للماء تم تكوينه نتيجة طهي الأطعمة باستخدام قدر كبير من الماء، اترك الفرن حتى يبرد تمامًا ثم قم بمسحه بقطعة قماش أو إسفنجة.
• قم بتفعيل وظيفة "Smart Clean" من أجل تنظيف الأسطح الداخلية بشكل مثالي. (في بعض الموديلات فقط).
• قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملائم.
• يمكن إزالة باب الفرن لتسهيل التنظيف.

الملحقات

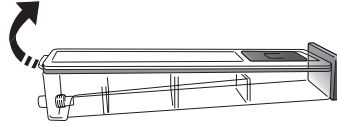
انقع الملحقات في منظف غسيل أطباق بعد الاستخدام، وتعامل معها بقفازات الفرن إذا كانت لا تزال ساخنة. يمكن إزالة بقايا الأطعمة باستخدام فرشاة غسيل أو إسفنجة.
لا تقم بتنظيف مجس الطعام ومجس اللحوم (إن وجد) في غسالة الأطباق.
يمكن تنظيف صينية القلي الهوائي (إن وجدت) في غسالة الأطباق.

صيانة درجة الماء

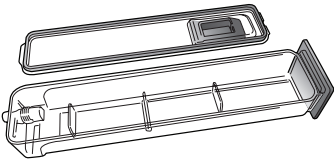
تنبيه: درجة الماء غير مناسب للاستخدام في غسالة الأطباق: خطر التعرض للضرر!
في نهاية كل دورة طهي بالبخار، بعد حوالي 30 دقيقة، يقوم الفرن تلقائيًا بإجراء دورة تصريف تدوم حوالي دقيقة واحدة، وبالتالي يتم نقل كل المياه في النظام إلى الدرج القابل للاستخراج.

ملاحظة: تجنب ترك الماء في النظام أكثر من يومين. من أجل إزالة المياه الموجودة بالداخل بشكل كامل أو تنظيف الأسطح الداخلية، يمكنك فتح درج المياه:

1. ادفع اللسان الخلفي نحو الأعلى لإزالة الغطاء العلوي لدرج الماء.



2. بمجرد الانتهاء من التنظيف، يمكنك إغلاق الدرج عن طريق إدخال اللوحين الأماميين داخل الفتحات الأمامية والضغط على الجانب الخلفي للأسفل.



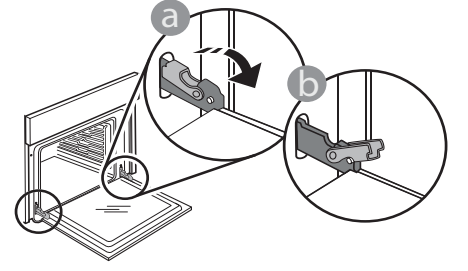
استخدم فقط الماء بدرجة حرارة الغرفة عند ملء درج الماء: قد يؤثر الماء الساخن على عمل نظام البخار. استخدم مياه الشرب فقط.

الغلاية

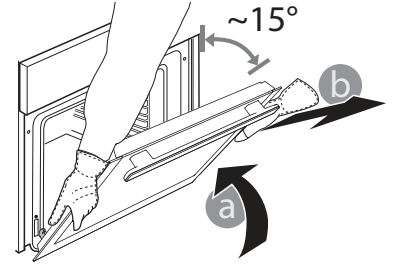
لضمان تشغيل الفرن دائمًا بالأداء الأمثل ولمنع تكون الترسبات الجيرية طوال الوقت، فإننا نوصيك باستخدام وظيفة "إزالة الترسبات الجيرية" على فترات منتظمة. بعد فترة طويلة من عدم استخدام وظائف "البخار"، يُنصح بشدة بتفعيل دورة طهي والفرن فارغًا مع ملء الخزان بالكامل.

خلع الباب وإعادة تركيبه

1. لخلع الباب، افتحه بالكامل ثم أنزل السقاطات إلى أن تصبح في وضع تحرير القفل.

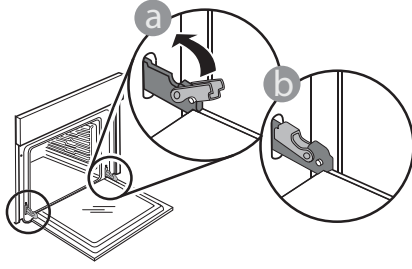


2. أغلق الباب قدر استطاعتك. أحكم مسك الباب بكلتا يديك – لا تحمله من المقبض. بعد ذلك ما عليك سوى خلع الباب بمواصلة غلقه مع سحبه لأعلى في نفس الوقت حتى يتحرر من موضع تثبيته. ضع الباب على جانب واحد، واجعله مستقر على سطح ناعم.

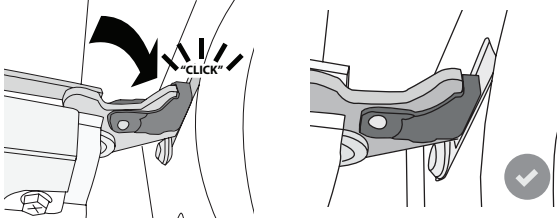


3. أعد تركيب الباب بتحريكه نحو الفرن، وقم بمحاذاة خطافات المفصلات مع موضع التثبيت ثم قم بتأمين الجزء العلوي في موضع التثبيت.

4. قم بإنزال الباب ثم افتحه بالكامل. قم بإنزال السقاطات إلى وضعها الأصلي: وتأكد من إنزالها للأسفل تماماً.



اضغط برفق للتأكد من تثبيت السقاطات في موضعها الصحيح.



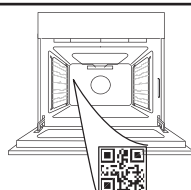
5. حاول غلق الباب وافحص للتأكد من محاذاته مع لوحة التحكم. وإن لم يكن الأمر كذلك، أعد تنفيذ الخطوات أعلاه: قد يتعرض الباب للتلف إذا لم يعمل بشكل صحيح.

استبدال المصباح

لاستبدال المصباح، اتصل بخدمة ما بعد البيع.

دليل تحري الأعطال

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يعمل.	انقطاع التيار الكهربائي. الفصل من الشبكة الكهربائية.	تحقق من وجود طاقة كهربائية بمصدر التيار الرئيسي ومن توصيل الفرن بمصدر الكهرباء. أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائماً.
وحدة العرض تعرض الحرف "F" متبوعاً برقم.	خلل بالبرمجيات الخاص بالجهاز.	تواصل مع مركز الاتصالات واذكر الرقم الذي يلي الحرف "F".
تنتهي وظيفة طهي 6th Sense دون عرض عد تنازلي. تنتهي عملية الطهي قبل انتهاء العد التنازلي.	كمية الطعام المختلفة من النطاق الموصى به. الباب مفتوح أثناء الطهي.	افتح الباب وتحقق من درجة استواء الطعام. إذا كان ضرورياً، واصل عملية الطهي من خلال اختيار الوظيفة التقليدية.
الموقد لا يقوم بالتسخين.	عندما تكون الطريقة "DEMO" (الاستعراض) على الوضع "ON" (مشغل)، يتم تفعيل جميع الأوامر والقوائم المتاحة ولكن الفرن لا يقوم بالتسخين. تظهر DEMO (الاستعراض) على وحدة العرض كل 60 ثانية.	قم بالدخول إلى "DEMO" (وضع الاستعراض) من "SETTINGS" (الإعدادات) واختر "Off" (إيقاف).
ينطفئ الضوء.	يتم تشغيل الوظيفة الاقتصادية "ECO".	قم بالدخول إلى "ECO" (الوظيفة الاقتصادية) من "SETTINGS" (الإعدادات) واختر "Off" (إيقاف).
لا ينغلق الباب بشكل صحيح.	عدم تركيب مثبتات الأمان بشكل صحيح.	تأكد من تركيب مثبتات الأمان بشكل صحيح من خلال اتباع تعليمات الفك وإعادة ضبط وضع الباب تحت جزء "الصيانة والتنظيف".
يتم إيقاف مصدر الكهرباء المنزلي.	خطأ بإعداد القدرة.	تحقق من أن معدل شبكة التيار المنزلية لا يقل عن 3 كيلوواط. إذا كان غير ذلك، قم بخفض القدرة إلى 13 أمبير. قم بالدخول إلى "POWER" (القدرة) من "SETTINGS" (الإعدادات) واختر "منخفض" (منخفض).
انتهت دورة الطهي مع انتهاء المسبار دون سبب واضح أو ظهور خطأ F3E3 على الشاشة	مجس الطعام غير متصل بشكل صحيح	تحقق من اتصال مجس الطعام



يمكن العثور على السياسات والمستندات القياسية ومعلومات المنتج الإضافية من خلال:

- استخدام رمز الاستجابة السريع على المنتج
- زيارة موقعنا الإلكتروني docs.whirlpool.eu
- وكبدل، يمكنك الاتصال بخدمة ما بعد البيع لدينا (راجع رقم التليفون في كتيب الضمان). يرجى عند الاتصال بخدمة ما بعد البيع ذكر الأكواد المذكورة على لوحة تمييز المنتج.

Whirlpool



400020004007