

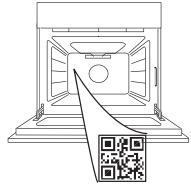
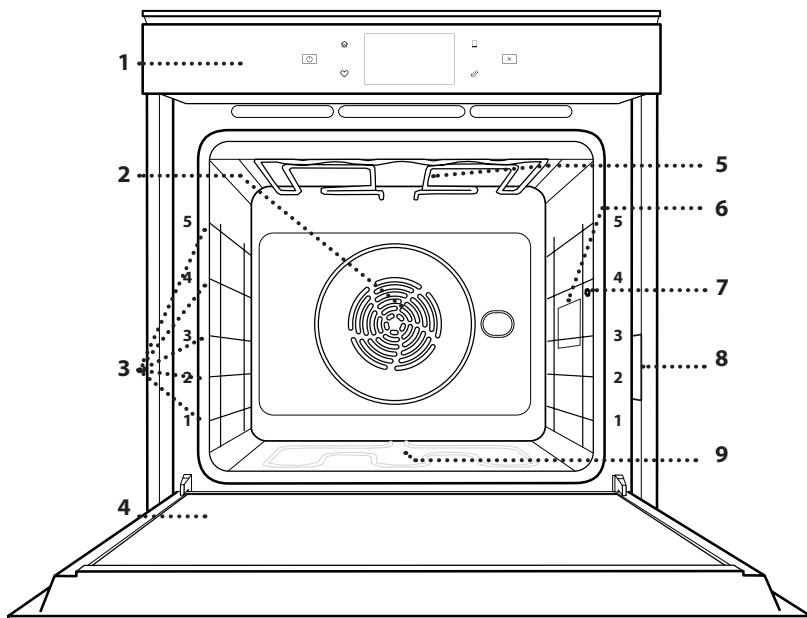
**THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT**

In order to receive a more complete assistance, please register your product on [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

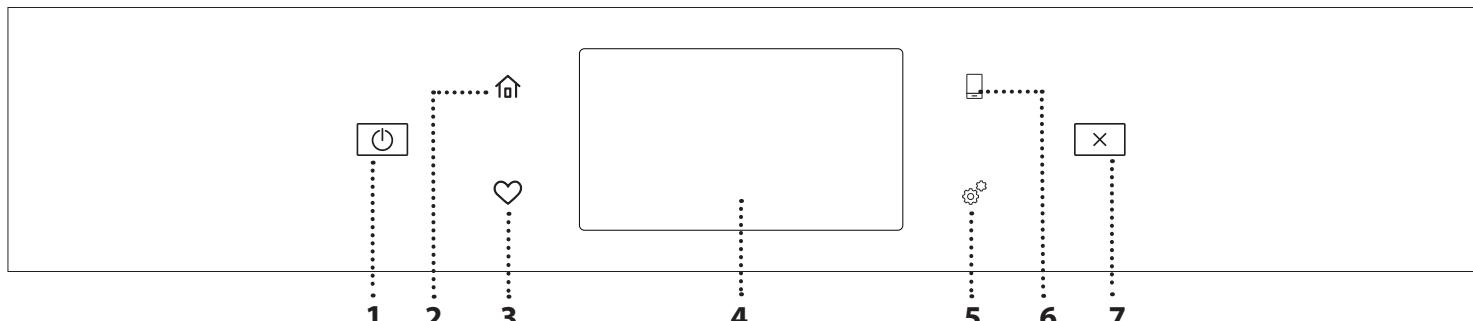


**Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.**

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

**PRODUCT DESCRIPTION**

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

**CONTROL PANEL DESCRIPTION****1. ON / OFF**

For switching the oven on and off.

**2. HOME**

For gaining quick access to the main menu.

**3. FAVORITE**

For retrieving up the list of your favorite functions.

**4. DISPLAY****5. TOOLS**

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

**6. REMOTE CONTROL**

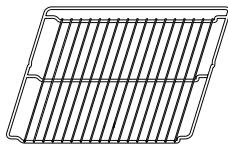
To enable use of the 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool app.

**7. CANCEL**

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

# ACCESSORIES

## WIRE SHELF



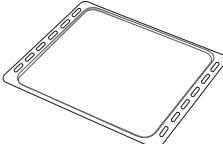
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware

## DRIP TRAY



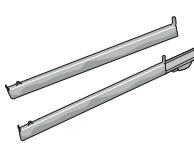
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

## BAKING TRAY



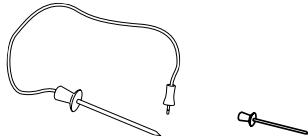
Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.

## SLIDING RUNNERS \*



To facilitate inserting or removing accessories.

## FOOD PROBE



To accurately measure the core temperature of food during cooking. Thanks to its four sensing points and rigid support, it can be used for meat and fish, and also for bread, cakes and baked pastries.

\* Available only on certain models

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

## INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

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

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

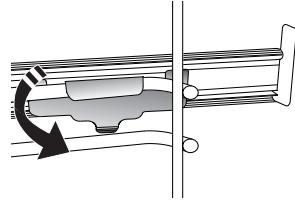
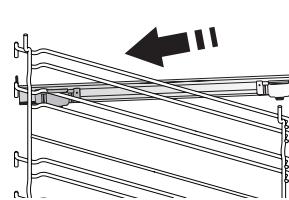
## REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

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

## FITTING THE SLIDING RUNNERS (IF PRESENT)

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

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



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

# COOKING FUNCTIONS



## MANUAL FUNCTIONS

- **FAST PREHEAT**  
For preheating the oven quickly.
- **CONVENTIONAL**  
For cooking any kind of dish on one shelf only.
- **GRILL**  
For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the tray on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.
- **TURBO GRILL**  
For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.
- **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.
- **COOK 4 FUNCTIONS**  
For cooking different foods that require the same cooking temperature on four levels at the same time. This function can be used to cook cookies, cakes, round pizzas (also frozen) and to prepare a complete meal. Follow the cooking table to obtain the best results.
- **CONVECTION BAKE**  
For cooking meat, baking cakes with fillings on one shelf only.
- **SPECIAL FUNCTIONS**
  - » **DEFROST**  
To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging to prevent it from drying out on the outside.
  - » **KEEP WARM**  
For keeping just-cooked food hot and crisp.
  - » **RISING**  
For optimal proving of sweet or savoury dough. To maintain the quality of proving, do not activate the function if the oven is still hot following a cooking cycle.

## » CONVENIENCE

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

## » MAXI COOKING

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

## » ECO FORCED AIR

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

## • FROZEN 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.



## 6<sup>th</sup> SENSE

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

# HOW TO USE THE TOUCH DISPLAY



To scroll through a menu or a list:

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



To select or confirm:

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

To go back to the previous screen:

Tap < .

To confirm settings or access the next screen:

Tap "SET" or "NEXT".

## FIRST TIME USE

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

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

### 1. SELECT THE LANGUAGE

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

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

Tapping < will take you back to the previous screen.

### 2. SETTING UP WIFI

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

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

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

#### HOW TO SET UP THE CONNECTION

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

Minimum requirements.

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

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

#### 1. Download the 6<sup>th</sup> Sense Live app

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

#### 2. Create an account

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

### 3. Register your appliance

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

### 4. Connect to WiFi

Follow the scan-to-connect setup procedure. The app will guide you through the process of connecting your appliance to the wireless network in your home. If your router supports WPS 2.0 (or higher), select "MANUALLY", then tap "WPS Setup": Press the WPS button on your wireless router to establish a connection between the two products.

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

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

The MAC address is displayed for the WiFi module.

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

### 3. SETTING THE TIME AND DATE

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

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

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

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

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

### 4. SET THE POWER CONSUMPTION

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

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

## 5. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal.  
Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it.

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

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

# DAILY USE

## 1. SELECT A FUNCTION

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

The display allows you to choose between Manual and 6<sup>th</sup> Sense Functions.

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

## 2. SET MANUAL FUNCTIONS

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

### TEMPERATURE / GRILL LEVEL

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

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

### DURATION

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

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

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

## 3. SET 6<sup>th</sup> SENSE FUNCTIONS

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

- Choose a recipe from the list.

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

- Once you have selected a function, simply indicate the characteristic of the food (quantity, weight, etc.) you want to cook to achieve the perfect result.

Some of the 6<sup>th</sup> Sense functions require use of the food probe. Plug it in before selecting the function. For best results with the probe, follow the suggestions in the relevant section.

- Follow the on-screen prompts to guide you through the cooking process.

## 4. SET START TIME DELAY

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

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

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

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

## 5. START THE FUNCTION

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

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

- Press  to stop the active function at any time.

## 6. PREHEATING

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

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

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

Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result.

Opening the door during the preheating phase will pause it. The cooking time does not include a preheating phase.

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

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

## 7. PAUSING COOKING

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

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

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

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

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

## 8. END OF COOKING

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

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

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

## 9. FAVORITES

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

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

### HOW TO SAVE A FUNCTION

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

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

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

### ONCE SAVED

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

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

- Tap the meals icon to show the relevant lists.

Tapping  also enables you to view your history of most recently used functions.

- Scroll through the prompted list.
- Tap the recipe or function you require.
- Tap "START" to activate the cooking.

## CHANGING THE SETTINGS

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

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

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

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

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

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

Each time slot can be combined with one meal only.

## 10. TOOLS

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

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

### REMOTE ENABLE

To enable use of the 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool app.

### KITCHEN TIMER

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

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

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

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

To retrieve or change the kitchen timer:

- Press .
- Tap .

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

- Tap "DISMISS" to cancel the timer or set a new timer duration.

- Tap "SET NEW TIMER" to set the timer again.

## LIGHT

To switch on or off the oven lamp.

## PYRO SELF CLEANING

For eliminating cooking spatters using a cycle at very high temperature (over 400 °C). Three selfcleaning cycles with different durations are available: High, Medium, Low. We recommend using the quicker cycle at regular intervals and the complete cycle only when the oven is heavily soiled.

**Do not touch the oven during the Pyro cycle.**

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

- Remove all accessories - including shelf guides - from the oven before activating the function. If the oven is installed below a hob, make sure that all the burners or electric hotplates are switched off while running the selfcleaning cycle.
- For optimum cleaning results, remove the worst soiling with a damp sponge before using the Pyro function.
- Choose one of the available cycles according to your needs.
- Tap "START" to activate the selected function. The door will lock automatically and the oven will start the self-cleaning cycle: a warning message appears on the display, along with a countdown indicating the status of the cycle in progress.

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

Once the cycle has been selected, you can delay the start of automatic cleaning. Tap "DELAY" to set the end time as indicated in the relevant section.

## PROBE

Using the probe enables you to measure the core temperature of the meat 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.

Place food in the oven and connect the food probe to the socket. Keep the probe as far away from the heat source as possible. Close the oven door.

Tap  . You can choose between the manual (by cooking method) and 6<sup>th</sup> Sense (by food type) functions if use of the probe is allowed or required.

Once a cooking function has been started, it will be cancelled if the probe is removed.

Always unplug and remove the probe from the oven when taking out the food.

## PROBE

Using the probe enables you to measure the core temperature of the meat 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. Place food in the oven and connect the food probe to the socket. Keep the probe as far away from the heat source as possible. Close the oven door. Tap  . You can choose between the manual (by cooking method) and 6<sup>th</sup> Sense (by food type) functions if use of the probe is allowed or required.

Once a cooking function has been started, it will be cancelled if the probe is removed Always unplug and remove the probe from the oven when taking out the food.

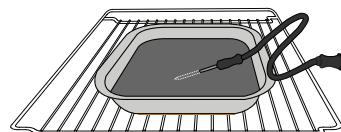
## USING THE FOOD PROBE

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 the food in the most effective way. Make sure that the cable does not touch the top heating element during cooking.

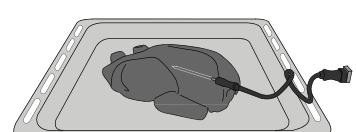
**MEAT:** Insert the probe deep into the meat, avoiding bones or fatty areas. For poultry, insert the probe lengthways into the centre of the breast, avoiding hollow areas.

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

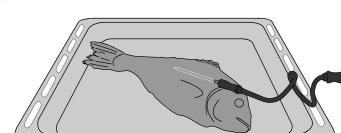
**OVEN BAKING:** Insert the tip deep into the dough by shaping the cable to achieve the optimum probe angle. If you use the probe when cooking with the 6<sup>th</sup> Sense functions, cooking will be stopped automatically when the selected recipe reaches the ideal core temperature, without the need to set the oven temperature.



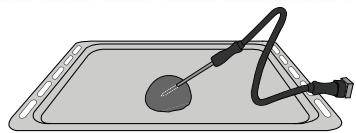
Lasagna



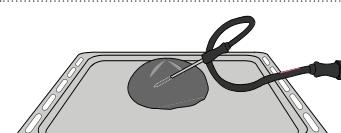
Whole Chicken



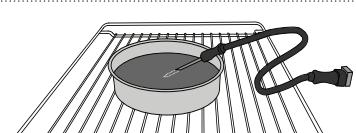
Fish



Rolls



Big Bread



Cake



## MUTE

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



## CONTROL LOCK

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

To activate the lock:

- Tap the icon.

To deactivate the lock:

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



## MORE MODES

For selecting Sabbath mode and accessing Power Management.

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

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

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



## PREFERENCES

For changing several oven settings.



## WIFI

For changing settings or configuring a new home network.



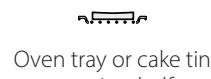
## INFO

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

# COOKING TABLE

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

## ACCESSORIES



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

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

\*\* Turn food halfway through cooking.

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

#### HOW TO READ THE COOKING TABLE

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

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

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

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

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

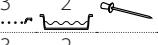
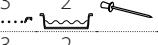
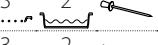
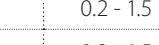
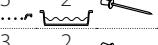
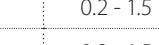
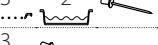
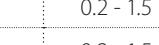
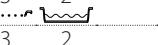
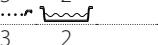
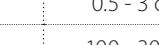
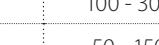
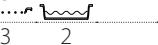
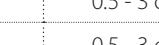
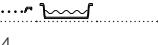
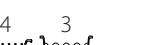
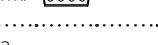


# COOKING TABLE

Food categories		Level and Accessories	Quantity	Cooking Info
CASSEROLE & BAKED PASTA	Fresh	Lasagna	2	500 - 3000 g *
		Cannelloni	2	500 - 3000 g *
	Frozen	Lasagna	2	500 - 3000 g
		Cannelloni	2	500 - 3000 g
	Beef	Roast beef	3	600 - 2000 g *
		Roast veal	3	600 - 2500 g *
		Steak	5	2 - 4 cm Turn at 2/3 of cooking time
		Hamburger	5	1.5 - 3 cm Turn at 3/5 of cooking time.
MEAT	Pork	Roast Pork	3	600 - 2500 g *
		Pork Shank	3	500 - 2000 g *
		Pork Ribs	5	500 - 2000 g Turn at 2/3 of cooking time
		Bacon	5	250 g Turn at 3/4 of cooking time
	Lamb	Roast Lamb	2	600 - 2500 g *
		Lamb Rack	2	500 - 2000 g *
		Lamb Leg	2	500 - 2000 g *
MEAT	Chicken	Roast Chicken	2	600 - 3000 g *
		Stuffed Roast Chicken	2	600 - 3000 g *
		Chicken Pieces	3	600 - 3000 g *
		Chicken fillet / Breast	5	1 - 5 cm Turn at 2/3 of cooking time
	Roasted Duck	Roast Duck	2	600 - 3000 g *
		Stuffed Roast Duck	2	600 - 3000 g *
		Duck Pieces	3	600 - 3000 g *
		Duck Fillet / Breast	5	1 - 5 cm Turn at 2/3 of cooking time
MEAT	Roasted Turkey & Goose	Roast Goose	2	600 - 3000 g *
		Stuffed Roast Goose	2	600 - 3000 g *
		Turkey Pieces	3	600 - 3000 g *
	Meat dishes	Fillets / Breast	5	1 - 5 cm Turn at 2/3 of cooking time
		Kebabs	5	1 grid Turn at 1/2 of cooking time
	Sausages & Wurstel		5	1.5 - 4 cm Turn at 2/3 of cooking time

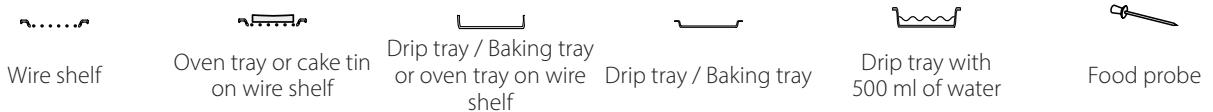
## ACCESSORIES

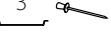
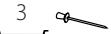
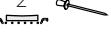
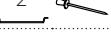
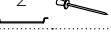
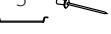
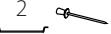
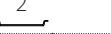
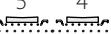
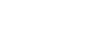
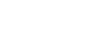
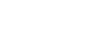
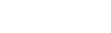
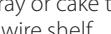
- Wire shelf
- Oven tray or cake tin on wire shelf
- Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf
- Drip tray / Baking tray
- Drip tray with 500 ml of water
- Food probe

Food categories	Level and Accessories	Quantity	Cooking Info
Roasted whole fish	Salmon	3  2 	0.2 - 1.5 kg *
	Hake	3  2 	0.2 - 1.5 kg *
	Cod	3  2 	0.2 - 1.5 kg *
	Seabass	3  2 	0.2 - 1.5 kg *
	Seabream	3  2 	0.2 - 1.5 kg *
	Mullet	3  2 	0.2 - 1.5 kg *
	Whole Fish	3  2 	0.2 - 1.5 kg *
	Fish In Salt Crust	3 	0.2 - 1.5 kg *
Roasted fillets & steaks	Tuna Steak	3  2 	1 - 3 cm
	Salmon Steak	3  2 	1 - 3 cm
	Swordfish Steak	3  2 	0.5 - 3 cm
	Cod Steak	3  2 	100 - 300 g
	Seabass Fillet	3  2 	50 - 150 g
	Seabream Fillet	3  2 	50 - 150 g
	Other Fillets	3  2 	0.5 - 3 cm
	Fish Fillets	3  2 	0.5 - 3 cm
Grilled seafood	Scallops	4 	one tray
	Gratin Mussels	4 	one tray
	Shrimps	4  3 	one tray
	Prawns	4  3 	one tray
Roasted Vegetables	Potatoes	3 	500 - 1500 g
	Stuffed Vegetables	3 	100 - 500 g each
	Other Vegetables	3 	500 - 1500 g
Gratin Vegetables	Potatoes	3 	1 tray
	Tomatoes	3 	1 tray
	Peppers	3 	1 tray
	Broccoli	3 	1 tray
	Cauliflowers	3 	1 tray
	Others	3 	1 tray

Food categories	Level and Accessories	Quantity	Cooking Info
Rising cakes	Sponge Cake In Tin	2	500 - 1200 g *
	Fruit Rising Cake In Tin	2	500 - 1200 g *
	Chocolate Rising Cake In Tin	2	500 - 1200 g *
	Sponge Cake in Baking Tray	2	500 - 1200 g *
Pastries & filled pies	Cookies	3	200 - 600 g
	Croissants (fresh)	3	one tray
	Croissants (frozen)	3	one tray
	Choux Pastry	3	one tray
	Meringues	3	10 - 30 g each
	Tart In Tin	3	400 - 1600 g
	Strudel	3	400 - 1600 g
	Fruit filled pie	3	500 - 2000 g
SALTY CAKES	Salty cake	2	800 - 1200 g
	Vegetable Strudel	2	500 - 1500 g

## ACCESSORIES



	<b>Food categories</b>	<b>Level and Accessories</b>	<b>Quantity</b>	<b>Cooking Info</b>
BREAD	Rolls	 	60 - 150 g each *	Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form to rolls before rise. Use the oven dedicated function to rise
	Medium Size Bread	 	200 - 500 g each *	Prepare dough according to your favorite recipe and place it on baking tray
	Sandwich Loaf in Tin	 	400 - 600g each *	Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form into a loaf container before rise. Use the oven dedicated function to rise
	Big Bread	 	700 - 2000 g *	Prepare dough according to your favorite recipe and place it on baking tray
	Wholegrain	 	500 - 2000 g *	
	Baguettes	 	200 - 300g each *	Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form to baguette rolls before rise. Use the oven dedicated function to rise
PIZZA	Special Bread	 	-	Prepare dough according to your favorite recipe and place it on baking tray
	Pizza Thin	 	round - tray	Prepare a pizza dough based on 150ml water, 15g yeast, 200-225g flour, oil and salt. Rise it using the dedicated oven function. Roll out the dough into a lightly greased baking tray. Add topping like tomatoes, mozzarella and ham
	Pizza Thick	 	round - tray	
	Pizza Frozen	                                                                     <img alt="Accessories icon" data-bbox="3		

## CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

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

### EXTERIOR SURFACES

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

### INTERIOR SURFACES

- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result

of cooking foods with a high water content, let the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.

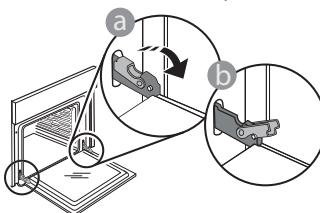
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The oven door can be removed to facilitate cleaning.

### 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.

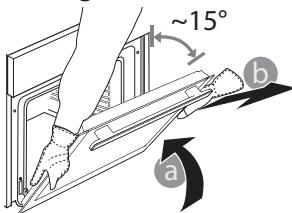
### REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



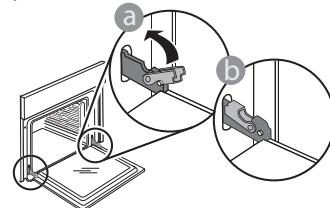
2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.

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.

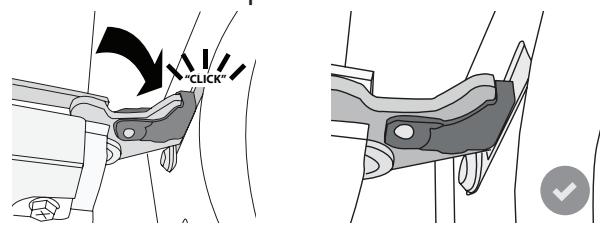


Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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



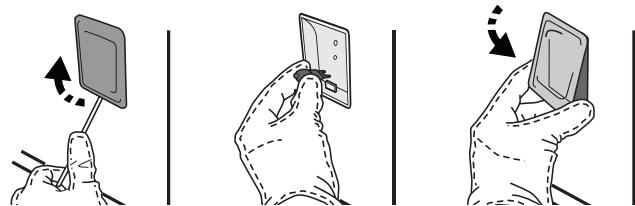
Apply gentle pressure to check that the catches are in the correct position.



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

## REPLACING THE LAMP

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



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

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

## WIFI FAQs

### Which WiFi protocols are supported?

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

### Which settings need to be configured in the router software?

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

### Which Version of WPS is supported?

WPS 2.0 or higher. Check the router documentation.

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

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

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

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

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

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

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

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

### Where can I find the appliance's MAC address?

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

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

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

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

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

### How far should the router be from the oven?

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

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

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

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

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

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

Force the router to use your home WiFi channel.

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

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

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

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

**How can I check whether data is being transmitted?**

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

Some settings take several seconds to appear in the app.

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

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

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

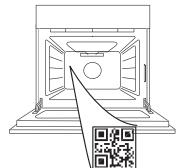
You can either keep the same settings (network name and password) or delete the previous settings from the appliance and configure the settings again.

# TROUBLESHOOTING

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

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

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





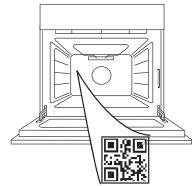
**DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN WHIRLPOOL PRODUKT  
ENTSCHIEDEN HABEN**

Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register) an

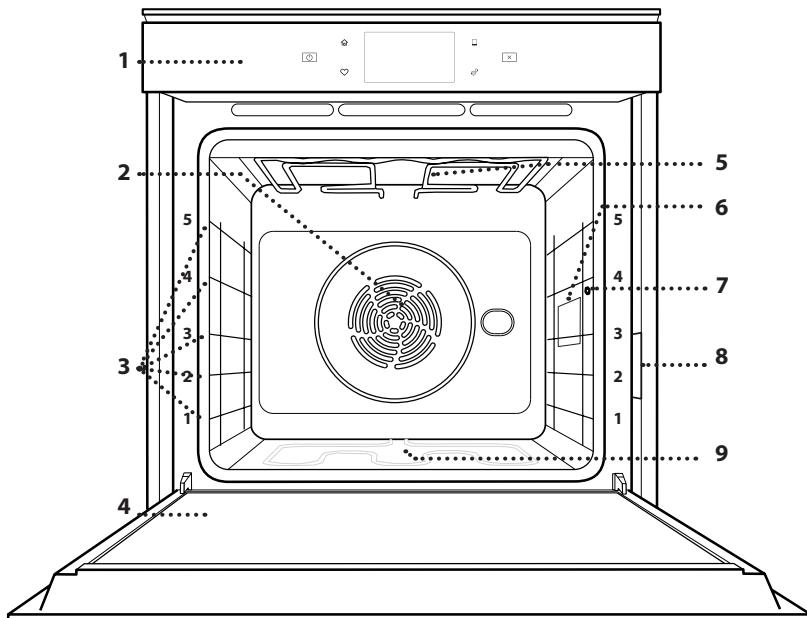


Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

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

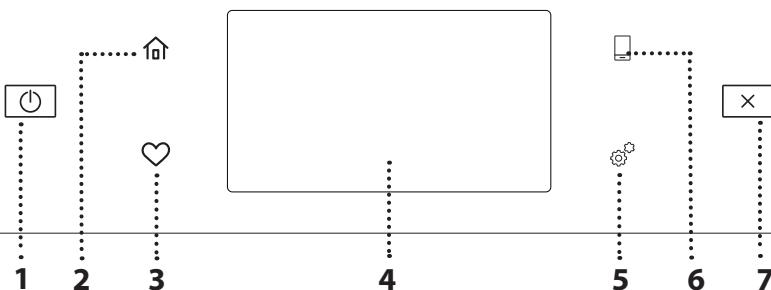


## PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedientafel
2. Gebläse und Ringheizelement (nicht sichtbar)
3. Seitengitter (die Einschubebene wird auf der Vorderseite des Ofens angezeigt)
4. Tür
5. Oberes Heizelement/Grill
6. Lampe
7. Eingabestelle der Speisensonde
8. Typenschild (nicht entfernen)
9. Unteres Heizelement (nicht sichtbar)

## BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



### 1. ON / OFF

Zum Ein- und Ausschalten des Ofens.

### 2. HOME

Für den Schnellzugriff auf das Hauptmenü.

### 3. FAVORIT

Zum Aufrufen der Liste der Ihrer Favoriten-Funktionen.

### 4. DISPLAY

### 5. EXTRAS

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

### 6. FERNBEDIENUNG

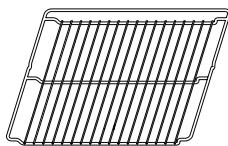
Zum Aktivierung der Verwendung der 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool App.

### 7. ABBRECHEN

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

# ZUBEHÖR

## ROST



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

## FETTPFANNE



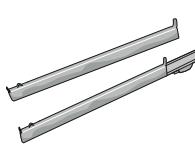
Für die Verwendung als Bräter zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot oder zum Aufsammeln von Garflüssigkeiten bei Positionierung unter dem Rost.

## BACKBLECH



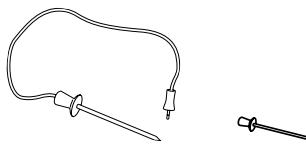
Zum Backen von Bäckerei- und Konditoreierzeugnissen, aber auch für die Zubereitung von Braten, Fisch in der Folie usw.

## BACKAUSZÜGE \*



Zum einfachen Einsetzen oder Entfernen von Zubehörteilen.

## SPEISESONDE



Zum genauen Messen der Kerntemperatur von Speisen während des Garvorgangs. Durch ihre vier Sensorpunkte und den starren Halter kann sie für Fleisch, Fisch sowie für Brot, Kuchen und Gebäck eingesetzt werden.

\*nur für bestimmte Modelle erhältlich

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

Weitere Zubehörteile sind separat über den Kundenservice erhältlich.

## DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

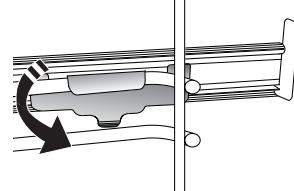
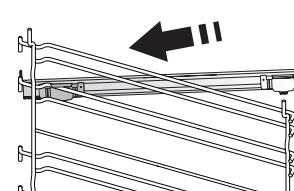
Den Rost horizontal einsetzen, indem dieser durch die Seitengitter geschoben wird; sicherstellen, dass die Seite mit dem erhöhten Rand nach oben zeigt. Andere Zubehörteile, wie Fettpfanne oder Backblech, werden auf die gleiche Weise horizontal eingesetzt wie der Rost.

## ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

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

## EINSETZEN DER BACKAUSZÜGE (FALLS VORHANDEN)

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



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

# GARFUNKTIONEN



## MANUELLE FUNKTIONEN

- **SCHNELLAUFHEIZEN**  
Zum schnellen Vorheizen des Ofens.
- **OBER- & UNTERHITZE**  
Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.
- **GRILL**  
Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rösten von Brot. Beim Grillen von Fleisch wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.
- **TURBO GRILL**  
Zum Garen großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Es wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Das Backblech unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.
- **HEißLUFT**  
Für gleichzeitiges Garen verschiedener Speisen auf mehreren Ebenen (maximal drei) mit gleicher Gartemperatur. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen.
- **COOK 4 FUNKTIONEN**  
Zum Garen verschiedener Speisen, welche die gleiche Gartemperatur auf vier Ebenen zur gleichen Zeit benötigen. Mit dieser Funktion können Plätzchen, Kuchen, runde Pizzen (auch tiefgefroren) und eine komplette Mahlzeit zubereitet werden. Um die besten Ergebnisse zu erzielen, die Gartabelle beachten.
- **UMLUFT**  
Zum Kochen von Fleisch Backen von Kuchen mit Füllungen auf nur einer Einschubebene.
- **SONDERFUNKTIONEN**
  - » **AUFTÄUEN**  
Zur Beschleunigung des Auftauens von Speisen. Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Einschubebene zu geben. Es wird empfohlen, die Lebensmittel in ihrer Verpackung aufzutauen, um dem Austrocknen der Oberfläche vorzubeugen.
  - » **WARMHALTEN**  
Damit frisch gegarte Speisen heiß und knusprig bleiben.

## » AUFGEHEN LASSEN

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

## » CONVENIENCE

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

## » MAXI COOKING

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

## » HEißLUFT ÖKO

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

## • TIEFKÜHLBACKWAREN

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



## 6<sup>th</sup> SENSE

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

# ANLEITUNG FÜR DAS TOUCH-DISPLAY



**Zum Durchlaufen eines Menüs oder einer Liste:**  
Einfach mit Ihrem Finger über das Display wischen, um die Menüeinträge oder Werte zu durchlaufen.



**Zum Auswählen oder Bestätigen:**  
Die Anzeige antippen, um den gewünschten Wert oder Menüeintrag auszuwählen.

**Zum Rückkehren zur vorherigen Anzeige:**  
Tippen Sie auf < .

**Zum Bestätigen von Einstellungen oder zum Aufrufen der nächsten Anzeige:**  
„EINSTELLEN“ oder „WEITER“ antippen.

## ERSTER GEBRAUCH

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

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

### 1. SPRACHE AUSWÄHLEN

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

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

Durch Antippen von < kehren Sie zur vorhergehenden Ansicht zurück.

### 2. EINRICHTEN DES WIFI

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

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

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

### ANLEITUNG ZUM EINRICHTEN DER VERBINDUNG

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

Mindestanforderungen.

Smartgerät: Android 4,3 (oder höher) mit einer 1280x720 (oder höher) Anzeige oder iOS 8 (oder höher).

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

#### 1. Laden Sie die 6<sup>th</sup> Sense Live App herunter

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

#### 2. Erstellen Sie ein Benutzerkonto

Wenn Sie noch keines haben, müssen Sie ein

Benutzerkonto anlegen. Dies ermöglicht Ihnen, Ihre Geräte zu vernetzen und diese ferngesteuert zu überwachen und zu betätigen.

#### 3. Registrieren Sie Ihr Gerät

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

#### 4. Verbindung mit dem WiFi

Folgen Sie dem Scan-to-Connect-Einrichtungsverfahren. Die App führt Sie durch den Prozess zur Verbindung Ihres Haushaltsgerätes mit dem Drahtlosnetzwerk in Ihrer Wohnung.

Wenn Ihr Router WPS 2,0 (oder höher) unterstützt, wählen Sie „MANUELL“, dann tippen Sie auf „WPS Einrichtung“: Drücken Sie die WPS-Taste auf Ihrem Drahtlosrouter, um eine Verbindung zwischen den beiden Produkten herzustellen.

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

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

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

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

### 3. EINSTELLEN VON UHRZEIT UND DATUM

Durch die Verbindung des Ofens mit Ihrem Heimnetzwerk werden Uhrzeit und Datum automatisch eingestellt. Andernfalls müssen Sie diese manuell einstellen.

- Tippen Sie auf die entsprechenden Ziffern, um die Uhrzeit einzustellen.
- Tippen Sie zum Bestätigen auf „EINSTELLEN“. Nachdem Sie die Uhrzeit eingestellt haben, müssen Sie das Datum einstellen.
- Tippen Sie auf die entsprechenden Ziffern, um das Datum einzustellen.
- Tippen Sie zum Bestätigen auf „EINSTELLEN“. Nach einem längeren Stromausfall müssen Sie Uhrzeit und Datum erneut einstellen.

## 4. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS

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

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

## TÄGLICHER GEBRAUCH

### 1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

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

Das Display ermöglicht Ihnen die Auswahl zwischen Manuellen und 6<sup>th</sup> Sense-Funktionen.

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

### 2. EINSTELLEN DER MANUELLEN FUNKTIONEN

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

#### TEMPERATUR / GRILL LEISTUNGSSTUFE

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

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

#### DAUER

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

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

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

### 3. EINSTELLEN DER 6<sup>th</sup> SENSE-FUNKTIONEN

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

## 5. AUFHEIZEN DES OFENS

Ein neuer Ofen kann Gerüche freisetzen, die bei der Herstellung zurückgeblieben sind: Das ist ganz normal. Vor dem Garen von Speisen wird daher empfohlen, den Ofen in leerem Zustand aufzuheizen, um mögliche Gerüche zu entfernen.

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

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

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

- Wählen Sie ein Rezept aus der Liste aus.

Die Funktionen werden nach Lebensmittelkategorien im "6<sup>th</sup> SENSE ESSEN" Menü (siehe entsprechende Tabellen) und nach Rezeptfunktionen im "LIFESTYLE" Menü angezeigt.

- Nachdem Sie eine Funktion gewählt haben, geben Sie einfach die Eigenschaften des Lebensmittels, das Sie garen möchten, an (Menge, Gewicht usw.), um ein perfektes Ergebnis zu erzielen.

Einige der 6<sup>th</sup> Sense-Funktionen erfordern den Gebrauch der Speisensonde. Stecken Sie diese ein, bevor Sie die Funktion auswählen. Befolgen Sie für beste Ergebnisse mit der Sonde die Empfehlungen im entsprechenden Abschnitt.

- Folgen Sie den Aufforderungen auf dem Display, die Sie durch den Garvorgang führen.

### 4. STARTZEITVERZÖGERUNG EINSTELLEN

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

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

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

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

### 5. DIE FUNKTION STARTEN

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

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

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

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

## 6. VORHEIZEN

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

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

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

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

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

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

## 7. PAUSE DES GARVORGANGS

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

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

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

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

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

## 8. ENDE DES GARVORGANGS

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

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

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

## 9 . FAVORITEN

Die Favoriten-Funktion speichert die Ofeneinstellungen für Ihre Lieblingsrezepte.

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

### ANLEITUNG ZUM SPEICHERN EINER FUNKTION

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

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

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

### NACH DEM SPEICHERN

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

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

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

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

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

### ÄNDERN DER EINSTELLUNGEN

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

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

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

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

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

- Drücken Sie  .
- Wählen Sie  „Voreinstellungen“.
- Wählen Sie „Uhrzeiten und Daten“.
- Tippen Sie auf „Zeiten für Mahlzeiten“.
- Durchlaufen Sie die Liste und tippen Sie die entsprechende Uhrzeit an.
- Tippen Sie auf die entsprechende Speise, um diese zu ändern.

Jedes Zeitfenster kann nur mit einer Speise kombiniert werden.

## 10. EXTRAS

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

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



### ENTFERNT

Zum Aktivierung der Verwendung der 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool App.



### KÜCHEN-TIMER

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

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

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

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

Abfragen oder Ändern des Küchen-Timers:

- Drücken Sie  .
- Tippen Sie auf  .

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

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



### LICHT

Zum Ein- und Ausschalten der Backofenlampe.



### PYROLYSE-SELBSTREINIGUNG

Hierbei werden bei den Garvorgängen entstandene Spritzer in einem extrem hohen Temperaturzyklus (etwa 400 °C) verbrannt. Es stehen drei Selbstreinigungszyklen mit unterschiedlicher Dauer zur Verfügung: Hoch, Medium, Niedrig. Es wird empfohlen, den kürzeren Zyklus regelmäßig und den

kompletten Zyklus nur bei sehr stark verschmutztem Ofen zu verwenden.

**Den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht berühren.**

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

- Vor dem Ausführen der Pyrolysefunktion alle Zubehörteile – einschließlich der Seitengitter – aus dem Ofen entfernen. Falls der Backofen unter einer Kochfläche installiert ist, darauf achten, dass während der Selbstreinigung alle Gasflammen oder elektrischen Kochplatten ausgeschaltet sind.
- Für optimale Reinigungsergebnisse, hartnäckige Verschmutzungen vor der Verwendung der Pyrolysefunktion mit einem feuchten Schwamm entfernen.
- Wählen Sie Ihren Bedürfnissen entsprechend einen der verfügbaren Zyklen aus.
- Tippen Sie auf „START“, um die gewählte Funktion zu aktivieren. Die Tür verriegelt sich automatisch und der Ofen startet den Selbstreinigungszyklus: Eine Warnmeldung erscheint auf dem Display, zusammen mit dem Rückzählen zur Angabe des laufenden Programmstatus.

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

Nachdem der Zyklus ausgewählt wurde, können Sie den Start der automatischen Reinigung verzögern. Tippen Sie auf „STARTVORWAHL“, um die Endzeit einzustellen, wie im entsprechenden Abschnitt angegeben.



### SONDE

Mit dem Kerntemperaturfühler kann die Kerntemperatur des Fleischs während des Garvorgangs gemessen werden, um sicherzustellen, dass es die optimale Temperatur erreicht. Die Ofentemperatur variiert je nach Funktion, die Sie ausgewählt haben, jedoch ist das Ende des Garens immer darauf programmiert, wenn die spezielle Temperatur erreicht wurde.

Geben Sie die Speise in den Ofen und schließen Sie die Speisensonde an der Steckbuchse an. Halten Sie die Sonde soweit wie möglich von der Hitzequelle entfernt. Schließen Sie die Backofentür.

Tippen Sie auf  . Sie können zwischen manuellen (nach Garmethode) und 6<sup>th</sup> Sense (nach Speisenart) Funktionen wählen, wenn die Verwendung der Sonde gestattet oder gefordert ist.

Nachdem eine Garfunktion gestartet wurde, wird diese gelöscht, wenn die Sonde entfernt wird.

Stecken Sie die Sonde stets aus und entfernen Sie diese aus dem Ofen, wenn Sie die Speisen entnehmen.



### SONDE

Mit dem Kerntemperaturfühler kann die Kerntemperatur des Fleischs während des Garvorgangs

gemessen werden, um sicherzustellen, dass es die optimale Temperatur erreicht. Die Ofentemperatur variiert je nach Funktion, die Sie ausgewählt haben, jedoch ist das Ende des Garens immer darauf programmiert, wenn die spezielle Temperatur erreicht wurde. Geben Sie die Speise in den Ofen und schließen Sie die Speisensonde an der Steckbuchse an. Halten Sie die Sonde soweit wie möglich von der Hitzequelle entfernt. Schließen Sie die Backofentür. Tippen Sie auf . Sie können zwischen manuellen (nach Garmethode) und 6<sup>th</sup> Sense (nach Speisenart) Funktionen wählen, wenn die Verwendung der Sonde gestattet oder gefordert ist.

Nachdem eine Garfunktion gestartet wurde, wird diese gelöscht, wenn die Sonde entfernt wird. Stecken Sie die Sonde stets aus und entfernen Sie diese aus dem Ofen, wenn Sie die Speisen entnehmen.

## VERWENDUNG DER SPEISENSONDE

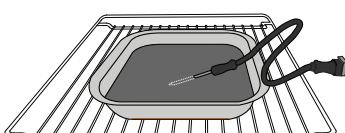
Die Speise in den Ofen stellen und den Stecker anschließen, indem dieser in den mitgelieferten Anschluss auf der rechten Seite des Ofengarraums gesteckt wird.

Das Kabel ist halb-steif und kann wie benötigt geformt werden, um die Sonde am effizientesten in das Gargut einzuführen. Stellen Sie sicher, dass das Kabel während des Garens das obere Heizelement nicht berührt.

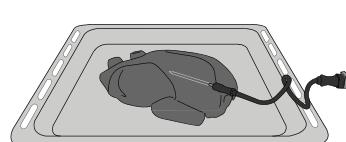
**FLEISCH:** Die Spalte tief in das Fleisch einführen, dabei vermeiden, dass diese Knochen oder fetthaltige Teile berührt. Bei Geflügel, den Kerntemperaturfühler mitten in die Brust stecken, vermeiden, dass dieser in einem Hohlraum endet.

**FISCH** (ganz): Die Spitze in den dicksten Teil einführen, vermeiden, dass diese die Wirbelsäule berührt.

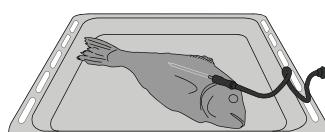
**BACKEN:** Die Spalte tief in den Teig einführen, dabei das Kabel so formen, dass ein optimaler Winkel der Sonde erzielt wird. Wenn Sie die Sonde zum Garen mit 6<sup>th</sup> Sense-Funktionen verwenden, wird der Garvorgang automatisch gestoppt, wenn das gewählte Rezept die ideale Kerntemperatur erreicht, ohne dass die Backofentemperatur eingestellt werden muss.



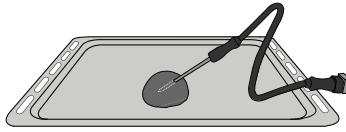
Lasagne



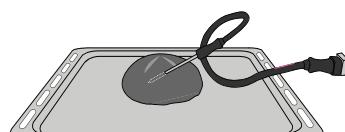
Hähnchen (ganz)



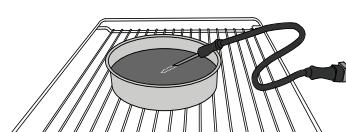
Fisch



Brötchen



Großes Brot



Kuchen

## TON AUS

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

## BEDIENSPERRE

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

Zum Aktivieren der Sperre:

- Tippen Sie auf das Symbol.

Zum Deaktivieren der Sperre:

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

## MEHR MODI

Zum Auswählen von Sabbatmodus und den Zugriff auf das Strommanagement.

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

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

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

## VOREINSTELLUNGEN

Zum Ändern verschiedener Ofeneinstellungen.

## WIFI

Zum Ändern von Einstellungen oder zum Konfigurieren eines neuen Heimnetzwerks.

## INFO

Zum Ausschalten des „Demomodus für Laden“, Rücksetzen des Produkts und den Erhalt weiterer Informationen über das Produkt.

# GARTABELLE

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

ZUBEHÖR



Rost

Ofenform oder  
Kuchenform  
auf RostFettpfanne /  
Backblech  
oder Bräter auf RostFettpfanne /  
BackblechFettpfanne mit  
500 ml Wasser

Speisesonde

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

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

\*\* Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

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

#### LESEN DER GARTABELLE

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

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

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

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



# GARTABELLE

Lebensmittelkategorien		Ebene und Zubehörteile	Menge	Info Garvorgang
AUFLAUF & NUDELGRATIN	Frisch	Lasagne	2	500 - 3000 g *
		Cannelloni	2	500 - 3000 g *
	Tiefgekühlte	Lasagne	2	500 - 3000 g
		Cannelloni	2	500 - 3000 g
	Rind	Roastbeef	3	600 - 2000 g *
		Kalbsbraten	3	600 - 2500 g *
		Steak	5	2 - 4 cm
		Hamburger	5	1,5 - 3 cm
		Schweinebraten	3	600 - 2500 g *
FLEISCH	Schwein	Schweinshaxe	3	500 - 2000 g *
		Schweinerippen	5	500 - 2000 g
		Speck	5	250 g
		Lammbraten	2	600 - 2500 g *
	Lamm	Lammkarree	2	500 - 2000 g *
		Lammkeule	2	500 - 2000 g *
		Brathähnchen	2	600 - 3000 g *
	Hähnchen	Gefülltes Brathähnchen	2	600 - 3000 g *
		Hähnchenstücke	3	600 - 3000 g *
		Hähnchenfilet/-brust	5	1 - 5 cm
Entenbraten	Entenbraten	Entenbraten	2	600 - 3000 g *
		Gefüllte Ente	2	600 - 3000 g *
	Ententeile	Ententeile	3	600 - 3000 g *
		Entenfilet/-brust	5	1 - 5 cm
				Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen. Bei 2/3 der Gardauer wenden.

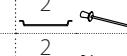
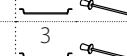
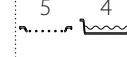
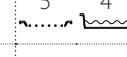
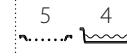
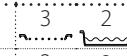
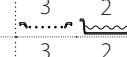
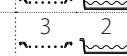
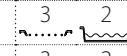
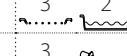
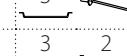
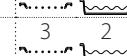
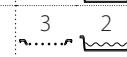
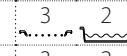
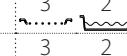
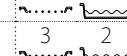
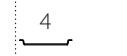
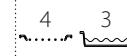
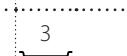
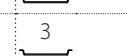
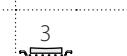
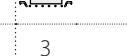
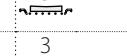
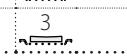
## ZUBEHÖR

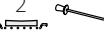
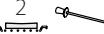
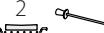
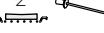


Rost

Ofenform oder  
Kuchenform  
auf RostFettpfanne /  
Backblech  
oder Bräter auf RostFettpfanne /  
BackblechFettpfanne mit  
500 ml Wasser

Speisesonde

Lebensmittelkategorien		Ebene und Zubehörteile	Menge	Info Garvorgang
FLEISCH	Puten- & Gänsebraten	Gänsebraten 	600 - 3000 g *	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen
		Gefüllte Gans 	600 - 3000 g *	
		Putenteile 	600 - 3000 g *	
		Filet/Brust 	1 - 5 cm	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit der Brustseite nach oben in den Ofen geben. Bei 2/3 der Gardauer wenden
	Fleischgerichte	Kebab 	1 Gitterrost	Vor dem Garen mit Öl bepinseln und mit Salz bestreuen. Bei 1/2 Gardauer wenden
		Würste & Würstchen 	1,5 - 4 cm	Gleichmäßig auf dem Rost verteilen. Stechen Sie die Würste mit einer Gabel an, um Rissbildung zu vermeiden. Bei 2/3 der Gardauer wenden
	Gebratener Fisch (ganz)	Lachs 	0,2 - 1,5 kg *	
		Seehecht 	0,2 - 1,5 kg *	
FISCH	Gebratene Filets & Steaks	Kabeljau 	0,2 - 1,5 kg *	
		Wolfbarsch 	0,2 - 1,5 kg *	
		Dorade 	0,2 - 1,5 kg *	
		Meeräsche 	0,2 - 1,5 kg *	
		Ganzer Fisch 	0,2 - 1,5 kg *	
		Fisch im Salzmantel 	0,2 - 1,5 kg *	
		Thunfischsteak 	1 - 3 cm	
		Lachssteak 	1 - 3 cm	
		Schwertfischsteak 	0,5 - 3 cm	
		Kabeljau-Steak 	100 - 300 g	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen
Fisch / Meeresfrüchte gegrillt	Gebratene Filets & Steaks	Wolfbarschfilet 	50 - 150 g	
		Doradefilet 	50 - 150 g	
		Sonstige Filets 	0,5 - 3 cm	
		Fischfilets 	0,5 - 3 cm	
		Jakobsmuscheln 	ein Blech	Mit Brösel bedecken und mit Öl, Knoblauch, Pfeffer und Petersilie würzen
GEMÜSE	Gebratenes Gemüse	Gratinierte Muscheln 	ein Blech	
		Garnelen 	ein Blech	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen
		Garnelen 	ein Blech	
		Kartoffeln 	500 - 1500 g	In Stücke schneiden, mit Öl, Salz und Kräutern würzen, bevor sie in den Ofen gegeben werden
Gemüsegratin	Gebratenes Gemüse	Gefülltes Gemüse 	jeweils 100 - 500 g	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen
		Sonstiges Gemüse 	500 - 1500 g	
		Kartoffeln 	1 Blech	In Stücke schneiden, mit Öl, Salz und Kräutern würzen, bevor sie in den Ofen gegeben werden
		Tomaten 	1 Blech	Mit Brösel bedecken und mit Öl, Knoblauch, Pfeffer und Petersilie würzen
		Paprika 	1 Blech	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Bestreuen Sie mit Käse für perfektes Bräunen
		Brokkoli 	1 Blech	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Gießen Sie Béchamelsoße obenauf und bestreuen Sie mit Käse für perfektes Bräunen
		Blumenkohl 	1 Blech	
		Weiteres 	1 Blech	

Lebensmittelkategorien		Ebene und Zubehörteile	Menge	Info Garvorgang
Rührkuchen	Biskuit in Kuchenform		500 - 1200 g *	Bereiten Sie einen Biskuiteig mit 500-900 g zu. Gießen Sie ihn in eine mit Backpapier ausgelegte und gefettete Backform
	Obstrührkuchen in Kuchenform		500 - 1200 g *	Bereiten Sie einen Kuchenteig nach Ihrem Lieblingsrezept mit gehobeltem oder geschnittenem frischem Obst zu. Gießen Sie ihn in eine mit Backpapier ausgelegte und gefettete Backform
	Schokoladenkuchen in Kuchenform		500 - 1200 g *	Bereiten Sie einen Biskuiteig mit 500-900 g zu. Gießen Sie ihn in eine mit Backpapier ausgelegte und gefettete Backform
	Biskuit in Tortenform		500 - 1200 g *	Bereiten Sie einen Biskuiteig mit 500-900 g zu. Gießen Sie ihn auf ein mit Backpapier ausgelegtes und gefettetes Backblech
KUCHEN & GEBAEK	Kekse / Plätzchen		200 – 600 g	Bereiten Sie eine Mischung aus 500 g Mehl, 200 g gesalzener Butter, 200 g Zucker und 2 Eiern. Aromatisieren Sie mit Fruchtessenz. Abkühlen lassen. Rollen Sie den Teig gleichmäßig aus und formen Sie ihn nach Belieben. Legen Sie die Kekse/Plätzchen auf ein Backblech
	Croissants (frisch)		ein Blech	
	Croissants (tiefgekühlt)		ein Blech	Gleichmäßig am Backblech verteilen. Vor dem Servieren abkühlen lassen
	Brandteig		ein Blech	
	Meringen		jeweils 10 - 30 g	Bereiten Sie eine Mischung aus 2 Eiweiß, 80 g Zucker und 100 g Kokosraspeln zu. Den Teig mit Vanille und Mandelaroma verfeinern. 20-24 Stücke auf einem gefetteten Backblech formen
	Torte in Form		400 – 1600 g	Bereiten Sie eine Mischung aus 500 g Mehl, 200 g gesalzener Butter, 200 g Zucker und 2 Eiern. Aromatisieren Sie mit Fruchtessenz. Abkühlen lassen. Rollen Sie den Teig gleichmäßig aus und legen Sie ihn in eine Form. Mit Marmelade füllen und backen
	Strudel		400 – 1600 g	Eine Mischung aus gewürfeltem Apfel, Pinenkernen, Zimt und Muskatnuss zubereiten. Geben Sie etwas Butter in eine Pfanne, bestreuen Sie mit Zucker und garen Sie 10-15 Minuten lang. Rollen Sie die Mischung in den Teig und klappen Sie die Außenseite ein
	Obstkuchen		500 – 2000 g	Eine Kuchenform mit dem Teig auslegen und den Boden mit Brösel bestreuen, um den Obstsaft aufzunehmen. Mit frisch geschnittenem Obst, gemischt mit Zimt und Zucker füllen

## ZUBEHÖR



Rost

Ofenform oder  
Kuchenform  
auf RostFettpfanne /  
Backblech  
oder Bräter auf RostFettpfanne /  
BackblechFettpfanne mit  
500 ml Wasser

Speisesonde

Lebensmittelkategorien	Ebene und Zubehörteile	Menge	Info Garvorgang
HERZHAFT KUCHEN	Herzhafter Kuchen	2 	800 – 1200 g Legen Sie eine Kuchenform für 8-10 Portionen mit dem Teig aus und stechen Sie diesen mit der Gabel ein. Füllen Sie den Teig gemäß Ihrem Lieblingsrezept
	Gemüsestrudel	2 	500 – 1500 g Bereiten Sie eine Mischung aus klein geschnittenem Gemüse zu. Beträufeln Sie es mit Öl und garen Sie es 15-20 Minuten lang in einer Pfanne. Abkühlen lassen. Geben Sie frischen Käse hinzu und würzen Sie mit Salz, Balsamessig und Gewürzen. Rollen Sie die Mischung in den Teig und klappen Sie die Außenseite ein.
BROT	Brötchen	3 	jeweils 60 - 150 g * Den Teig für ein leichtes Brot gemäß Lieblingsrezept zubereiten. Vor dem Aufgehen zu Brötchen formen. Verwenden Sie die spezielle Funktion zum Aufgehen
	Mittelgroßes Brot	3 	jeweils 200 - 500 g * Bereiten Sie den Teig nach Ihrem Lieblingsrezept und geben Sie ihn auf das Backblech
BROT	Sandwich-Laib in Backform	2 	jeweils 400 - 600 g * Den Teig für ein leichtes Brot gemäß Lieblingsrezept zubereiten. Vor dem Aufgehen in eine Kastenform geben. Verwenden Sie die spezielle Funktion zum Aufgehen
	Großes Brot	2 	700 - 2000 g * Bereiten Sie den Teig nach Ihrem Lieblingsrezept und geben Sie ihn auf das Backblech
PIZZA	Vollkorn	2 	500 - 2000 g * Den Teig für ein leichtes Brot gemäß Lieblingsrezept zubereiten. Vor dem Aufgehen zu Baguette-Brötchen formen. Verwenden Sie die spezielle Funktion zum Aufgehen
	Baguettes	3 	jeweils 200 - 300 g * Den Teig für ein leichtes Brot gemäß Lieblingsrezept zubereiten. Vor dem Aufgehen zu Baguette-Brötchen formen. Verwenden Sie die spezielle Funktion zum Aufgehen
PIZZA	Besonderes Brot	2 	– Bereiten Sie den Teig nach Ihrem Lieblingsrezept und geben Sie ihn auf das Backblech
	Pizza dünn	2 	Rund – Blech Einen Pizzateig aus 150 ml Wasser, 15 g Hefe, 200 – 225 g Mehl, sowie Öl und Salz zubereiten. Lassen Sie ihn mit der entsprechenden Ofenfunktion aufgehen. Rollen Sie den Teig auf einem leicht gefetteten Backblech aus. Den Teig mit Tomaten, Mozzarella und Schinken belegen
PIZZA	Pizza dick	2 	Rund – Blech Nehmen Sie sie aus der Verpackung. Gleichmäßig auf dem Rost verteilen
	Pizza tiefgekühlt	2  4 1  5 3 1  5 4 2 1 	1 – 4 Ebenen Nehmen Sie sie aus der Verpackung. Gleichmäßig auf dem Rost verteilen

ZUBEHÖR

Rost

Ofenform oder Kuchenform auf Rost

Fettpfanne / Backblech oder Bräter auf Rost

Fettpfanne / Backblech

Fettpfanne mit 500 ml Wasser

Speisesonde

## REINIGUNG UND PFLEGE

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

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

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

### AUßenflächen

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

### Innenflächen

- Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn er noch warm ist, um durch Speisereste entstandene Ablagerungen und Flecken zu entfernen. Um die

beim Garen von Speisen mit hohem Wassergehalt entstandene Kondensation zu trocknen, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm auswaschen.

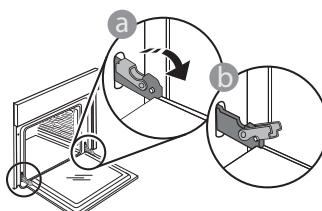
- Das Glas der Ofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.
- Die Backofentür kann zum Reinigen vollständig ausgehängt werden.

### ZUBEHÖR

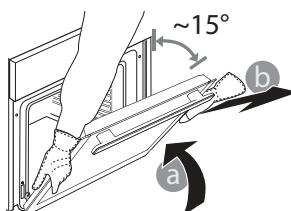
Die Zubehörteile nach dem Gebrauch in Geschirrspülmitte lauge einweichen und Backofenhandschuhe verwenden, solange die Zubehörteile noch heiß sind. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

### AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

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

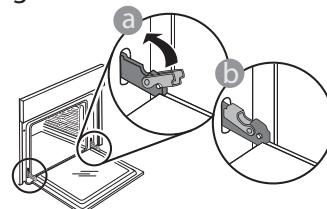


- Die Tür so weit wie möglich schließen. Die Tür mit beiden Händen festhalten – diese nicht am Griff festhalten. Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche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

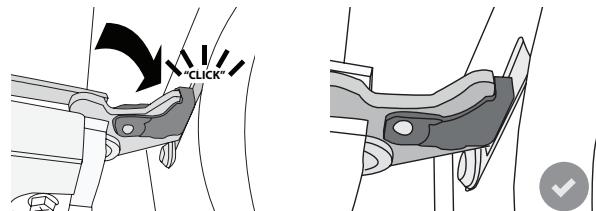


**Die Tür erneut anbringen**, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

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



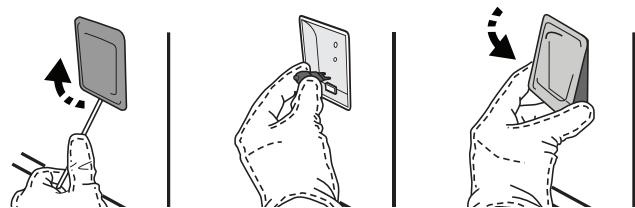
Einen leichten Druck ausüben, um zu überprüfen, ob sich die Haken in der korrekten Position befinden.



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

## AUSWECHSELN DER LAMPE

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



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

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

## WiFi FAQs

### Welche WiFi-Protokolle werden unterstützt?

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

### Welche Einstellungen müssen in der Router-Software konfiguriert werden?

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

### Welche WPS-Version wird unterstützt?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### Wo kann ich die MAC-Adresse des Haushaltsgerätes finden?

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

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

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

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

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

### Wie weit sollte der Router vom Ofen entfernt sein?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Router-Einstellungen: NAT muss eingeschaltet sein, Firewall und DHCP müssen ordnungsgemäß konfiguriert sein.

Unterstützte Passwort-Verschlüsselung: WEP, WPA, WPA2. Um einen anderen Verschlüsselungstyp zu versuchen, siehe Router-Handbuch.

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

**Wie kann ich überprüfen, ob Daten übertragen werden?**

Schalten Sie nach dem Einrichten des Netzwerks die Stromversorgung aus, warten Sie 20 Sekunden und schalten Sie dann den Backofen ein: Überprüfen Sie, ob die App den UI-Status des Geräts zeigt. Wählen Sie einen Zyklus oder eine andere Option aus und überprüfen Sie seinen Status in der App.

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

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

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

**Ich habe meinen Router gewechselt – was muss ich tun?**

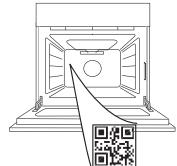
Sie können entweder die gleichen Einstellungen (Netzwerkname und Passwort) beibehalten oder die vorherigen Einstellungen aus dem Haushaltsgerät löschen und die Einstellungen erneut konfigurieren.

# LÖSEN VON PROBLEmen

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer oder einem Buchstaben an.	Störung.	Den nächsten Kundendienst kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt. Drücken Sie  , tippen Sie auf  „Info“ und wählen Sie dann „Werkseinstellung“. Alle gespeicherten Einstellungen werden gelöscht.
Die Hausstromversorgung schaltet sich aus.	Stromversorgungseinstellung falsch.	Prüfen Sie, ob Ihr Hausnetz mit einer Leistung von mehr als 3 kW kompatibel ist. Andernfalls, die Leistung auf 13 Ampere verringern. Zum Ändern der Einstellung drücken Sie  , wählen Sie  „Mehr Modi“ und wählen Sie dann „Strommanagement“ aus.
Die Funktion startet nicht. Die Funktion ist im Demomodus nicht verfügbar.	Der Demomodus läuft.	Drücken Sie  , tippen Sie auf  „Info“ und wählen Sie dann „Demomodus für Laden“ zum Beenden.
Die Tür lässt sich nicht öffnen.	Der Reinigungszyklus läuft.	Das Ende der Funktion abwarten und den Ofen abkühlen lassen.
Das  -Symbol wird auf dem Display angezeigt.	Der WiFi-Router ist aus. Die Router-Einstellungen haben sich geändert. Die drahtlosen Verbindungen erreichen das Haushaltsgerät nicht. Der Ofen ist nicht in der Lage, eine stabile Verbindung mit dem Heimnetzwerk herzustellen. Die Konnektivität wird nicht unterstützt.	Prüfen Sie, dass der WiFi-Router mit dem Internet verbunden ist. Prüfen Sie, dass das WiFi-Signal in der Nähe des Haushaltsgeräts stark ist. Versuchen Sie, den Router neu zu starten. Sehen Sie im Abschnitt „WiFi FAQs“ nach. Wenn die Einstellungen Ihres drahtlosen Heimnetzwerks geändert wurden, verbinden Sie sich mit dem Netzwerk: Drücken Sie  , tippen Sie auf  „WiFi“ und wählen Sie dann „Mit Netzwerk verbinden“ aus.
Konnektivität wird nicht unterstützt.	Fernbedienung ist in Ihrem Land nicht gestattet.	Prüfen Sie vor dem Kauf, ob Ihr Land den Fernbetrieb von elektronischen Geräten gestattet.
Der Touchscreen Bildschirm funktioniert nicht richtig.	Dauerhafte Benutzung. Überlastungssystem.	Drücken und halten Sie  mindestens 4 Sekunden lang. Schalten Sie den Ofen ein und prüfen Sie, ob der Fehler weiterhin besteht.

Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie unter:

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



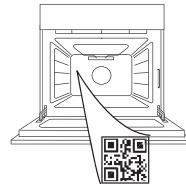
**WIJ DANKEN U VOOR UW AANKOOP VAN EEN  
WHIRLPOOL PRODUCT**

Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registeren op  
[www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

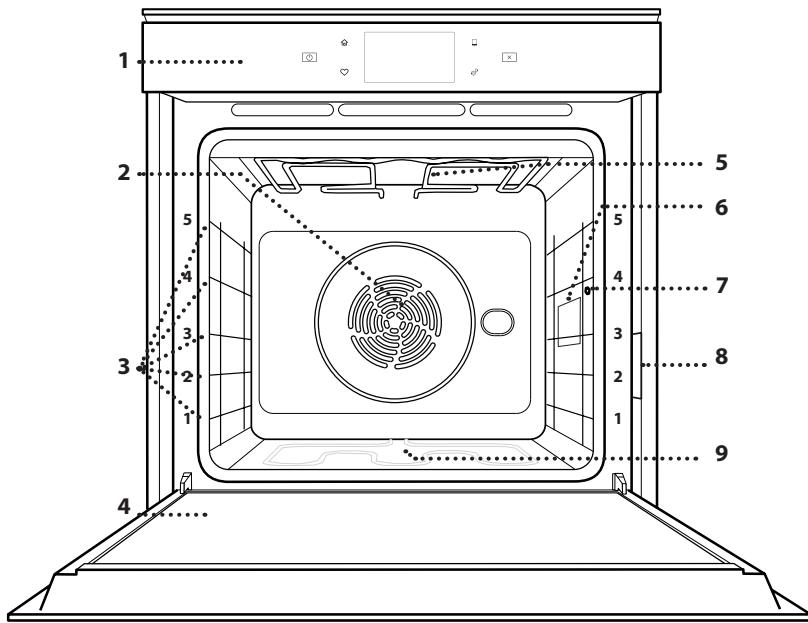


**Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat  
gebruikt.**

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

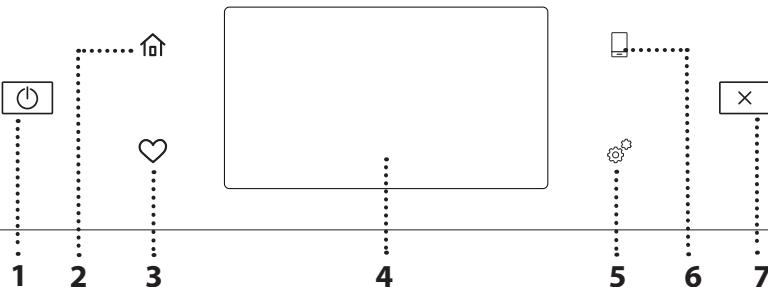


## PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Ventilator en circulair verwarmingselement (niet zichtbaar)
3. Roostergeleiders (het niveau is op de voorkant van de oven aangegeven)
4. Deur
5. Bovenste verwarmingselement/ grill
6. Lamp
7. Punt voor inbrengen van gaarthermometer
8. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
9. Onderste verwarmingselement (niet zichtbaar)

## BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL

**1. AAN / UIT**

Om de oven aan en uit te draaien.

**2. HOOFDMENU**

Om snelle toegang te krijgen tot het hoofdmenu.

**3. FAVORIET**

Om de lijst van uw favoriete functies op te roepen.

**4. DISPLAY****5. TOOLS**

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

**6. AFSTANDSBEDIENING**

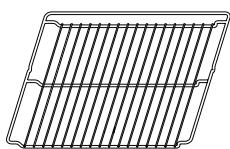
Om het gebruik van de 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool-app in te schakelen.

**7. ANNULEREN**

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

# ACCESSOIRES

## ROOSTER



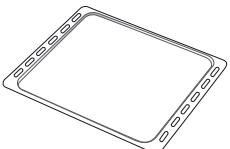
Om voedsel te bereiden of als draagrooster voor pannen, cakevormen en ander ovenvast kookgerei

## LEKBAKJE



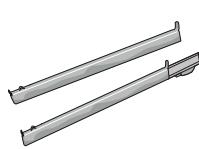
Voor gebruik als ovenschaal voor de bereiding van vlees, vis, groenten, focaccia, enz. of om het bakjus op te vangen wanneer geplaatst onder het rooster.

## BAKPLAAT



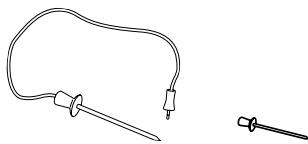
Kan gebruikt worden voor het bereiden van brood of gebak, maar ook voor gegrild vlees, vis in folie, etc.

## SCHUIFRAILS \*



Om het plaatsen of verwijderen van accessoires te vergemakkelijken.

## VOEDSELSONDE



Om nauwkeurig de binnentemperatuur van de gerechten te meten tijdens de bereiding. Dankzij haar vier sensoren en stevige steun kan ze worden gebruikt voor vlees en vis, maar ook voor brood, taarten en gebakjes.

\* Alleen bij bepaalde modellen

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

Bij de klantenservice kunt u apart andere accessoires bestellen.

## HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES PLAATSEN

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

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

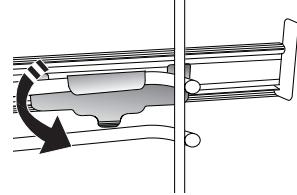
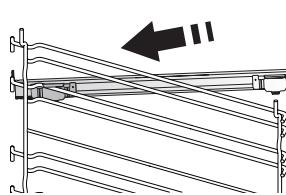
## DE GELEIDERS VAN HET ROOSTER VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

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

## DE SCHUIFRAILS AANBRENGEN (INDIEN AANWEZIG)

Verwijder de roostergeleiders uit de oven en verwijder het beschermende plastic van de schuifrails.

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



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

# BEREIDINGSFUNCTIES



## HANDMATIGE FUNCTIES

### • SNEL VOORVERWARMEN

Om de oven snel voor te verwarmen.

### • STATISCH

Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.

### • GRILL

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

### • TURBO GRILL

Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbief, hele kip). Wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.

### • HETELUCHT

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

### • COOK 4-FUNCTIES

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

### • CONVECTIEBAKKEN

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

### • SPECIALE FUNCTIES

#### » ONTDOOIJEN

Voor het versnellen van het ontdooien van voedsel. Plaats het voedsel op de middelste plaat hoogte. Laat het voedsel in de verpakking zitten zodat het niet uitdroogt.

#### » WARMHOUDEN

For keeping just-cooked food hot and crisp.

#### » RIJZEN

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

### » KANT-EN-KLAAR

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

### » MAXI COOKING

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

### » ECO TURBO HETELUCHT

For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat on a single shelf. Door zachte, intermitterende luchtcirculatie wordt voorkomen dat het voedsel teveel uitdroogt. Tijdens het gebruik van deze ECO-functie blijft de verlichting tijdens de bereiding uit. Voor het gebruik van de ECO-cyclus en daardoor een optimaler stroomverbruik, mag de oven niet eerder worden geopend dan dat het voedsel volledig bereid is.

### • BAK BEVROREN

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



### 6<sup>th</sup> SENSE

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

De oven hoeft niet te worden voorverwarmd.

# GEBRUIK VAN HET TOUCH-DISPLAY



**Om door een menu of een lijst te scrollen:**  
U hoeft gewoon met uw vinger over het display te vegen om door de items of waarden te scrollen.



**Om te selecteren of te bevestigen:**  
Raak het scherm aan om de gewenste waarde of het gewenste item in het menu te selecteren.

**Om terug te keren naar het vorige scherm:**

Raak < aan.

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

Raak "INSTELLEN" of "VOLGENDE" aan.

## EERSTE GEBRUIK

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

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

### 1. DE TAAL SELECTEREN

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

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

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

### 2. WIFI INSTELLEN

Met de 6<sup>th</sup> Sense Live-functie kunt u de oven vanop een afstand bedienen met een mobiel toestel.

Om ervoor te zorgen dat het apparaat vanop een afstand kan worden bediend, moet u eerst het verbindingsproces goed afronden. Dit proces is noodzakelijk om uw apparaat te registreren en het met uw thuisnetwerk te verbinden.

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

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

#### DE VERBINDING INSTELLEN

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

Minimumvereisten.

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

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

#### 1. Download de 6<sup>th</sup> Sense Live-app

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

#### 2. Een account aanmaken

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

### 3. Uw apparaat registreren

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

### 4. Met wifi verbinden

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

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

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

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

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

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

### 3. DE TIJD EN DATUM INSTELLEN

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

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

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

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

• Raak "INSTELLEN" aan om te bevestigen.

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

### 4. HET STROOMVERBRIUK INSTELLEN

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

- Raak de waarde aan de rechterkant aan om het energieverbruik te selecteren.

- Raak "OK" aan om de oorspronkelijke instellingen te voltooien.

## 5. DE OVEN VERWARMEN

Een nieuwe oven kan geuren afgeven die tijdens het productieproces zijn achtergebleven: dit is volkomen normaal.

Voordat u begint met het bereiden van voedsel, raden wij u daarom aan de oven op te warmen terwijl deze leeg is, om eventuele geurtjes te verwijderen.

Verwijder eventueel beschermend karton of doorzichtige folie van de oven en verwijder alle accessoires uit de oven.

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

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

# DAGELIJKS GEBRUIK

## 1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

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

Op het display kunt u kiezen tussen Handmatige en 6<sup>th</sup> Sense-functies.

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

## 2. HANDMATIGE FUNCTIES INSTELLEN

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

### TEMPERATUUR / GRILLNIVEAU

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

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

### DUUR

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

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

Raak de waarde van de duur aan en selecteer daarna "STOP" om tijdens de bereiding een ingestelde duur te annuleren en de bereiding zo handmatig te onderbreken.

## 3. 6<sup>th</sup> SENSE-FUNCTIES INSTELLEN

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

- Kies een recept uit de lijst.

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

- Zodra u een functie heeft geselecteerd, volstaat het de kenmerken van het te bereiden voedsel (hoeveelheid, gewicht enz.) aan te geven om het perfecte resultaat te bekomen.

Voor sommige 6<sup>th</sup> Sense-functies moet de voedselsoonde worden gebruikt. Steek ze in het contact alvorens de functie te selecteren. Voor de beste resultaten met de sonde volgt u de suggesties in het betreffende gedeelte.

- Volg de aanwijzingen op het scherm die u door het bereidingsproces begeleiden.

## 4. UITSTEL VAN STARTTIJD INSTELLEN

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

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

Om een uitgestelde starttijd te programmeren moet de voorverwarmfase van de oven uitgeschakeld zijn: De oven zal de gewenste temperatuur geleidelijk bereiken, wat betekent dat de bereidingstijden iets langer zijn dan in de bereidingstabellen vermeld.

- Om de functie meteen in te schakelen en het programmeerde uitstel te annuleren, raakt u  aan.

## 5. START DE FUNCTIE

- Nadat u de instellingen heeft geconfigureerd, raakt u "START" aan om de functie in te schakelen.

Als de oven heet is en de functie een welbepaalde maximumtemperatuur vereist, verschijnt een bericht op de display.

U kan de ingestelde waarden op eender welk moment tijdens de bereiding wijzigen door de te wijzigen waarde aan te raken.

- Druk op  om de actieve functie op eender welk moment te stoppen.

## 6. VOORVERWARMING

Als het voorverwarmen voorheen werd ingeschakeld, wordt de status van de voorverwarmingsfase aangegeven op het display zodra de functie in werking is getreden.

Na deze fase is een signaal hoorbaar en toont de display dat de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft.

- Open de deur.
- Plaats het gerecht in de oven.
- Sluit de deur en raak "GEREED" aan om het bereiden te starten.

Het voedsel in de oven plaatsen vooraleer de fase van de voorverwarming afgelopen is zal een negatief effect hebben op het uiteindelijk resultaat van de bereiding. Wanneer de deur tijdens de voorverwarmingsfase wordt geopend zal het onderbreken worden onderbroken. De bereidingstijd is exclusief de voorverwarmingsfase.

U kunt de standaardinstelling van de voorverwarmingsoptie wijzigen voor bereidingsfuncties waarbij u dat handmatig kunt doen.

- Selecteer een functie waarbij u de voorverwarmingsfunctie handmatig kunt selecteren.
- Druk op het pictogram  om de voorverwarming in of uit te schakelen. De functie is standaard ingesteld.

## 7. HET BEREIDEN PAUZEREN

Bij sommige 6<sup>th</sup> Sense-functies wordt gevraagd om het voedsel om te draaien tijdens de bereiding. Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie.

- Open de deur.
- Voer de handeling uit die op het display wordt aangegeven.
- Sluit de deur en raak "GEREED" aan om het bereiden te hervatten.

Het is mogelijk dat de oven op dezelfde manier aangeeft het voedsel te controleren nog voor de bereiding is afgerond.

Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie.

- Controleer het voedsel.
- Sluit de deur en raak "GEREED" aan om het bereiden te hervatten.

## 8. EINDE BEREIDINGSTIJD

er klinkt een geluidssignaal en op de display wordt aangegeven dat de bereiding klaar is.

Bij sommige functies kan u, zodra de bereiding is voltooid, uw gerecht extra te bruinen, de bereidingstijd verlengen of de functie als een favoriet opslaan.

- Raak  aan om de functie als een favoriet op te slaan.
- Selecteer "Extra Bruining" om de bruincyclus van vijf minuten te starten.
- Raak  aan om de bereidingstijd te verlengen.

## 9 . FAVORIETEN

De favorietenfunctie slaat oveninstellingen voor uw favoriete recepten op.

De oven detecteert automatisch de functies die u het vaakst gebruikt. Nadat u een functie een aantal keer heeft gebruikt, zal worden voorgesteld om de functie aan uw favorieten toe te voegen.

### EEN FUNCTIE OPSLAAN

Nadat een functie is voltooid, kunt u  aanraken om ze op te slaan als een favoriet. Hiermee kunt u ze in de toekomst snel gebruiken, met dezelfde instellingen.

Met het display kunt u de functie opslaan door tot en met 4 favoriete maaltijdtijden aan te geven, waaronder ontbijt, lunch, snack en diner.

- Raak de symbolen aan om er minstens een te selecteren.
- Raak "FAVORIETE" aan om de functie op te slaan.

### EENMAAL OPGESLAGEN

Nadat u functies als favorieten heeft opgeslagen, geeft het hoofdscherm de functies weer die u voor het huidige tijdstip heeft opgeslagen.

Om het favorietenmenu te bekijken, drukt u op  : De functies worden onderverdeeld volgens verschillende maaltijdtijden en sommige suggesties worden aangeboden.

- Raak het maaltijdsymbool aan om de bijbehorende lijsten weer te geven.

Door  aan te raken, kunt u ook de geschiedenis bekijken van de functies die u het meest recent heeft gebruikt.

- Scrol door de aangeboden lijst.
- Raak het gewenste recept of de gewenste functie aan.
- Raak "START" aan om de bereiding in te schakelen.

### INSTELLINGEN WIJZIGEN

In het favorietenscherm kunt u een afbeelding of een naam toevoegen aan elke favoriet om hem volgens uw voorkeuren te personaliseren.

- Selecteer de functie die u wilt wijzigen.
- Raak "BEWERKEN" aan.
- Selecteer de eigenschap die u wilt wijzigen.
- Raak "VOLGENDE" aan: Op het display worden de nieuwe eigenschappen getoond.
- Raak "OPSLAAN" om uw wijzigingen te bevestigen.

In het favorietenscherm kunt u ook eerder opgeslagen functies verwijderen:

- Raak de  aan bij de gewenste functie.
- Raak "VERWIJDEREN" aan.

U kan ook de tijd wijzigen wanneer de verschillende maaltijden worden weergegeven:

- Druk op .
- Selecteer  "Voorkeuren".
- Selecteer "Tijden en Data".
- Raak "Uw maaltijdtijden" aan.
- Scrol door de lijst en raak de gewenste tijd aan.

- Raak de gewenste maaltijd aan om hem te wijzigen.
- Ieder tijdvak kan maar aan één maaltijd worden toegewezen.

## 10. TOOLS

Druk op elke keer welk moment op  om het "Tools"-menu te openen.

Via dit menu kunt u kiezen uit verschillende opties en u kunt ook de instellingen of voorkeuren voor uw product of het display wijzigen.

### OP AFSTAND INSCHAKELEN

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

### KOOKWEKKER

Deze functie kan worden ingeschakeld bij het gebruik van een bereidingsfunctie of enkel om de tijd bij te houden.

Zodra de wekker is ingeschakeld, telt die onafhankelijk af zonder de functie zelf te verstören.

Als de kookwekker is ingeschakeld kunt u ook een functie selecteren en inschakelen.

De wekker blijft rechtsboven op het scherm aftellen.

Om de kookwekker op te roepen of te wijzigen:

- Druk op .
- Raak  aan.

U hoort een geluidssignaal en het display toont wanneer de kookwekker ageteld heeft tot aan de geselecteerde bereidingstijd.

- Raak "SLUITEN" aan om de wekker te annuleren of een nieuwe duur voor de wekker in te stellen.
- Raak "NIEUWE TIMER INSTELLEN" aan om de wekker opnieuw in te stellen.

### LAMP

Om het ovenlampje in of uit te schakelen.

### PYRO-ZELFREINIGING

Voor het verwijderen van vettspatten, met een cyclus bij zeer hoge temperatuur (meer dan 400 °C). Er zijn drie zelfreinigingscycli met verschillende duren beschikbaar: Hoog, Gemiddeld, Laag. Het is raadzaam om de snellere cyclus gewoonlijk te gebruiken en de volledige cyclus alleen te gebruiken als de oven erg vuil is.

**Raak de oven niet aan tijdens het automatisch reinigen.**

**Houd kinderen en dieren uit de buurt van de oven tijdens en na het uitvoeren van het automatisch reinigen (totdat de ruimte gelucht is).**

- De accessoires - ook de roostergeleiders - moeten uit de oven worden gehaald voordat u de functie inschakelt. Indien de oven onder een kookplaat is geïnstalleerd dient u ervoor te zorgen dat alle branders of elektrische kookplaten uitgeschakeld zijn tijdens de zelfreinigingscyclus.

- Voor een optimale reiniging dient het ergste vuil met een vochtige spons verwijderd te worden voordat de Pyrolyse-functie wordt gebruikt.
- Kies een van de beschikbare cyclus naargelang uw behoeften.
- Raak "START" aan om de geselecteerde functie in te schakelen. De deur wordt automatisch vergrendeld en de oven start de zelfreinigingscyclus: er verschijnt een waarschuwing bericht op het display, samen met het aftellen, dat de status van de lopende cyclus aangeeft.

Zodra de cyclus is voltooid blijft de deur vergrendeld tot de temperatuur in de oven gedaald is tot een veilig niveau.

Nadat de cyclus is geselecteerd, kunt u de start van de automatische reiniging uitstellen. Raak "UITSTEL" aan om de eindtijd in te stellen zoals wordt aangegeven in het betreffende gedeelte.

### SONDE

Met de gaarthermometer kan de binnentemperatuur van het vlees tijdens de bereiding worden gemeten om zich ervan te verzekeren dat de optimale temperatuur wordt bereikt. De temperatuur van de oven varieert afhankelijk van de functie die u heeft geselecteerd, maar de bereiding is altijd geprogrammeerd om te beëindigen zodra de gespecificeerde temperatuur is bereikt.

Plaats voedsel in de oven en sluit de gaarthermometer aan op de contactdoos. Houd de sonde zo ver mogelijk verwijderd van de warmtebron. Sluit de ovendeur.

Raak  aan. U kunt kiezen tussen de handmatige functies (op bereidingswijze) en 6<sup>th</sup> Sense-functies (op type voedsel) als het gebruik van de sonde toegestaan of nodig is.

Nadat een bereidingsfunctie is gestart, wordt ze geannuleerd als de sonde wordt verwijderd.

Trek de sonde altijd uit het contact en verwijder ze uit de oven wanneer u het voedsel uit de oven haalt.

### SONDE

Met de gaarthermometer kan de binnentemperatuur van het vlees tijdens de bereiding worden gemeten om zich ervan te verzekeren dat de optimale temperatuur wordt bereikt. De temperatuur van de oven varieert afhankelijk van de functie die u heeft geselecteerd, maar de bereiding is altijd geprogrammeerd om te beëindigen zodra de gespecificeerde temperatuur is bereikt. Plaats voedsel in de oven en sluit de gaarthermometer aan op de contactdoos. Houd de sonde zo ver mogelijk verwijderd van de warmtebron. Sluit de ovendeur. Raak  aan. U kunt kiezen tussen de handmatige functies (op bereidingswijze) en 6<sup>th</sup> Sense-functies (op type voedsel) als het gebruik van de sonde toegestaan of nodig is.

Als een bereidingsfunctie is gestart, wordt deze geannuleerd als de sonde wordt verwijderd. Haal altijd de stekker uit de stekker eruit en verwijder de sonde uit de oven bij het uitnemen van het voedsel.

## DE VOEDSELSONDE GEBRUIKEN

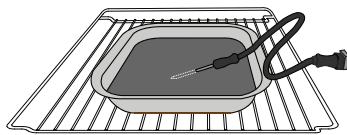
Plaats het voedsel in de oven en sluit de stekker aan door deze in de aansluiting aan de rechterkant van de ovenruimte te steken.

De kabel is licht buigbaar en kan naar behoefte worden gebogen om de sonde op de meest effectieve manier in het voedsel te steken. Zorg ervoor dat de kabel het bovenste verwarmingselement niet aanraakt tijdens de bereiding.

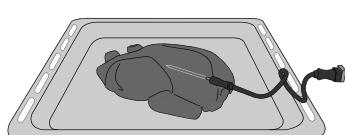
**VLEES:** Steek de gaarthermometer diep in het vlees. Vermijd botten of vette delen. Voor gevogelte, de thermometer in het midden van de borst steken en holle plekken vermijden.

**VIS (heel):** Positioneer de Steek de punt in het dikste stuk en vermijd de ruggengraat.

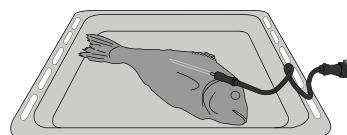
**BAKKEN IN DE OVEN:** Steek de punt diep in het deeg door de kabel te buigen voor de ideale sondehoek. Als u de sonde gebruikt bij bereidingen met de 6<sup>th</sup> Sense-functies, wordt de bereiding automatisch gestopt wanneer het geselecteerde recept de ideale kerntemperatuur bereikt, zonder de oventemperatuur te moeten instellen.



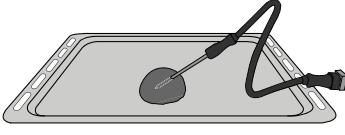
Lasagne



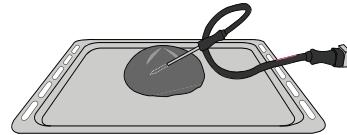
Hele kip



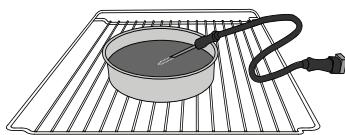
Vis



Broodjes



Groot brood



Taart

## STIL

Raak het symbool aan om het geluid van alle geluiden en alarmen aan of uit te zetten.

## BEDIENINGSVERGRENDELING

Met de "Bedieningsvergrendeling" kunt u de toetsen op de touchpad vergrendelen zodat ze niet per ongeluk kunnen worden ingedrukt.

Om de vergrendeling in te schakelen:

- Raak het symbool  aan.

Om de vergrendeling uit te schakelen:

- Raak het display aan.
- Veeg naar boven op het weergegeven bericht.

## MEER MODUSSEN

Om de Sabbath Modus te selecteren en naar de Vermogensregeling te gaan.

De Sabbath Modus houdt de oven ingeschakeld in de bakmodus totdat hij wordt uitgeschakeld. De Sabbath Modus gebruikt de conventionele functie.

Alle andere bereidings- en reinigingscycli zijn uitgeschakeld. Er zullen geen geluiden weerklinken en de displays zullen geen temperatuurwijzigingen aangeven. Wanneer de ovendeur wordt geopend of gesloten, zal het ovenlampje niet aan- of uitgaan en de verwarmingselementen zullen niet meteen worden in- of uitgeschakeld.

Druk op  of , druk op het displayscherm en houd het 3 seconden ingedrukt om de Sabbath Modus uit te schakelen en te verlaten.

## VOORKEUREN

Om verschillende oveninstellingen te wijzigen.

## WIFI

Om instellingen te wijzigen of een nieuw thuisnetwerk te configureren.

## INFO

Om "Demo-modus opslaan" uit te schakelen, het product te resetten en meer informatie over het product op te roepen.

# BEREIDINGSTABEL

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (min.)	ROOSTER EN ACCESSOIRES
Taarten / Luchtige cake		Ja	170	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
Gevulde taarten (kaastaart, strudel, appeltaart)		Ja	160 - 200	30 - 85	
		Ja	160 - 200	35 - 90	
Koekjes / Shortbread		Ja	150	20 - 40	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	135	40 - 60	
Kleine taartjes / Muffins		Ja	170	20 - 40	
		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	30 - 50	
Soesjes		Ja	180 - 200	30 - 40	
		Ja	180 - 190	35 - 45	
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	
Meringues		Ja	90	110 - 150	
		Ja	90	130 - 150	
Pizza / Brood / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	
		Ja	190 - 230	20 - 50	
Pizza (Dun, dik, focaccia)		Ja	220 - 240	25 - 50 *	
		Ja	250	10 - 15	
Diepvriespizza		Ja	250	10 - 20	
		Ja	220 - 240	15 - 30	
Hartige taarten (groentetaart, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 55	
		Ja	180 - 190	45 - 60	
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	
Pasteitjes / Bladerdeeghapjes		Ja	190 - 200	20 - 30	
		Ja	180 - 190	20 - 40	
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	

ACCESSOIRES

Rooster

Ovenschaal of taartvorm op het rooster

Opvangbak / Bakplaat of ovenschaal op rooster

Druipplaat / Bakplaat

Opvangbak met 500 ml water

Voedselsonde

RECEPT	FUNCTIE	VOORVER-WARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (min.)	ROOSTER EN ACCESSOIRES
Lasagne / puddinkjes / pasta uit de oven / cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	
Lamsvlees/kalfsvlees/rundvlees/varkensvlees 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	
Gebr. varkensvlees met korst 2 kg		-	170	110 - 150	
Kip / konijn / eend 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	
Kalkoen / gans 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	
Vis uit de oven / in folie (filet, heel)		Ja	180 - 200	40 - 60	
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		Ja	180 - 200	50 - 60	
Toast		-	3 (hoog)	3 - 6	
Visfilets / moten vis		-	2 (Mid)	20 - 30 **	
Worstjes / Kebab / Spareribs / Hamburgers		-	2 - 3 (Medium - hoog)	15 - 30 **	
Gebraden kip 1-1,3 kg		-	2 (Mid)	55 - 70 ***	
Lamsbout / schenkel		-	2 (Mid)	60 - 90 ***	
Gebakken aardappeltjes		-	2 (Mid)	35 - 55 ***	
Groentegratin		-	3 (hoog)	10 - 25	
Koekjes		Ja	135	50 - 70	
Tarts		Ja	170	50 - 70	
Ronde pizza		Ja	210	40 - 60	
Complete maaltijd: Fruittaart (niveau 5) / lasagne (niveau 3) / vlees (niveau 1)		Ja	190	40 - 120 *	
Complete maaltijd: Fruittaart (niveau 5) / gebakken groenten (niveau 4) / lasagne (niveau 2) / gesneden vlees (niveau 1)		Ja	190	40 - 120 *	
Lasagne en vlees		Ja	200	50 - 100 *	
Vlees en aardappelen		Ja	200	45 - 100 *	
Vis en groenten		Ja	180	30 - 50 *	
Gevulde braadstukken		-	200	80 - 120 *	
Gesneden vlees (konijn, kip, lam)		-	200	50 - 100 *	

\* Geschatte tijdsduur: Gerechten kunnen op verschillende tijdstippen afhankelijk van de persoonlijke voorkeur uit de oven worden verwijderd.

\*\* Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

\*\*\* Draai het voedsel na twee derde van de bereidingstijd om (indien nodig).

#### LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABEL

De tabel geeft een overzicht van de beste functie, accessoires en het niveau voor het bereiden van verschillende soorten gerechten.

Bereidingstijden starten vanaf het moment dat het gerecht in de oven is geplaatst. De voorverwarmingstijd (indien nodig) wordt niet meegerekend.

Kooktemperaturen en -tijden zijn bij benadering en hangen af van de hoeveelheid voedsel en het type accessoire dat wordt gebruikt.

Gebruik de laagste aanbevolen instellingen om te beginnen en, als het voedsel niet voldoende gekookt is, schakel dan over naar hogere instellingen.

Geadviseerd wordt om de bijgeleverde accessoires te gebruiken en indien mogelijk taartvormen en bakplaten van donker metaal. U kunt ook vuurvaste of aardewerk pannen en accessoires gebruiken; de bereidingstijden zijn dan iets langer.

# BEREIDINGSTABEL

Categorieën levensmiddelen		Niveau en Accessoires	Hoeveelheid	Bereidingsinformatie
STOOFHOTELS & GEBAKKEN PASTA	Vers	Lasagne	2	500 - 3000 g *
		Cannelloni	2	500 - 3000 g *
	Ingevroren	Lasagne	2	500 - 3000 g
		Cannelloni	2	500 - 3000 g
	Biefstuk	Rosbief	3	600 - 2000 g *
		Gebraden kalfsvlees	3	600 - 2500 g *
		Steak	5	2 - 4 cm
		Hamburger	5	1,5 - 3 cm
	Varkensvlees	Gebraden varkensvlees	3	600 - 2500 g *
		Varkensschenkel	3	500 - 2000 g *
VLEES	Varkensribben	Varkensribben	5	500 - 2000 g
	Lamsvlees	Bacon	5	250 g
		Gebraden lamsvlees	2	600 - 2500 g *
		Lamsrib	2	500 - 2000 g *
		Lamsbout	2	500 - 2000 g *
	Kip	Gebraden Kip	2	600 - 3000 g *
		Gevulde Gebraden Kip	2	600 - 3000 g *
		Kipstukken	3	600 - 3000 g *
		Kipfilet / kippenborst	5	1 - 5 cm
	Gebraden eend	Gebraden eend	2	600 - 3000 g *
ACCESSOIRES		Gevulde gebraden eend	2	600 - 3000 g *
		Eendstukjes	3	600 - 3000 g *
		Eendfilet / eendenborst	5	1 - 5 cm
				Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak.
				Draai hem om na 2/3 van de bereidingsijd.
				Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak.
				Draai hem om na 2/3 van de bereidingsijd.



ACCESSOIRES

Rooster  
Ovenschaal of taartvorm op het rooster

Opvangbak / Bakplaat of ovenschaal op rooster



Druipplaat / Bakplaat

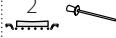
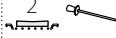
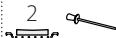
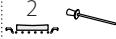


Opvangbak met 500 ml water



Voedselsonde

Categorieën levensmiddelen		Niveau en Accessoires	Hoeveelheid	Bereidingsinformatie
VLEES	Gebraden kalkoen & Gans	Gebraden gans Gevulde Gebraden Gans kalkoenstukjes	2 2 3	600 - 3000 g * 600 - 3000 g * 600 - 3000 g *
	Vleesgerechten	Filets / Borst	5 4	1 - 5 cm
		Kebab	5 4	1 rooster
		Worsten & Saucijzen	5 4	1,5 - 4 cm
	Geroosterde Hele Vis	Zalm Heek Kabeljauw Zeebaars Zeebrasem Harder Hele vis Vis in zoutkorst	3 2 3 2 3 2 3 2 3 2 3 2 3 2 3	0,2 - 1,5 kg * 0,2 - 1,5 kg *
		Tonijnsteak Zalmsteak Zwaardvissteak Kabeljauwrug Zeebaarsfilet Zeebrasemfilet Andere Filets Visfilets	3 2 3 2 3 2 3 2 3 2 3 2 3 2 3 2	1 - 3 cm 1 - 3 cm 0,5 - 3 cm 100 - 300 g 50 - 150 g 0,5 - 3 cm 0,5 - 3 cm
VIS	Gebraden filets & steaks	Coquilles Gegratineerde mosselen Garnalen	4 4 4 3	één schaal één schaal één schaal
	Gegrilde vis	Garnalen	4 3	één schaal
		Aardappelen	3	500 - 1500 g
		Gevulde groenten	3	100 - 500 g per stuk
		Overige groenten	3	500 - 1500 g
GROENTEN	Gegratineerde groenten	Aardappelen Tomaten Paprika's Broccoli Bloemkool Andere	3 3 3 3 3 3	1 bakplaat 1 bakplaat 1 bakplaat 1 bakplaat 1 bakplaat 1 bakplaat

Categorieën levensmiddelen		Niveau en Accessoires	Hoeveelheid	Bereidingsinformatie
TAART & GEBAKIES	Rijzende cakes	Sponscake in vorm 	500 - 1200 g *	Maak vetvrij cakebeslag van 500-900 g. Giet het deeg in de beklede en ingevette bakplaat
	Rijzende vruchtcake in vorm		500 - 1200 g *	Maak een taartbaksel volgens uw favoriete recept door versnippert of gehakt vers fruit te gebruiken. Giet het deeg in de beklede en ingevette bakplaat
	Rijzende chocoladecake in vorm		500 - 1200 g *	Maak vetvrij cakebeslag van 500-900 g. Giet het deeg in de beklede en ingevette bakplaat
	Sponscake op bakplaat		500 - 1200 g *	Maak vetvrij cakebeslag van 500-900 g. Giet het deeg in de beklede en ingevette bakplaat
	Koekjes		200 - 600 g	Maak een beslag van 500g bloem, 200g gezouten boter, 200g suiker en 2 eieren. Voeg een fruit-essence toe. Laat afkoelen. Verspreid het deeg gelijkmatig en geef het de gewenste vorm. Leg de koekjes op een bakplaat
	Croissants (vers)		één schaal	
	Croissants (ingevroren)		één schaal	Verdeel gelijkmatig over de bakplaat. Laat afkoelen alvorens te serveren
	Soezen		één schaal	
	Meringues		10 - 30 g per stuk	Maak een beslag van 2 eiwitten, 80 g suiker en 100 g gedroogde kokos. Breng dit op smaak met vanille en amandelessence. Verdeel het in 20-24 stuks op een ingevette bakplaat
	Taart in bakvorm		400 - 1600 g	Maak een beslag van 500g bloem, 200g gezouten boter, 200g suiker en 2 eieren. Voeg een fruit-essence toe. Laat afkoelen. Spreid het deeg gelijkmatig uit en breng het aan in een vorm. Vul het met jam en bereid het
HARTIGE TAARTEN	Strudel		400 - 1600 g	Bereid een mengeling van blokjes appel, pijnboompitten, kaneel en nootmuskaat voor. Doe wat boter in een pan, besprenkel met suiker en bak de mengeling gedurende 10-15 minuten. Leg de mengeling in het deeg en vouw het buitenste gedeelte dicht
	Gevulde vruchtaart		500 - 2000 g	Druk het deeg in de taartvorm en bestrooi de bodem met broodkruimels om het fruitsap te absorberen. Vul met stukjes vers fruit gemengd met suiker en kaneel
	Hartige taart		800 - 1200 g	Bekleed een taartvorm voor 8-10 porties met deeg en prik erin met een vork. Vul de taart volgens uw favoriete recept
ACCESSOIRES	Groentenstrudel		500 - 1500 g	Maak een mengsel van gehakte groenten. Besprenkel met olie en kook 15-20 minuten in een pan. Laat afkoelen. Voeg verse kaas toe en kruid met zout, balsamicoazijn en specerijen. Leg de mengeling in het deeg en vouw het buitenste gedeelte dicht



Rooster



Ovenschaal of taartvorm op het rooster



Oppangbak / Bakplaat of ovenschaal op rooster



Driipplaat / Bakplaat



Oppangbak met 500 ml water



Voedselsonde

Categorieën levensmiddelen	Niveau en Accessoires	Hoeveelheid	Bereidingsinformatie
BROOD	Broodjes	3	60 - 150 g per stuk * Maak het deeg volgens uw favoriete recept voor een licht brood. Maak er broodjes mee alvorens ze te laten rijzen. Gebruik de speciale ovenfunctie voor rijzen.
	Middelgroot brood	3	200 - 500 g per stuk * Maak het deeg volgens uw favoriete recept en plaats het op de bakplaat
	Brood in blik	2	400 - 600g per stuk * Maak het deeg volgens uw favoriete recept voor een licht brood. Leg in een broodrecipiënt voordat het begint te rijzen. Gebruik de speciale ovenfunctie voor rijzen
	Groot brood	2	700 - 2000 g * Maak het deeg volgens uw favoriete recept en plaats het op de bakplaat
	Volkoren	2	500 - 2000 g * Maak het deeg volgens uw favoriete recept voor een licht brood. Geef het de vorm van een stokbrood alvorens het te laten rijzen. Gebruik de speciale ovenfunctie voor rijzen
	Baguettes	3	200 - 300g per stuk * Maak het deeg volgens uw favoriete recept en plaats het op de bakplaat
	Speciaal brood	2	- Maak het deeg volgens uw favoriete recept en plaats het op de bakplaat
PIZZA	Pizza dun	2	rond - bakplaat Maak pizzadeeg van 150 ml water, 15 g verse gist, 200 -225 g meel, olie en zout. Laat het rijzen met de daarvoor aangewezen ovenfunctie. Rol het deeg uit in een licht ingevette bakplaat. Leg er bijvoorbeeld tomaten, mozzarella en ham op
	Pizza dik	2	rond - bakplaat Maak pizzadeeg van 150 ml water, 15 g verse gist, 200 -225 g meel, olie en zout. Laat het rijzen met de daarvoor aangewezen ovenfunctie. Rol het deeg uit in een licht ingevette bakplaat. Leg er bijvoorbeeld tomaten, mozzarella en ham op
	Pizza ingevroren	2 4 1 5 3 1 5 4 2 1	1 - 4 lagen Neem uit de verpakking. Verdeel gelijkmatig op het rooster

ACCESSOIRES



Ovenschaal of taartvorm op het rooster



Oppangbak / Bakplaat of ovenschaal op rooster



Druipplaat / Bakplaat



Oppangbak met 500 ml water



Voedselsonde

## REINIGEN EN ONDERHOUD

Zorg ervoor dat de oven afgekoeld is vooraleer te onderhouden of te reinigen.  
Gebruik geen stoomreinigers.

Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of schurende/bijtende reinigingsproducten, omdat deze het oppervlak van het apparaat kunnen beschadigen.  
Draag beschermende

handschoenen.  
De oven moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert.

### EXTERNE OPPERVAKKEN

- Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Afdrogen met een droge doek.
- Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Als een dergelijk product per ongeluk in contact komt met de oppervlakken het apparaat, verwijder het dan onmiddellijk met een vochtig microvezeldoekje.

### INTERNE OPPERVAKKEN

- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove

any deposits or stains caused by food residues To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, let the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.

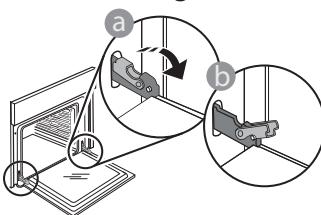
- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.
- Om de oven gemakkelijker te kunnen reinigen, kan de deur worden verwijderd.

### ACCESSOIRES

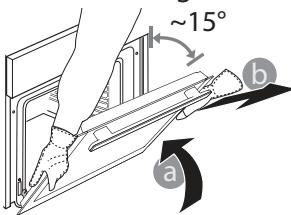
Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn. Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd.

### DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

- Om de deur te verwijderen** open de volledig en brengt de vergrendelingen naar beneden totdat ze ontgrendeld zijn.

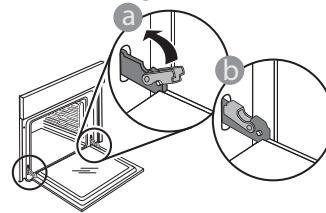


- Sluit de deur zo ver mogelijk. Houd de deur stevig met beide handen beet – niet vasthouden aan de handgreep. Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken totdat de deur loshaakt. Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.

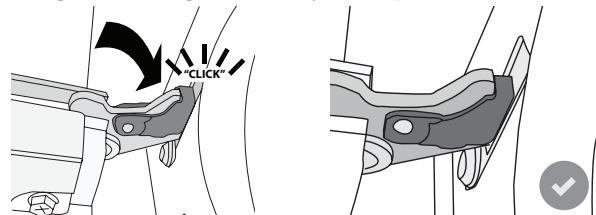


**Monteer de deur opnieuw** door deze te bewegen in de richting van de oven, de haken van de scharnieren uit te lijnen met de zitting en het bovenste deel op de zitting vast te zetten.

- Laat de deur zakken en doe deze vervolgens volledig open. Breng de vergrendelingen omlaag naar hun oorspronkelijke positie: Zorg ervoor dat ze volledig naar beneden staan.



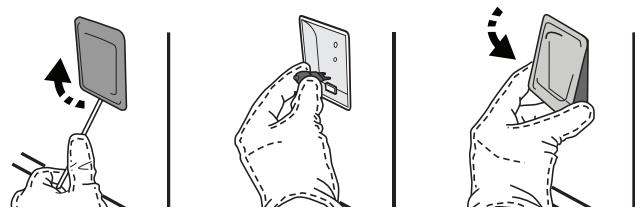
Zachtjes drukken, om te controleren of de vergrendelingen in de juiste positie staan.



- Probeer de deur te sluiten en controleer of het in lijn met het bedieningspaneel is. Als dit niet het geval is herhaalt u de bovenstaande stappen: Als het niet goed werkt kan de deur beschadigd raken.

## VERVANGEN VAN HET LAMPJE

- Koppel de oven los van de netvoeding.
- Verwijder de roostergeleiders.
- Duw het beschermkapje met een platte schroevendraaier naar buiten en verwijder het.
- Vervang het lampje.
- Breng het beschermkapje terug aan door er stevig op te drukken tot het vastklikt.
- Monteer de roostergeleiders terug.
- Sluit de oven weer aan op de netvoeding.



Let op: Gebruik alleen halogeenlampen van 20-40 W/230 ~ V, type G9, T300°C. De lamp die in het product wordt gebruikt is specifiek ontworpen voor huishoudapparaten en is niet geschikt voor ruimteverlichting (EC-Richtlijn Nr. 244/2009). De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Consumentenservice.

Raak de lampen niet met blote handen aan omdat vingerafdrukken ze kunnen beschadigen. Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.

## WIFI-FAQ's

### Welke wifi-protocollen worden ondersteund?

De geïnstalleerde wifi-adapter ondersteunt wifi b/g/n voor Europese landen.

### Welke instellingen moeten worden geconfigureerd in de routersoftware?

De volgende routerinstellingen zijn vereist: 2,4 GHz ingeschakeld, Wifi b/g/n, DHCP en NAT ingeschakeld.

### Welke versie van WPS wordt ondersteund?

WPS 2.0 of hoger. Controleer de routerdocumentatie.

### Zijn er verschillen tussen het gebruik van een smartphone (of tablet) met Android of iOS?

U kan eender welk besturingssysteem gebruiken, er is geen verschil.

### Kan ik mobiele 3G-tethering gebruiken in plaats van een router?

Ja, maar cloudservices zijn ontworpen voor permanent verbonden apparaten.

### Hoe kan ik controleren of mijn internetverbinding werkt en de draadloze functionaliteit is ingeschakeld?

U kan naar uw netwerk zoeken op uw smarttoestel. Schakel andere gegevensverbindingen uit voordat u het probeert.

### Hoe kan ik controleren of het apparaat is verbonden met mijn draadloos thuisnetwerk?

Open uw routerconfiguratie (zie de handleiding van de router) en controleer of het MAC-adres van het apparaat wordt vermeld op de pagina met draadloos verbonden toestellen.

### Waar kan ik het MAC-adres van het apparaat vinden?

Druk op  , raak daarna  WiFi aan of kijk op uw apparaat: Er is een etiket met het SAID-nummer en het MAC-adres. Het MAC-adres bestaat uit een combinatie van cijfers en letters die beginnen met "88:e7".

### Hoe kan ik controleren of de draadloze functionaliteit van het apparaat is ingeschakeld?

Gebruik uw smarttoestel en de 6<sup>th</sup> Sense Live-app om te controleren of het apparaatnetwerk zichtbaar is verbonden met de cloud.

### Is het mogelijk dat het signaal het apparaat niet kan bereiken?

Controleer of de toestellen die u heeft verbonden niet alle beschikbare bandbreedte opgebruiken. Zorg ervoor dat uw toestellen waarvoor wifi is ingeschakeld het door de router toegelaten maximumaantal niet overschrijden.

### Hoe ver moet de router zijn verwijderd van de oven?

Normaal gezien is het wifi-signaal sterk genoeg om een aantal kamers te bestrijken, maar dit hangt heel erg af van het materiaal van de muren. U kunt de signaalsterkte controleren door uw smart-apparaat naast het apparaat te plaatsen.

### Wat kan ik doen als mijn draadloze verbinding het apparaat niet bereikt?

U kunt specifieke toestellen gebruiken om thuis het bereik van uw wifi uit te breiden, zoals access points, wifi-repeaters en powerline extenders (niet inbegrepen bij het apparaat).

### Hoe vind ik de naam en het wachtwoord van mijn draadloos netwerk?

Raadpleeg de routerdocumentatie. Er zit meestal een sticker op de router met de informatie die u nodig hebt om de instellingenpagina van het apparaat te bereiken via een aangesloten apparaat.

### Wat kan ik doen als mijn router gebruik maakt van het wifi-kanaal van de buurt?

Dwing de router om uw wifi-thuiskanaal te gebruiken.

## **Wat kan ik doen als op het display verschijnt of als de oven geen stabiele verbinding met mijn thuisrouter tot stand kan brengen?**

Het is mogelijk dat het apparaat verbonden is met de router, maar geen toegang heeft tot internet. Om het apparaat met internet te verbinden, moet u de instellingen van de router en/of de provider controleren.

Routerinstellingen: NAT moet zijn ingeschakeld en de firewall en het DHCP moeten correct zijn geconfigureerd.

Ondersteunde wachtwoordcryptie: WEP, WPA, WPA2. Raadpleeg de handleiding van de router om een ander type versleuteling te proberen.

Instellingen van de provider: Als uw internetprovider het aantal MAC-adressen heeft ingesteld dat verbinding met internet kan maken, kunt u uw apparaat mogelijk niet verbinden met de cloud. Het MAC-adres is de unieke identificatie van een apparaat. Vraag uw internetprovider om andere apparaten dan computers op internet aan te sluiten.

## **Hoe kan ik controleren of er gegevens worden verzonden??**

Nadat het netwerk is ingesteld, schakelt u de voeding uit, u wacht 20 seconden en zet dan de oven aan: Controleer of de app de UI-status van het apparaat weergeeft. Selecteer een cyclus of een andere optie en controleer de status ervan op de app.

Sommige instellingen verschijnen pas na enkele seconden op de app.

## **Hoe kan ik mijn Whirlpool-account wijzigen zonder dat de verbindingen van mijn apparaten worden verbroken?**

U kunt een nieuwe account aanmaken maar denk eraan de toewijzing van uw apparaat aan de oude account ongedaan te maken alvorens het apparaat te verplaatsen naar een nieuwe account.

## **Ik heb een nieuwe router - wat moet ik doen?**

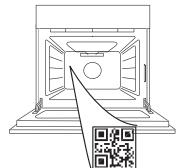
U kunt dezelfde instellingen (netwerknaam en -wachtwoord) behouden ofwel de vorige instellingen van het apparaat verwijderen en de instellingen opnieuw configureren.

# PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Solution
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Losgekoppeld van de stroomvoorziening.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
Op de display verschijnt de letter "F" gevuld door een nummer of letter.	Ovenstoring.	Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld het nummer dat volgt op de letter "F". Druk op  , raak  "Info" aan en selecteer dan "Fabrieksreset". Alle opgeslagen instellingen zullen worden verwijderd.
De stroomvoorziening in huis valt uit.	Vermogensinstelling is verkeerd.	Controleer of uw thuisnetwerk tenminste een nominale vermogen van meer dan 3 kW heeft. Als dat niet het geval is, verlaagt u het vermogen tot 13 ampère. Druk op  , selecteer  "Meer modi" en selecteer daarna "Vermogensregeling" om het vermogen te veranderen.
De functie gaat niet van start. De functie is niet beschikbaar in de demo-modus.	De demo-modus is actief.	Druk op  , raak  "Info" aan en selecteer daarna "Demo-modus opslaan" om de modus te verlaten.
De deur is geblokkeerd.	Reinigingscyclus bezig.	Wacht totdat de functie voltooid is en de oven is afgekoeld.
Het symbool  wordt op het display weergegeven.	De WiFi-router staat uit. De routerinstellingen zijn gewijzigd. De draadloze verbindingen bereiken het apparaat niet. De oven kan geen stabiele verbinding maken met het thuisnetwerk. De connectiviteit wordt niet ondersteund.	Controleer of de WiFi-router verbonden is met het internet. Controleer of het WiFi-signalen dichtbij het apparaat sterk is. Probeer de router te herstarten. Raadpleeg het hoofdstuk "WiFi-FAQ's". Als de instellingen van uw draadloze thuisnetwerk zijn gewijzigd, maak dan verbinding met het netwerk: Druk op  , raak  "Wifi" aan en selecteer dan "Verbinden met netwerk".
De connectiviteit wordt niet ondersteund.	Bedienen vanop afstand is niet toegestaan in uw land.	Controleer vóór de aankoop of in uw land elektronische apparaten van op een afstand mogen worden bediend.
Het display met aanraakscherm werkt niet goed.	Langdurig gebruik. Overbelasting systeem.	Druk op  en houd tenminste 4 seconden lang ingedrukt. Schakel de oven in en controleer of de storing blijft aanhouden.

**Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u:**

- De QR-code in uw apparaat gebruiken
- Op onze website [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)
- Anders, **contacteer onze Klantenservice** (Het telefoonnummer staat in het garantieboekje). Wanneer u contact opneemt met de Klantenservice, gelieve de codes te vermelden die op het identificatieplaatje van het apparaat staan.



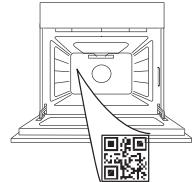
**MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT WHIRLPOOL**

Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

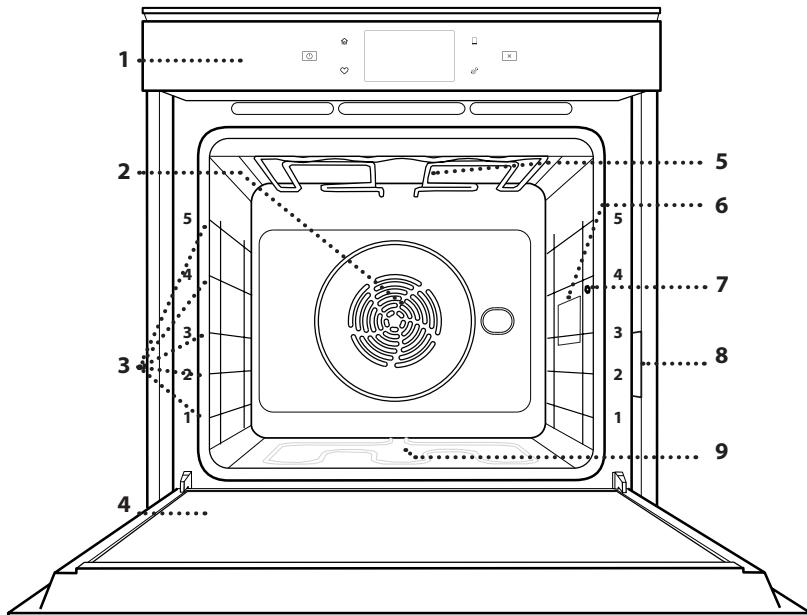


Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

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

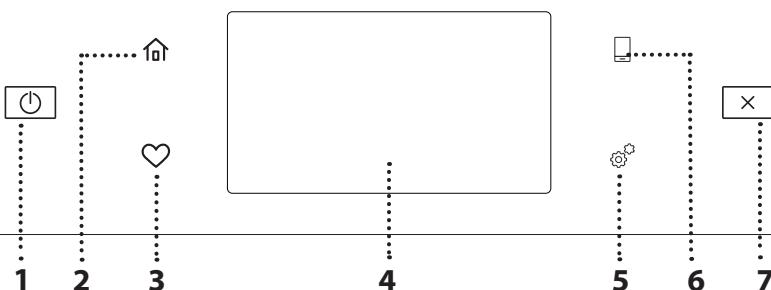


## DESCRIPTION DU PRODUIT



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

## DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE

**1. ON/OFF**

Pour allumer ou éteindre le four.

**2. ACCUEIL**

Pour accéder rapidement au menu principal.

**3. FAVORI**

Pour récupérer la liste de vos fonctions favorites.

**4. ÉCRAN****5. OUTILS**

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

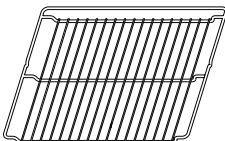
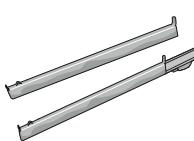
**6. TÉLÉCOMMANDE**

Pour permettre l'utilisation de l'application 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool.

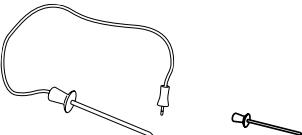
**7. ANNULATION**

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

# ACCESSOIRES

<b>GRILLE MÉTALLIQUE</b>	<b>LÈCHEFRITE</b>	<b>PLAQUE DE CUISSON</b>	<b>RAILS TÉLESCOPIQUES *</b>
			
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur.	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.	Pour la cuisson du pain et des pâtisseries, mais aussi pour cuire des rôtis, du poisson en papillotes, etc.	Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

<b>SONDE</b>	
	
Pour mesurer précisément la température interne des aliments pendant la cuisson. Grâce à ses quatre points de détection et à son support rigide, elle peut être utilisée pour la viande et le poisson et également pour le pain, les gâteaux et les pâtisseries.	

\* Disponible sur certains modèles seulement

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

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

## INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

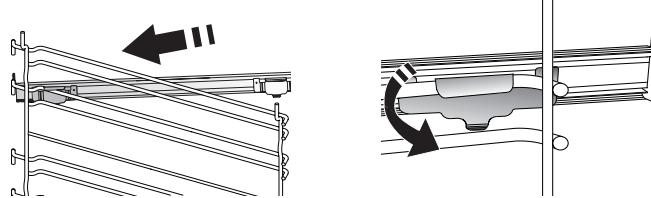
Insérez la grille métallique horizontalement en la glissant sur les supports de grille, en veillant à ce que le côté avec le bord relevé soit placé vers le haut. Les autres accessoires, comme la lèchefrite et la plaque de cuisson, sont insérés à l'horizontal, de la même manière que la grille métallique.

## ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

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

## INSTALLER LES RAILS TÉLESCOPIQUES (SELON LE MODÈLE)

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



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

# FONCTIONS DE CUISSON



## FONCTIONS MANUELLES

- **PRÉCHAUFFAGE RAPIDE**

Pour préchauffer le four rapidement.

- **CONVENTIONNEL**

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.

- **GRILL**

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

- **TURBO GRIL (GRIL TURBO)**

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.

- **AIR PULSÉ**

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

- **COOK 4 FONCTIONS**

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

- **CUISSON PAR CONVECTION**

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

- **FONCTIONS SPÉCIALES**

- » **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.

- » **MAINTIEN AU CHAUD**

Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.

- » **LEVAGE**

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

- » **COMMODITÉ**

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

- » **CUISSON MAXI**

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

- » **ÉCO AIR PULSÉ**

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

- **SURGELÉS**

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



## 6<sup>th</sup> SENSE

Ils permettent de cuire tous les types d'aliments totalement automatiquement. Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur la table de cuisson correspondante.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

# COMMENT UTILISER L'ÉCRAN TACTILE



Pour défiler à travers un menu ou une liste :

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



Pour sélectionner ou confirmer :

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

Pour revenir à l'écran précédent :

Appuyez sur < .

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

Appuyez sur « RÉGLAGE » ou « SUIVANT ».

## PREMIÈRE UTILISATION

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

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

### 1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

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

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

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

### 2. CONFIGURATION WIFI

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

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

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

### COMMENT PARAMÉTRER LA CONNEXION

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

Conditions requises minimales.

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

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

### 1. Téléchargez l'application 6<sup>th</sup> Sense Live

La première étape pour connecter votre appareil consiste à télécharger l'application sur votre dispositif mobile. L'application 6<sup>th</sup> Sense Live vous guidera à travers toutes les étapes énumérées ici. Vous pouvez télécharger l'application 6<sup>th</sup> Sense Live depuis l'iTunes Store ou le Google Play Store.

### 2. Créez un compte

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

contrôler à distance.

### 3. Enregistrez votre appareil

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

### 4. Connexion au Wi-Fi

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

Si votre routeur prend en charge WPS 2.0 (ou plus), sélectionnez « MANUEL », puis appuyez sur « Configuration WPS » : Appuyez sur le bouton WPS sur votre routeur sans fil, pour établir une connexion entre les deux produits.

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

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

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

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

### 3. RÉGLAGE DE L'HEURE ET DE LA DATE

La connexion du four à votre réseau domestique réglera l'heure et la date automatiquement.

Autrement, vous aurez besoin de les régler manuellement.

- Appuyez sur les chiffres pertinents pour régler l'heure du jour.

- Appuyez sur « RÉGLAGE » pour confirmer.

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

- Appuyez sur les nombres pertinents pour régler la date.

- Appuyez sur « RÉGLAGE » pour confirmer.

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

## 4. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

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

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

## UTILISATION QUOTIDIENNE

### 1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

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

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

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

### 2. RÉGLAGE DES FONCTIONS MANUELLES

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

#### NIVEAU DE TEMPÉRATURE / GRILL

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

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

#### DURÉE

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

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

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

### 3. RÉGLAGE DES FONCTIONS 6<sup>th</sup> SENSE

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

- Choisir une recette dans la liste.

## 5. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal. Avant de commencer à cuire des aliments, il est donc recommandé de chauffer le four à vide afin d'éliminer les éventuelles odeurs.

Retirez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez tous les accessoires qui se trouvent à l'intérieur.

Chauffez le four à 200°C pendant au moins une heure. Il est conseillé d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

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

- Une fois que vous avez sélectionné une fonction, indiquez simplement la caractéristique de l'aliment (quantité, poids, etc.) que vous souhaitez cuire pour atteindre le résultat parfait.

Certaines des fonctions 6<sup>th</sup> Sense nécessitent l'utilisation de la sonde à viande. La brancher avant de choisir la fonction. Pour de meilleurs résultats avec la sonde, suivez les suggestions dans la section pertinente.

- Suivez les invites à l'écran pour vous guider à travers le processus de cuisson.

### 4. RÉGLER DÉPART DIFFÉRÉ

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

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

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

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

### 5. DÉMARRER LA FONCTION

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

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

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

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

## 6. PRÉCHAUFFAGE

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

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

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

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

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

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

## 7. PAUSE DE LA CUISSON

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

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

Avant la fin de la cuisson, le four pourrait vous demander de vérifier les aliments de la même façon. Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer.

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

## 8. FIN DE CUISSON

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

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

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

## 9 . FAVORIS

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

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

### COMMENT ENREGISTRER UNE FONCTION

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

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

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

### UNE FOIS ENREGISTRÉE

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

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

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

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

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

### CHANGER LES RÉGLAGES

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

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

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

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

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

- Appuyez sur .
- Selectionnez  « Préférences».
- Selectionnez « Heures et dates ».

- Appuyez sur « Vos heures de repas ».
- Défilez à travers la liste et appuyez sur l'heure correspondante.
- Appuyez sur le repas pertinent pour le modifier. Chaque créneau de temps peut être combiné avec un repas uniquement.

## 10. OUTILS

Appuyez sur  pour ouvrir le menu « Outils » à tout moment.

Ce menu vous permet de choisir parmi différentes options et également de changer les réglages ou préférences pour votre produit ou l'écran.



### ACTIVATION À DISTANCE

Pour permettre l'utilisation de l'application 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool.



### MINUTERIE DE CUISSON

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

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

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

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

Pour récupérer ou modifier la minuterie de cuisson :

- Appuyez sur .
- Appuyez sur .

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

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



### ÉCLAIRAGE

Pour allumer ou éteindre l'ampoule du four.



### AUTONETTOYAGE PYROLYSE

Pour éliminer les éclaboussures de la cuisson en utilisant un cycle à très haute température (plus de 400 °C). Trois cycles d'auto-nettoyage avec des durées différentes sont disponibles : Élevée, Moyenne, Basse. Nous vous recommandons d'utiliser le cycle plus court à intervalles réguliers et le cycle complet seulement lorsque le four est très sale.

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

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

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

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

Une fois le cycle sélectionné, vous pouvez différer le démarrage du nettoyage automatique. Appuyez sur « RETARD » pour régler l'heure de fin comme indiqué dans la section pertinente.



### SONDE

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.

Placez les aliments dans le four et branchez la sonde à viande à la prise. Maintenez la sonde aussi loin que possible de la source de chaleur. Fermez la porte du four.

Appuyez sur . Vous pouvez choisir entre les fonctions manuelle (par méthode de cuisson) et 6<sup>th</sup> Sense (par type d'aliment) si l'utilisation de la sonde est autorisée ou requise.

Une fois qu'une fonction de cuisson a démarré, elle sera effacée si la sonde est enlevée.

Débranchez toujours et enlevez la sonde du four lorsque vous prenez les aliments.



### SONDE

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.

Placez les aliments dans le four et branchez la sonde à viande à la prise. Maintenez la sonde aussi loin que possible de la source de chaleur. Fermez la porte du four.

Appuyez sur . Vous pouvez choisir entre les fonctions manuelle (par méthode de cuisson) et 6<sup>th</sup> Sense (par type d'aliment) si l'utilisation de la sonde est autorisée ou requise.

Une fois qu'une fonction de cuisson a été lancée, elle sera effacée. Une fois qu'une fonction de cuisson a été lancée, elle sera effacée si la sonde est enlevée. Débranchez toujours et enlevez la sonde du four lorsque vous sortez la nourriture.

## UTILISATION DE LA SONDE ALIMENTAIRE

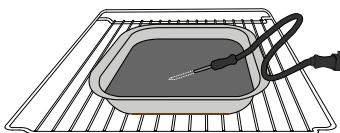
Placez les aliments dans le four et branchez la fiche dans la prise prévue à cet effet sur le côté droit du compartiment de cuisson du four.

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

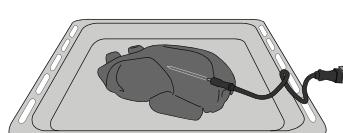
**VIANDE** : Insérez la sonde profondément dans la viande en évitant les os et les parties grasses. Pour la volaille, insérez la longueur de la sonde dans le centre de la poitrine en évitant les zones creuses.

**POISSON** (entier) : Positionnez la pointe dans la partie la plus épaisse, en évitant les épines dorsales.

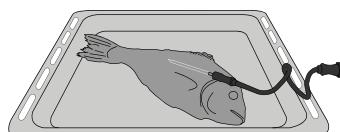
**CUISSON AU FOUR** : Insérez la pointe profondément dans la pâte en façonnant le câble pour atteindre l'angle de sonde optimal. Si vous utilisez la sonde lors d'une cuisson avec les fonctions 6<sup>th</sup> Sense, la cuisson sera arrêtée automatiquement lorsque la recette sélectionnée atteint la température centrale idéale sans qu'il soit nécessaire de régler la température du four.



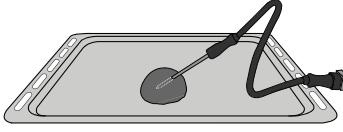
Lasagnes



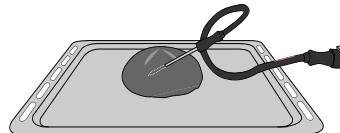
Poulet entier



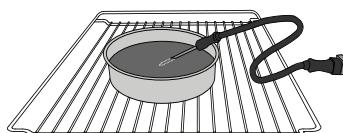
Poisson



Petits pains



Gros pain



Gâteau

## SILENCE

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

## VERROUILLAGE DES COMMANDES

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

Pour activer le verrouillage :

- Appuyez sur l'icône .

Pour désactiver le verrouillage :

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

## PLUS DE MODES

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

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

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

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

## PRÉFÉRENCES

Pour modifier plusieurs réglages du four.

## WI-FI

Pour modifier des réglages ou configurer un nouveau réseau domestique.

## INFOS

Pour éteindre « Conserver le mode Démo », réinitialiser le produit et obtenir d'autres informations sur le produit.

# TABLEAU DE CUISSON

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

ACCESSOIRES

Grille métallique

Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique

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

Lèchefrite / plaque de cuisson

Lèchefrite contenant 500 ml d'eau

Sonde

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (Min.)	GRILLE ET ACCESSOIRES			
Lasagnes / Gratins / 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		-	170	110 - 150				
Poulet / Lapin / Canard 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100				
Dinde/Oie 3 kg		Oui	190 - 200	80 - 130				
Poisson au four / en papillote (filet, entier)		Oui	180 - 200	40 - 60				
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 60				
Rôtie		-	3 (Élevée)	3 - 6				
Filets de poisson / Entrecôtes		-	2 (Moy)	20 - 30 **				
Saucisses / 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		-	200	80 - 120 *				
Coupes de viande (lapin, poulet, agneau)		-	200	50 - 100 *				

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

\*\* Tourner les aliments à mi-cuisson.

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

#### COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

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

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

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

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

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

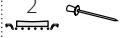
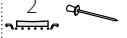
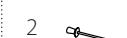


# TABLEAU DE CUISSON

Catégories d'aliments		Niveau et Accessoires	Quantité	Info cuisson
RAGOÛT ET PÂTES AU FOUR	Frais	Lasagnes	2	500 - 3000 g *
		Cannelloni	2	500 - 3000 g *
	Produits surgelés	Lasagnes	2	500 - 3000 g
		Cannelloni	2	500 - 3000 g
VIANDES	Bœuf	Rôti de bœuf	3	600 - 2000 g *
		Veau rôti	3	600 - 2500 g *
		Steak	5  4	2 - 4 cm
		Hamburger	5  4	1,5 - 3 cm
	Porc	Rôti de porc	3	600 - 2500 g *
		Jarret de porc	3	500 - 2000 g *
		Côtes de porc	5  4	500 - 2000 g
		Bacon	5  4	250 g
VIANDES	Agneau	Agneau rôti	2	600 - 2500 g *
		Carré d'agneau	2	500 - 2000 g *
		Gigot d'agneau	2	500 - 2000 g *
	Poulet	Poulet rôti	2	600 - 3000 g *
		Poulet rôti farci	2	600 - 3000 g *
		Morceaux de poulet	3	600 - 3000 g *
		Escalope / Blanc de poulet	5  4	1 - 5 cm
	Canard rôti	Canard rôti	2	600 - 3000 g *
		Canard rôti farci	2	600 - 3000 g *
		Morceaux de canard	3	600 - 3000 g *
		Escalope/ Magret de canard	5  4	1 - 5 cm

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

Catégories d'aliments		Niveau et Accessoires	Quantité	Info cuisson
VIANDES	Dinde et oie rôties	Oie rôtie	2	600 - 3000 g *
		Oie rôtie farcie	2	600 - 3000 g *
		Morceaux de dinde	3	600 - 3000 g *
	Plats de viande	Escalopes / Blancs	5  4	1 - 5 cm
		Kebab	5  4	1 grille
	Poisson entier rôti	Saucisses et Würstel	5  4	1,5 - 4 cm
		Saumon	3  2	0,2 - 1,5 kg *
		Colin	3  2	0,2 - 1,5 kg *
		Morue	3  2	0,2 - 1,5 kg *
		Bar	3  2	0,2 - 1,5 kg *
		Daurade	3  2	0,2 - 1,5 kg *
POISSON	Escalopes et steaks rôtis	Mulet	3  2	0,2 - 1,5 kg *
		Poisson entier	3  2	0,2 - 1,5 kg *
		Poisson en croûte de sel	3	0,2 - 1,5 kg *
		Darne de thon	3  2	1 - 3 cm
		Darne de saumon	3  2	1 - 3 cm
		Darne d'espadon	3  2	0,5 - 3 cm
		Steack de morue	3  2	100 - 300 g
		Filet de bar	3  2	50 - 150 g
		Filet de daurade	3  2	50 - 150 g
		Autres filets	3  2	0,5 - 3 cm
	Fruits de mer grillés	Filets de poisson	3  2	0,5 - 3 cm
		Pétoncles	4	un lèchefrite
		Moules gratinées	4	un lèchefrite
		Crevettes	4  3	un lèchefrite
		Crevettes	4  3	un lèchefrite
LÉGUMES	Légumes rôtis	Pommes de terre	3	500 - 1500 g
		Légumes farcis	3	100 - 500 g chacun
		Autres légumes	3	500 - 1500 g
	Légumes gratinés	Pommes de terre	3	1 plateau
		Tomates	3	1 plateau
		Piments	3	1 plateau
		Brocoli	3	1 plateau
		Chou-fleur	3	1 plateau
		Autres	3	1 plateau

Catégories d'aliments	Niveau et Accessoires	Quantité	Info cuisson	
Gâteaux moelleux	Génoise en moule	 2	500 - 1200 g *	Préparez une pâte pour génoise sans gras de 500-900g. Versez dans un moule chemisé et graissé
	Gâteau moelleux aux fruits en moule	 2	500 - 1200 g *	Préparez une pâte à gâteau selon votre recette préférée en utilisant des fruits frais coupés en tranches ou râpés. Versez dans un moule chemisé et graissé
	Gâteau moelleux au chocolat en moule	 2	500 - 1200 g *	Préparez une pâte pour génoise sans gras de 500-900g. Versez dans un moule chemisé et graissé
	Génoise sur plaque de cuisson	 2	500 - 1200 g *	Préparez une pâte pour génoise sans gras de 500-900g. Versez dans un plateau cuisson chemisé et graissé
Pâtisseries et tartes	Biscuits	 3	200 - 600 g	Faites une pâte à partir de 500 g de farine, 200 g de beurre salé, 200 g de sucre, 2 œufs. Aromatisez avec de l'essence de fruit. Laissez refroidir. Répartissez uniformément la pâte et façonnez-la à votre gré. Disposez les cookies sur une lèchefrite
	Croissants (frais)	 3	un lèchefrite	
	Croissants (surgelés)	 3	un lèchefrite	Répartissez uniformément dans la lèchefrite. Laissez refroidir avant de servir
	Pâte à choux	 3	un lèchefrite	
	Meringues	 3	10 - 30 g chacun	Préparez la pâte avec 2 blancs d'œuf, 80 g de sucre et 100 g de noix de coco desséchée. Aromatisez avec de la vanille et de l'essence d'amande. Façonnez en 20-24 morceaux sur une lèchefrite préalablement graissée
	Tarte en moule	 3	400 - 1600 g	Faites une pâte à partir de 500 g de farine, 200 g de beurre salé, 200 g de sucre, 2 œufs. Aromatisez avec de l'essence de fruit. Laissez refroidir. Répartissez uniformément la pâte et repliez-la dans un moule. Remplissez de confiture et faites cuire
ACCESSOIRES	Strudel	 3	400 - 1600 g	Préparez un mélange de pommes tranchées, de pignons de pin, de cannelle et de muscade. Mettez du beurre dans un moule, versez du sucre et faites cuire pendant 10-15 minutes. Roulez-le dans une pâte et repliez la partie extérieure
	Tarte farcie aux fruits	 3	500 - 2000 g	Chemisez un moule à tarte avec la pâte et vaporisez le fond avec des miettes de pain pour absorber le jus des fruits. Remplissez avec des fruits frais hachés mélangés avec du sucre et de la cannelle



Catégories d'aliments	Niveau et Accessoires	Quantité	Info cuisson
GÂTEAUX SALÉS	Gâteau salé	2 	800 - 1200 g Chemisez un plat à tarte pour 8-10 portions avec une pâte et percez-la avec une fourchette, remplissez la pâte selon votre recette préférée
	Strudel aux légumes	2 	500 - 1500 g Préparez un mélange de légumes hachés. Vaporisez d'huile et cuisez dans un moule pendant 15-20 minutes. Laissez refroidir. Ajoutez du fromage frais et assaisonnez avec du sel, du vinaigre balsamique et des épices. Roulez-le dans une pâte et repliez la partie extérieure
	Petits pains	3 	60 - 150 g chacun* Préparez la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Formez en petits pains avant la levée. Utilisez la fonction levée spécifique du four
PAIN	Pain moyen	3 	200 - 500 g chacun* Préparez la pâte selon votre recette préférée et placez-la sur la lèchefrite
	Gâteau de pain	2 	400 - 600g chacun* Préparez la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Formez dans un moule à cake avant qu'elle ne lève. Utilisez la fonction levée spécifique du four
	Gros pain	2 	700 - 2000 g * Préparez la pâte selon votre recette préférée et placez-la sur la lèchefrite
	Complet	2 	500 - 2000 g * Préparez la pâte selon votre recette préférée et placez-la sur la lèchefrite
	Baguettes	3 	200 - 300 g chacun* Préparez la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Formez en baguettes avant la levée. Utilisez la fonction levée spécifique du four
	Pain spécial	2 	- Préparez la pâte selon votre recette préférée et placez-la sur la lèchefrite
	Pizza fine	2 	ronde - plateau Préparez une pâte à pizza basée sur 150 ml d'eau, 15 g de levure, 200-225 g de farine, d'huile et de sel. Faites lever en utilisant la fonction four spécifique. Roulez la pâte dans un plateau cuisson légèrement huilé. Ajoutez des garnitures comme des tomates, de la mozzarella et du jambon
	Pizza épaisse	2 	ronde - plateau Sortez de l'emballage. Répartissez uniformément sur la grille métallique
PIZZA	Pizza surgelée	2 4 1 5 3 1 5 4 2 1 	1 - 4 couches

ACCESSOIRES



Grille métallique  
Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique

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

Lèchefrite / plaque de cuisson

Lèchefrite contenant 500 ml d'eau



Sonde

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur.

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

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

### SURFACES EXTÉRIEURES

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

### SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et ensuite nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches

laissés par les résidus de nourriture. Pour essuyer la condensation qui s'est formée à la suite de la cuisson d'aliments à haute teneur en eau, laissez le four refroidir complètement, et essuyez-le ensuite avec un linge ou une éponge.

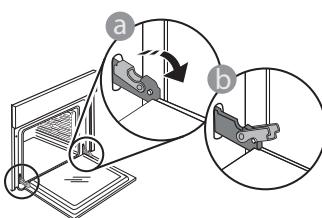
- Nettoyez le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.
- La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.

### ACCESOIRES

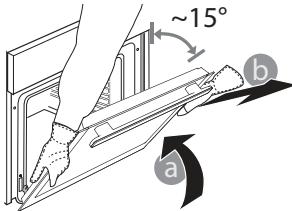
Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.

### ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

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

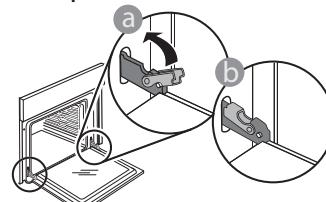


- Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant de la fermer tout en la tirant vers le haut en même temps jusqu'à ce qu'elle soit libérée de son logement. Placez la porte sur un côté, en l'appuyant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

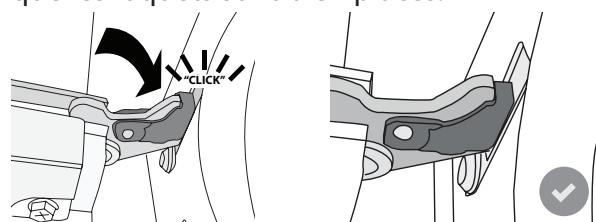


Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

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



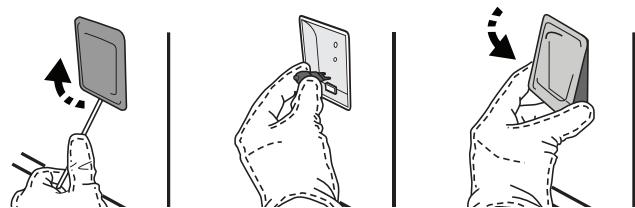
Appliquez une légère pression pour vous assurer que les loquets sont bien placés.



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

## REEMPLACEMENT DE L'AMPOULE

- Débranchez le four de l'alimentation électrique.
- Enlevez les supports de grille.
- Dégarez le cache de l'ampoule en faisant levier à l'aide d'un tournevis.
- Remplacez l'ampoule.
- Replacez le couvercle de la lampe en poussant fermement jusqu'à ce qu'il soit bien en place.
- Replacez les supports de grille.
- Rebranchez le four à l'alimentation électrique.



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

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

## Faq Wifi

### Quels protocoles WiFi sont pris en charge ?

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

### Quels réglages doivent être configurés dans le logiciel du routeur ?

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

### Quelle version de WPS est prise en charge ?

WPS 2.0 ou plus. Vérifiez la documentation du routeur.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Comment puis-je vérifier si des données sont transmises ?**

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

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

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

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

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

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

# DÉPANNAGE

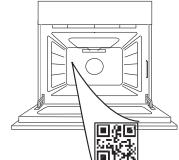
Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » suivie d'un numéro ou d'une lettre.	Défaillance du four.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près. Appuyez sur  , appuyez sur  « Info » puis sélectionnez « Remise aux valeurs d'usine ». Tous les réglages enregistrés seront effacés.
L'alimentation est coupée.	Niveau de puissance erroné.	Vérifiez sur votre réseau domestique a au moins une valeur de plus de 3 kW. Dans le cas contraire, diminuez la puissance à 13 Ampères. Pour la changer, appuyez sur  , sélectionnez  « Plus de modes », puis sélectionnez « Énergie ».
La fonction ne démarre pas. La fonction n'est pas disponible en mode de démonstration.	Mode démonstration en cours.	Appuyez sur  , appuyez sur  « Info », puis sélectionnez « Conserver le mode démo » pour quitter.
La porte ne s'ouvre pas.	Cycle de nettoyage en cours.	Attendez la fin de la fonction et laissez le four refroidir.
L'icône  s'affiche sur l'écran.	Le routeur Wi-Fi est éteint. Les réglages du routeur ont changé. Les connexions sans fil n'atteignent pas l'appareil. Le four est incapable d'établir une connexion stable au réseau domestique. La connectivité n'est pas prise en charge.	Vérifiez que le routeur Wi-Fi est connecté à Internet. Vérifiez que le signal Wi-Fi près de l'appareil est fort. Essayez de redémarrer le routeur. Voir le chapitre « FAQ WI-FI ». Si les réglages de votre réseau sans fil domestique ont changé, connectez-vous au réseau : Appuyez sur  , appuyez sur  « Wi-Fi » puis sélectionnez « Connexion au réseau ».
La connectivité n'est pas prise en charge.	Un fonctionnement à distance n'est pas autorisé dans votre pays.	Vérifiez si votre pays permet un fonctionnement à distance des appareils électroniques avant de les acheter.
L'écran tactile ne fonctionne pas correctement.	Utilisation prolongée. Surcharge du système.	Maintenez enfoncée la touche  pendant au moins 4 secondes. Allumez le four et vérifiez si le défaut persiste.



\* Disponible sur certains modèles uniquement

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

- En utilisant le QR Code dans votre appareil
- En visitant notre site Internet [docs.whirlpool.eu](http://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.



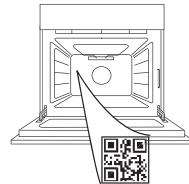

**GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN  
PRODOTTO WHIRLPOOL**

Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

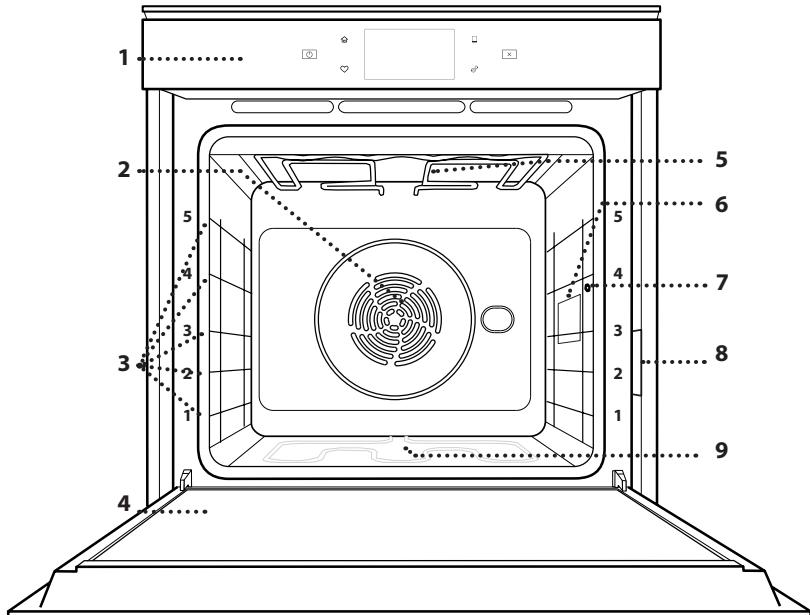


**Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.**

**SI PREGA DI SCANSIONARE  
IL CODICE QR SUL PROPRIO  
APPARECCHIO PER OTTENERE  
MAGGIORI INFORMAZIONI**

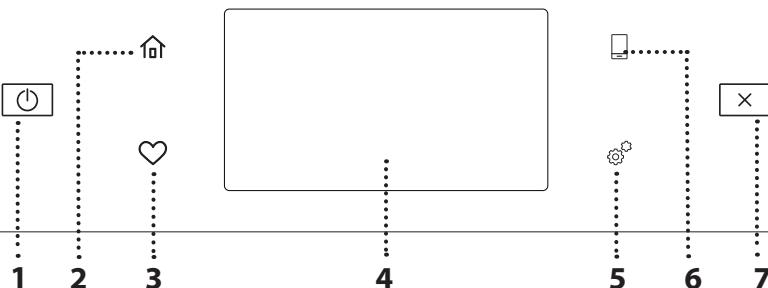


## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Pannello dei comandi
2. Ventola e resistenza circolare (non visibile)
3. Griglie laterali (il livello è indicato sulla parte frontale del forno)
4. Porta
5. Resistenza superiore / grill
6. Luce
7. Punto di inserimento della termosonda
8. Targhetta matricola (da non rimuovere)
9. Resistenza inferiore (non visibile)

## DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



### 1. ON / OFF

Per accendere e spegnere il forno.

### 2. HOME

Per accedere rapidamente al menu principale.

### 3. PREFERITI

Per richiamare la lista delle funzioni preferite.

### 4. DISPLAY

### 5. STRUMENTI

Per scegliere tra le opzioni e modificare le impostazioni del forno e le preferenze.

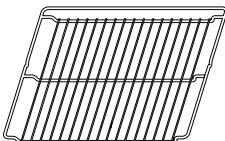
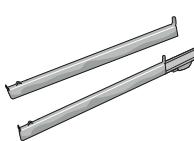
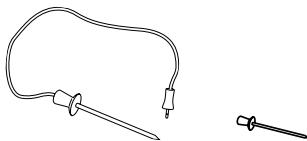
### 6. CONTROLLO REMOTO

Per abilitare l'uso dell'app Whirlpool 6<sup>th</sup> Sense Live.

### 7. ANNULLA

Per disattivare tutte le funzioni del forno ad eccezione dell'orologio, dei contaminuti e del blocco tasti.

# ACCESSORI

<b>GRIGLIA</b>	<b>LECCARDA</b>	<b>TEGLIA</b>	<b>GUIDE SCORREVOLI *</b>		
					
Da usare per la cottura degli alimenti o come supporto per pentole, tortiere e altri utensili da cucina	Da usare come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, etc. o, posizionata sotto la griglia, per raccogliere i liquidi di cottura.	Da usare per cuocere prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche carne arrosto, pesce al cartoccio, ecc.	Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.		
<b>TERMOSONDA</b>					
					
Per misurare con precisione la temperatura interna degli alimenti durante la cottura. Grazie ai quattro punti di rilevazione e al supporto rigido, può essere utilizzata non solo per carne e pesce, ma anche per pane, torte e pasticceria.					

\* Disponibile solo su alcuni modelli

Il numero e il tipo di accessori possono variare a seconda del modello acquistato.

È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Clienti.

## INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

Inserire la griglia orizzontalmente facendola scivolare sulle griglie laterali inserendo dapprima il lato rialzato orientato verso l'alto.

Gli altri accessori, come la leccarda o la teglia, si inseriscono orizzontalmente come la griglia.

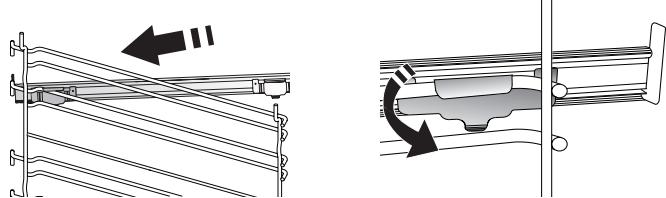
## TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

- Per togliere le griglie, sollevarle e sganciare la parte inferiore dalla sede tirandola leggermente: a questo punto è possibile rimuovere le griglie.
- Per rimontare le griglie, inserirle dapprima nelle sedi superiori. Avvicinarle alla cavità tenendo sollevato, quindi abbassarle in posizione nelle sedi inferiori.

## MONTAGGIO DELLE GUIDE SCORREVOLI (SE PRESENTI)

Togliere dal forno le griglie laterali e rimuovere la protezione in plastica dalle guide scorrevoli.

Ancorare alla griglia laterale la clip superiore della guida e farla scivolare fino a fine corsa. Abbassare l'altra clip in posizione. Per fissare la guida, premere la parte inferiore della clip contro la griglia laterale. Assicurarsi che le guide possano scorrere liberamente. Ripetere questa operazione sull'altra griglia laterale, allo stesso livello.



Nota: Le guide scorrevoli possono essere montate a qualsiasi livello.

# FUNZIONI DI COTTURA



## FUNZIONI MANUALI

- **PRERISCALDAMENTO VELOCE**

Per preriscaldare rapidamente il forno.

- **STATICO**

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.

- **GRILL**

Per grigliare bistecche, spiedini e salsicce, cucinare verdure gratinate o tostare il pane.

Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.

- **TURBO GRILL**

Per arrostire grandi tagli di carne (cosce, arrosto di manzo, pollo). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.

- **TERMOVENTILATO**

Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. Questa funzione permette di eseguire la cottura senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.

- **FUNZIONI COOK 4**

Per cuocere contemporaneamente su quattro ripiani alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura.

Questa funzione può essere utilizzata per cuocere biscotti, torte, pizze (anche surgelate) e per preparare un pasto completo. Per ottenere risultati ottimali si raccomanda di seguire la tabella di cottura.

- **COTTURA VENTILATA**

Per cuocere carni o torte ripiene su un solo ripiano.

- **FUNZIONI SPECIALI**

- » **SCONGELARE**

Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Disporre gli alimenti sul ripiano intermedio. Si suggerisce di lasciare l'alimento nella sua confezione per impedire che si asciughi eccessivamente all'esterno.

- » **TIENI IN CALDO**

Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.

- » **LIEVITAZIONE**

Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Allo scopo di preservare la qualità della lievitazione, non attivare la funzione se il forno è ancora caldo dopo un ciclo di cottura.

- » **PIATTI PRONTI**

Per cuocere piatti pronti conservati a temperatura ambiente o in frigorifero (biscotti, miscele per torte, muffin, pasta e prodotti di panetteria). Questa funzione cuoce tutte le pietanze in modo veloce e delicato; può essere utilizzata anche per riscaldare alimenti già cotti. Non occorre preriscaldare il forno. Seguire le istruzioni riportate sulla confezione.

- » **MAXI COOKING**

Per cuocere tagli di carne di grosse dimensioni (superiori a 2,5 kg). Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una doratura omogenea su entrambi i lati. È preferibile irrorarla di tanto in tanto con il fondo di cottura per evitare che si asciughi eccessivamente.

- » **ECO TERMOVENTILATO**

Per cuocere arrosti ripieni e carne in pezzi su un solo ripiano. La circolazione intermittente dell'aria impedisce un'eccessiva asciugatura degli alimenti. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura. Per utilizzare il ciclo ECO e ottimizzare quindi i consumi energetici, la porta forno non deve essere aperta fino a completamento della cottura del cibo.

- **COTTURA SURGELATI**

Questa funzione seleziona automaticamente la temperatura e la modalità di cottura ottimali per 5 diverse categorie di alimenti pronti surgelati. Non è necessario preriscaldare il forno.



## 6<sup>th</sup> SENSE

Questa funzione permette di cuocere tutti i tipi di alimenti in modo completamente automatico. Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura. Non è necessario preriscaldare il forno.

# USO DEL DISPLAY TOUCH



**Per scorrere lungo un menu o un elenco:**

Scorrere il dito sul display per visualizzare le voci o i valori elencati.



**Per selezionare o confermare:**

Toccare lo schermo per selezionare il valore o il menu desiderato.

**Per tornare alla schermata precedente:**

Toccare < .

**Per confermare le impostazioni o accedere alla schermata successiva:**

Toccare "IMPOSTA" o "AVANTI".

## PRIMO UTILIZZO

Alla prima accensione è necessario configurare l'apparecchio.

Le impostazioni potranno essere modificate successivamente premendo ⌂ per accedere al menu "Strumenti".

### 1. SELEZIONE DELLA LINGUA

Alla prima accensione è necessario impostare la lingua e l'ora.

- Far scorrere il dito sullo schermo per visualizzare l'elenco delle lingue disponibili.
- Toccare la lingua desiderata.

Toccando < si tornerà alla schermata precedente.

### 2. CONFIGURAZIONE DELLA CONNESSIONE WIFI

La funzione 6<sup>th</sup> Sense Live permette di azionare il forno a distanza da un dispositivo mobile. Per abilitare il controllo remoto dell'apparecchio occorre prima eseguire correttamente le procedure di connessione. Questa procedura è necessaria per registrare l'apparecchio e collegarlo alla rete domestica.

- Toccare "CONFIGURA ORA" per procedere con la configurazione della connessione.

Oppure, toccare "SALTA" per collegare il prodotto in un momento successivo.

#### COME CONFIGURARE LA CONNESSIONE

Per utilizzare questa funzione è necessario disporre di: uno smartphone o un tablet, e un router wireless collegato a Internet. Usando lo smartphone o il tablet, controllare che il segnale della rete wireless domestica sia sufficientemente forte vicino all'apparecchio.

Requisiti minimi.

Smartphone o tablet: Android 4.3 (o superiore) con schermo 1280x720 (o superiore) o iOS 8 (o superiore).

Router wireless: 2.4 Ghz, WiFi b/g/n.

#### 1. Scaricare l'app 6<sup>th</sup> Sense Live

Per prima cosa, scaricare l'app sul proprio dispositivo mobile. L'app 6<sup>th</sup> Sense Live presenterà la sequenza di passaggi qui descritta. L'app 6<sup>th</sup> Sense Live può essere scaricata da iTunes o da Google Play.

#### 2. Creare un account

Se ancora non si dispone di un account è necessario crearlo. In questo modo sarà possibile collegare in rete i propri apparecchi e controllarli da remoto.

### 3. Registrare l'apparecchio

Registrare il proprio apparecchio seguendo le istruzioni dell'app. Per la procedura di registrazione sarà richiesto il codice SAID (Smart Appliance IDentifier), riportato sulla targhetta matricola applicata sul prodotto.

### 4. Collegare l'apparecchio alla rete WiFi

Seguire la procedura di configurazione mediante scansione. L'app presenterà la sequenza di operazioni da seguire per collegare l'apparecchio alla rete WiFi domestica.

Se il router supporta WPS 2.0 (o una versione successiva), selezionare "MANUALE" e scegliere "Configurazione WPS": premere il tasto WPS sul router wireless per stabilire una connessione tra i due prodotti.

Se necessario, è anche possibile collegare il prodotto manualmente usando la funzione "Cerca rete".

Il codice SAID serve per sincronizzare uno smartphone o un tablet con l'apparecchio.

Viene visualizzato l'indirizzo MAC per il modulo WiFi.

In caso di modifica delle impostazioni del router (ad es. il nome o la password della rete, oppure il provider della linea dati) sarà necessario eseguire nuovamente la procedura di connessione.

### 3. IMPOSTAZIONE DI DATA E ORA

Se il forno viene collegato alla rete domestica, la data e l'ora saranno impostate automaticamente. Diversamente sarà necessario impostarle manualmente.

- Impostare l'ora toccando i numeri corrispondenti.
- Toccare "IMPOSTA" per confermare.

Dopo avere impostato l'ora, occorrerà impostare la data.

- Impostare la data toccando i numeri corrispondenti.

- Toccare "IMPOSTA" per confermare.

Dopo una lunga interruzione di corrente, è necessario impostare nuovamente l'ora e la data.

### 4. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

Il forno è programmato per assorbire una potenza elettrica compatibile con una rete domestica di potenza nominale superiore a 3 kW (16 Ampere): nel caso si disponga di una potenza inferiore, è necessario diminuire questo valore (13 Ampere).

- Toccare il valore sulla destra per selezionare la potenza.
- Toccare "OK" per terminare la configurazione iniziale.

## 5. RISCALDAMENTO DEL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale.

Prima di cuocere gli alimenti si raccomanda perciò di

riscaldare il forno a vuoto per eliminare ogni odore. Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno. Riscaldare il forno alla temperatura di 200 °C per circa un'ora.

Si consiglia di arieggiare il locale dopo il primo utilizzo dell'apparecchio.

# USO QUOTIDIANO

## 1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

- Per accendere il forno, premere  o toccare lo schermo.

Il display permette di scegliere tra funzioni manuali e funzioni 6<sup>th</sup> Sense.

- Toccare la funzione principale desiderata per accedere al menu corrispondente.
- Scorrere in alto o in basso per visualizzare l'elenco delle opzioni.
- Selezionare la funzione desiderata con un tocco.

## 2. IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI MANUALI

Dopo avere selezionato la funzione desiderata è possibile modificarne le impostazioni. Il display mostrerà i valori che è possibile modificare.

### TEMPERATURA / LIVELLO GRILL

- Scorrere tra i valori proposti e selezionare quello desiderato.

Se la funzione lo consente, è possibile toccare  per attivare il preriscaldamento.

### DURATA

Non è necessario impostare la durata, ad esempio se si desidera gestire la cottura manualmente. Se si imposta una durata, la cottura proseguirà per il tempo selezionato. Alla scadenza del tempo impostato, la cottura si interrompe automaticamente.

- Per impostare la durata, toccare "Imposta tempo cottura".
- Impostare la durata di cottura desiderata toccando i numeri corrispondenti.
- Toccare "AVANTI" per confermare.

Per annullare la durata impostata in modo da gestire manualmente la fine della cottura, toccare il valore di durata e selezionare "STOP".

## 3. IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI 6<sup>th</sup> SENSE

Le funzioni 6<sup>th</sup> Sense permettono di preparare un'ampia varietà di pietanze scegliendo tra quelle presenti nell'elenco. L'apparecchio seleziona automaticamente la maggior parte delle impostazioni di cottura in modo da produrre un risultato ottimale.

- Scegliere una ricetta dall'elenco.

Le funzioni sono elencate per categoria di alimenti nel menu "LISTA CIBI 6<sup>th</sup> SENSE" (vedere le tabelle) e per tipo di ricetta nel menu "LIFESTYLE".

- Dopo avere selezionato una funzione, è sufficiente indicare le caratteristiche dell'alimento da cuocere (quantità, peso, ecc.) per ottenere un risultato ottimale.

Alcune funzioni 6<sup>th</sup> Sense richiedono l'uso della termosonda, che deve essere collegata prima di selezionare la funzione. Per ottenere risultati ottimali con la termosonda, seguire le indicazioni della sezione corrispondente.

- Seguire le istruzioni che compaiono sul display per programmare il processo di cottura.

## 4. IMPOSTARE L'AVVIO RITARDATO

È possibile ritardare la cottura prima di avviare una funzione: La funzione si avvia al momento selezionato anticipatamente.

- Toccare "RITARDO" per impostare l'ora di inizio desiderata.
- Dopo avere impostato il ritardo desiderato, toccare "AVVIO RITARDATO" per dare inizio al tempo di attesa.
- Introdurre gli alimenti nel forno e chiudere lo sportello: la funzione si avvierà automaticamente al termine del tempo calcolato.

Per programmare un orario di inizio cottura ritardato, la fase di preriscaldamento del forno deve essere disattivata: Il forno raggiungerà la temperatura desiderata gradualmente, il che significa che i tempi di cottura saranno leggermente più lunghi di quelli elencati nella tabella di cottura.

- Per attivare la funzione subito e annullare il ritardo programmato, toccare .

## 5. AVVIO DELLA FUNZIONE

- Dopo avere configurato le impostazioni, toccare "AVVIO" per attivare la funzione.

Se il forno è caldo e la funzione prevede una determinata temperatura massima, sul display compare un messaggio corrispondente.

I valori impostati possono essere modificati in qualsiasi momento durante la cottura toccando il valore che si desidera cambiare.

- Premendo  è possibile interrompere la funzione attiva in qualsiasi momento.

## 6. PRERISCALDAMENTO

Se era stato attivato il preriscaldamento, all'avvio della funzione il display indica che è in corso la fase di preriscaldamento.

Al termine di questa fase, un segnale acustico e il display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata.

- Aprire lo sportello.
- Introdurre la pietanza nel forno.
- Chiudere la porta e toccare "FATTO" per iniziare la cottura.

Inserire gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura. Aprendo la porta durante la fase di preriscaldamento, questa si interrompe temporaneamente. Il tempo di cottura non comprende la fase di preriscaldamento.

È possibile modificare l'impostazione predefinita dell'opzione di preriscaldamento per le funzioni di cottura che lo consentono manualmente.

- Selezionare una funzione che consente di impostare manualmente la funzione di preriscaldamento.
- Toccare l'icona per attivare o disattivare il preriscaldamento. Sarà impostato come opzione predefinita.

## 7. MESSA IN PAUSA DELLA COTTURA

Alcune funzioni 6<sup>th</sup> Sense richiedono di girare gli alimenti durante la cottura. Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display.

- Aprire lo sportello.
- Eseguire l'operazione indicata sul display.
- Chiudere la porta e toccare "FATTO" per riprendere la cottura.

Prima della fine della cottura, il forno potrebbe richiedere di controllare gli alimenti nella stessa modalità.

Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display.

- Controllare gli alimenti.
- Chiudere la porta e toccare "FATTO" per riprendere la cottura.

## 8. FINE COTTURA

Allo scadere del tempo programmato, un segnale acustico e il display indicheranno che la cottura è terminata.

Con alcune funzioni, una volta terminata la cottura sarà possibile conferire alla pietanza una doratura extra, prolungare il tempo di cottura o salvare la funzione tra i preferiti.

- Toccare per salvare la funzione tra i preferiti.
- Selezionare "Doratura extra" per avviare un ciclo di doratura di cinque minuti.
- Toccare per prolungare la cottura.

## 9. PREFERITI

La funzione Preferiti permette di memorizzare le impostazioni del forno per le ricette preferite.

Il forno rileva automaticamente le funzioni utilizzate più

spesso e, dopo un certo numero di utilizzi, propone di aggiungerle ai preferiti.

## COME SALVARE UNA FUNZIONE

Quando una funzione è terminata, è possibile toccare per salvarla tra i preferiti. Sarà così possibile richiamarla velocemente in futuro mantenendo le stesse impostazioni.

Il display permette di salvare la funzione indicando uno o più pasti preferiti tra i 4 disponibili: colazione, pranzo, spuntino e cena.

- Scegliere almeno un pasto toccando l'icona corrispondente.
- Toccare "SALVA PREFERITO" per salvare la funzione.

## DOPO AVERE SALVATO LA FUNZIONE

Dopo avere salvato una funzione tra i preferiti, la schermata principale mostrerà le funzioni salvate per la fascia oraria corrente.

Per visualizzare il menu dei preferiti, premere : Le funzioni saranno presentate divise per pasto, accompagnate da alcuni consigli.

- Toccando l'icona di un pasto viene visualizzato l'elenco corrispondente.

Inoltre, toccando è possibile visualizzare la cronologia delle ultime funzioni utilizzate.

- Scorrere le voci dell'elenco.
- Toccare la ricetta o la funzione desiderata.
- Toccare "AVVIO" per attivare la cottura.

## MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI

Nella schermata Preferiti, è possibile aggiungere un'immagine o un nome a ogni ricetta per personalizzarla secondo le proprie preferenze.

- Selezionare la funzione che si desidera modificare.
- Toccare "MODIFICA".
- Selezionare l'attributo che si desidera modificare.
- Toccare "AVANTI": il display mostrerà i nuovi attributi.
- Toccare "SALVA" per confermare le modifiche.

È anche possibile cancellare le funzioni salvate nella schermata Preferiti:

- Toccare l'icona sulla funzione da eliminare.
- Toccare "RIMUOVI".

È anche possibile cambiare gli orari associati ai vari pasti:

- Premere .
- Selezionare "Preferenze".
- Selezionare "Data e ora".
- Toccare "I tuoi orari dei pasti".
- Scorrere le voci dell'elenco e toccare l'orario desiderato.
- Toccare il pasto corrispondente per modificarlo.

Ogni fascia oraria può essere associata a un solo pasto.

## 10. STRUMENTI

L'icona permette di aprire in qualsiasi momento il menu "Strumenti".

Da questo menu è possibile scegliere tra varie opzioni e modificare le impostazioni o le preferenze relative al prodotto o al display.

## ATTIVAZIONE DA REMOTO

Per abilitare l'uso dell'app Whirlpool 6<sup>th</sup> Sense Live.

## TIMER

Questa funzione può essere attivata sia insieme a una funzione di cottura, sia in modo indipendente.

Una volta avviato il contaminuti, il conto alla rovescia prosegue autonomamente senza interferire sulla funzione di cottura.

Una volta attivato il timer, è possibile selezionare e attivare una funzione.

Il conteggio viene visualizzato nell'angolo superiore destro del display.

Per richiamare o modificare il contaminuti:

- Premere .
- Toccare .

Un segnale acustico e il display avviseranno del termine del conto alla rovescia.

- Toccare "IGNORA" per annullare il contaminuti o impostare una nuova durata.
- Toccare "IMPOSTA NUOVA DURATA" per impostare nuovamente il contaminuti.

## LAMPADA

per accendere e spegnere la luce del forno.

## AUTO PULIZIA PYRO

Permette di eliminare i residui di cottura tramite un ciclo ad altissima temperatura (oltre 400°C). Sono disponibili tre cicli di autopulizia di durata differente: Alta, Media, Bassa. Si suggerisce di utilizzare il ciclo rapido a intervalli regolari e quello completo solo in caso di forno molto sporco.

**Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi.**

**Tenere i bambini e gli animali lontani dal forno durante e dopo (fino a una completa areazione della stanza) il ciclo di pirolisi.**

- Prima di attivare la funzione rimuovere tutti gli accessori dal forno, comprese le guide laterali. Se il forno è installato sotto un piano di cottura, accertarsi che durante il ciclo di pulizia automatica i bruciatori o le piastre elettriche siano spente.
- Per ottenere risultati di pulizia ottimali, eliminare i depositi di grandi dimensioni con una spugna umida prima di avviare la funzione di pirolisi.
- Scegliere uno dei cicli disponibili in base alle proprie esigenze.
- Toccare "AVVIO" per attivare la funzione selezionata. La porta si blocca automaticamente e il forno avvia il ciclo di autopulizia: sul display compare un messaggio di avviso mentre un conto alla rovescia indica lo stato di avanzamento del ciclo in corso.

A ciclo ultimato, la porta rimane bloccata fino a quando non viene raggiunta una temperatura sicura.

Dopo avere selezionato il ciclo, è possibile posticipare l'avvio della pulizia automatica. Toccare "RITARDO" per impostare l'ora di fine come indicato nella sezione corrispondente.

## TERMOSONDA

La sonda permette di misurare la temperatura interna della carne durante la cottura per garantire che raggiunga il valore ottimale. La temperatura del forno può variare in base alla funzione selezionata, ma la cottura è sempre programmata per terminare al raggiungimento della temperatura specificata.

Introdurre gli alimenti nel forno e collegare la termosonda al connettore. Tenere la termosonda il più lontano possibile dalla fonte di calore. Chiudere la porta del forno.

Toccare  . È possibile scegliere tra le funzioni manuali (per metodo di cottura) e le funzioni 6<sup>th</sup> Sense (per tipo di alimenti) che consentano o richiedano l'uso della termosonda.

Dopo avere avviato una funzione di cottura, la rimozione della termosonda causerà l'annullamento della funzione.

Ricordarsi di staccare e rimuovere la termosonda dal forno quando si estraggono le pietanze.

## TERMOSONDA

La sonda permette di misurare la temperatura interna della carne durante la cottura per garantire che raggiunga il valore ottimale. La temperatura del forno può variare in base alla funzione selezionata, ma la cottura è sempre programmata per terminare al raggiungimento della temperatura specificata.

Introdurre gli alimenti nel forno e collegare la termosonda al connettore. Tenere la termosonda il più lontano possibile dalla fonte di calore. Chiudere la porta del forno. Toccare  . È possibile scegliere tra le funzioni manuali (per metodo di cottura) e le funzioni 6<sup>th</sup> Sense (per tipo di alimenti) che consentano o richiedano l'uso della termosonda.

Dopo avere avviato una funzione di cottura, la rimozione della termosonda causerà l'annullamento della funzione Ricordarsi di staccare e rimuovere la termosonda dal forno quando si estraggono le pietanze.

## USO DELLA TERMOSONDA

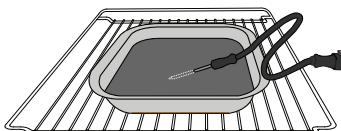
Introdurre gli alimenti nel forno e collegare lo spinotto inserendolo nell'apposita presa posizionata sul lato destro della cavità del forno.

Il cavo è semirigido e può essere flesso per introdurre la termosonda nell'alimento nel modo più efficace. Fare attenzione a evitare che il cavo entri a contatto con l'elemento riscaldante superiore durante la cottura.

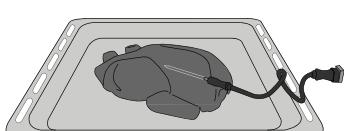
**CARNE:** introdurre la sonda nella carne evitando le ossa e le parti grasse. Per il pollame, la sonda deve essere inserita lateralmente, in mezzo al petto, avendo cura di evitare le parti cave.

**PESCE (intero):** posizionare la punta nella parte più spessa, evitando la lisca.

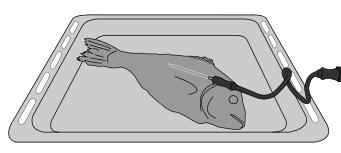
**IMPASTI:** inserire la punta nell'impasto flettendo il cavo in modo da ottenere l'angolazione ottimale. Se si utilizza la termosonda con una delle funzioni 6<sup>th</sup> Sense, la cottura sarà interrotta automaticamente al raggiungimento della temperatura interna ideale per la ricetta selezionata, senza bisogno di impostare la temperatura del forno.



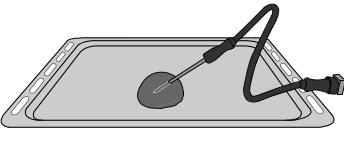
surgelata



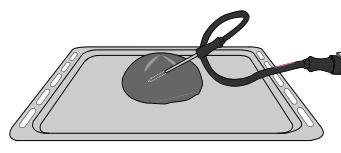
Pollo intero



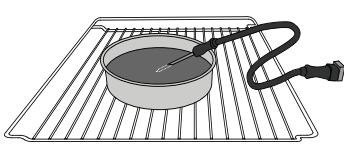
Pesce



Panini



Pagnotta



Torta

Per attivare il blocco:

- Toccare l'icona .

Per disattivare il blocco:

- Toccare il display.
- Scorrere verso l'alto sul messaggio visualizzato.

## ALTRE MODALITÀ

Per selezionare la modalità Sabbath e accedere alla funzione Potenza.

La modalità Sabbath tiene il forno acceso in modalità di cottura finché non viene disabilitata. La modalità Sabbath utilizza la funzione di cottura statica.

Tutti gli altri cicli di cottura e pulizia sono disabilitati. Non saranno emessi segnali acustici, e il display non indicherà variazioni di temperatura. All'apertura o alla chiusura della porta del forno, la luce del forno non si accenderà o spegnerà e gli elementi scaldanti non si attiveranno o disattiveranno.

Per disabilitare e interrompere la modalità Sabbath, premere  o  , quindi premere sullo schermo del display per 3 secondi.

## PREFERENZE

Permettono di modificare diverse impostazioni del forno.

## WIFI

Per modificare le impostazioni o configurare una nuova rete domestica.

## INFO

Per disattivare la "Modalità Demo Negozio", resettare il prodotto e ottenere maggiori informazioni sull'apparecchio.

## SILENZIOSO

Toccare questa icona per disabilitare o abilitare i suoni e gli allarmi.

## BLOCCO TASTI

La funzione "Blocco tasti" permette di bloccare i tasti del pannello a sfioramento per evitare che vengano premuti accidentalmente.

# TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (min.)	RIPIANO E ACCESSORI
Torte lievitate / Pan di Spagna		Sì	170	30 - 50	2
		Sì	160	30 - 50	2
		Sì	160	30 - 50	4 1
Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di mele)		Sì	160 - 200	30 - 85	3
		Sì	160 - 200	35 - 90	4 1
Biscotti / Pasta frolla		Sì	150	20 - 40	3
		Sì	140	30 - 50	4
		Sì	140	30 - 50	4 1
		Sì	135	40 - 60	5 3 1
Tortine / Muffin		Sì	170	20 - 40	3
		Sì	150	30 - 50	4
		Sì	150	30 - 50	4 1
		Sì	150	40 - 60	5 3 1
Bigné		Sì	180 - 200	30 - 40	3
		Sì	180 - 190	35 - 45	4 1
		Sì	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Meringhe		Sì	90	110 - 150	3
		Sì	90	130 - 150	4 1
		Sì	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Pane / Focaccia		Sì	190 - 250	15 - 50	2
		Sì	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (sottile, alta, focaccia)		Sì	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Pizza surgelata		Sì	250	10 - 15	3
		Sì	250	10 - 20	4 1
		Sì	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Torte salate (torta di verdure, quiche)		Sì	180 - 190	45 - 55	3
		Sì	180 - 190	45 - 60	4 1
		Sì	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
		Sì	190 - 200	20 - 30	3
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		Sì	180 - 190	20 - 40	4 1
		Sì	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1

ACCESSORI



Griglia



Pirofila o tortiera su griglia



Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia



Leccarda / Teglia



Leccarda con 500 ml di acqua



Termosonda

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (min.)	RIPIANO E ACCESSORI
Lasagna / Sformati / Pasta al forno / Cannelloni		Sì	190 - 200	45 - 65	
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg		Sì	190 - 200	80 - 110	
Maiale arrosto con cotenna 2 kg		-	170	110 - 150	
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		Sì	200 - 230	50 - 100	
Tacchino / Oca 3 kg		Sì	190 - 200	80 - 130	
Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero)		Sì	180 - 200	40 - 60	
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	180 - 200	50 - 60	
Pane tostato		-	3 (Alta)	3 - 6	
Filetti / Tranci di pesce		-	2 (media)	20 - 30 **	
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		-	2 - 3 (media - alto)	15 - 30 **	
Pollo arrosto (1-1,3 kg)		-	2 (media)	55 - 70 ***	
Coscia d'agnello / Stinco		-	2 (media)	60 - 90 ***	
Patate arrostite		-	2 (media)	35 - 55 ***	
Verdure gratinate		-	3 (Alta)	10 - 25	
Biscotti		Sì	135	50 - 70	
Crostate		Sì	170	50 - 70	
Pizza tonda		Sì	210	40 - 60	
Pasto completo: Crostata di frutta (livello 5) / Lasagne (livello 3) / Carne (livello 1)		Sì	190	40 - 120 *	
Pasto completo: Crostata di frutta (livello 5) / Verdure arrosto (livello 4) / Lasagne (livello 2) / Tagli di carne (livello 1)		Sì	190	40 - 120 *	
Lasagne e carne		Sì	200	50 - 100 *	
Carne e patate		Sì	200	45 - 100 *	
Pesce e verdure		Sì	180	30 - 50 *	
Arrosti ripieni		-	200	80 - 120 *	
Carne in pezzi (coniglio, pollo, agnello)		-	200	50 - 100 *	

\* Il tempo di cottura è indicativo: le pietanze possono essere tolte dal forno in tempi differenti secondo preferenza.

\*\* Girare gli alimenti a metà cottura.

\*\*\* Girare gli alimenti a due terzi di cottura (se necessario).

#### COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo.

I tempi di cottura si intendono dall'introduzione degli alimenti nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto).

Le temperature e i tempi di cottura sono approssimativi e dipendono dalla quantità di alimenti e dal tipo di accessorio utilizzato.

Per iniziare, utilizzare le impostazioni più basse consigliate e, se l'alimento non è sufficientemente cotto, passare a impostazioni più elevate.

Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente.



# TABELLA DI COTTURA

Categorie di alimenti		Livello e accessori	Quantità	Informazioni per la cottura
LASAGNA E PASTA AL FORNO	Freschi	surgelata	2	500 - 3000 g *
		Cannelloni	2	500 - 3000 g *
	Lasagna	surgelata	2	500 - 3000 g
		Cannelloni	2	500 - 3000 g
CARNE	Manzo	Roast beef	3	600 - 2000 g *
		Vitello arrosto	3	600 - 2500 g *
		Bistecca	5  4	2 - 4 cm
		Hamburger	5  4	1,5 - 3 cm
	Maiale	Maiale arrosto	3	600 - 2500 g *
		Stinco di maiale	3	500 - 2000 g *
		Costine di maiale	5  4	500 - 2000 g
		Bacon	5  4	250 g
ANATRA E ALTRI UCCIDI	Agnello	Agnello arrosto	2	600 - 2500 g *
		Carrè di agnello	2	500 - 2000 g *
		Cosciotto di agnello	2	500 - 2000 g *
	Pollo	Pollo arrosto	2	600 - 3000 g *
		Pollo arrosto ripieno	2	600 - 3000 g *
	Anatra arrosto	Pollo in pezzi	3	600 - 3000 g *
		Filetti/petto di pollo	5  4	1 - 5 cm
		Anatra arrosto	2	600 - 3000 g *
ACCESSORI	Anatra arrosto	Anatra arrosto ripiena	2	600 - 3000 g *
		Anatra in pezzi	3	600 - 3000 g *
		Filetto/petto d'anatra	5  4	1 - 5 cm
	Accessori	Griglia		
		Pirofila o tortiera su griglia		
		Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia		
ACCESSORI	Accessori	Leccarda / Teglia		
		Leccarda con 500 ml di acqua		
		Termosonda		

Categorie di alimenti		Livello e accessori	Quantità	Informazioni per la cottura
CARNE	Tacchino e oca arrosto	Oca arrosto 2 Oca arrosto ripiena 2 Tacchino in pezzi 3	600 - 3000 g *	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere
		Filetto/petto 5 4	1 - 5 cm	Spennellare con olio e condire a piacere. Cospargere di sale e pepe. Inforiare con il petto verso l'alto. Girare a 2/3 del tempo di cottura
	Piatti di carne	Spiedini 5 4	1 griglia	Cospargere di sale e spennellare con olio prima della cottura. Girare a metà del tempo di cottura
		Salsicce e wurstel 5 4	1,5 - 4 cm	Distribuire uniformemente sulla griglia. Punzecchiare le salsicce con una forchetta per evitare che l'involucro si laceri. Girare a 2/3 del tempo di cottura
PESCE	Pesce intero arrosto	Salmone 3 2	0,2 - 1,5 kg *	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere
		Nasello 3 2	0,2 - 1,5 kg *	
		Merluzzo 3 2	0,2 - 1,5 kg *	
		Spigola 3 2	0,2 - 1,5 kg *	
		Orata 3 2	0,2 - 1,5 kg *	
		Cefalo 3 2	0,2 - 1,5 kg *	
		Pesce intero 3 2	0,2 - 1,5 kg *	
		Pesce in crosta di sale 3 2	0,2 - 1,5 kg *	
	Filetti e bisteccche arrosto	Bistecca di tonno 3 2	1 - 3 cm	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere
		Trancio di salmone 3 2	1 - 3 cm	
		Bistecca di pesce spada 3 2	0,5 - 3 cm	
		Filetto di merluzzo 3 2	100 - 300 g	
		Filetto di spigola 3 2	50 - 150 g	
		Filetto di orata 3 2	50 - 150 g	
Pesce alla griglia	Altri filetti 3 2	0,5 - 3 cm		
	Filetti di pesce 3 2	0,5 - 3 cm		
	Capesante 4	una teglia	Cospargere di pangrattato e condire con olio, aglio, pepe e prezzemolo	
	Cozze Gratinate 4	una teglia		
	Gamberetti 4 3	una teglia	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere	
	Gamberi 4 3	una teglia		

Categorie di alimenti		Livello e accessori	Quantità	Informazioni per la cottura
VERDURE	Verdure arrostite	Patate	3	500 - 1500 g Tagliare le patate a tocchetti e condire con olio, sale e aromi prima di infornare
		Verdure ripiene	3	100 - 500 g l'uno Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere
		Altre verdure	3	500 - 1500 g
	Verdure gratinate	Patate	3	1 teglia Tagliare le patate a tocchetti e condire con olio, sale e aromi prima di infornare
		Pomodori	3	1 teglia Cospargere di pangrattato e condire con olio, aglio, pepe e prezzemolo
		Peperoni	3	1 teglia Preparare secondo la ricetta preferita. Cospargere di formaggio per ottenere una perfetta doratura
		Broccoli	3	1 teglia Preparare secondo la ricetta preferita. Coprire con salsa bechamel e cospargere di formaggio per ottenere una perfetta doratura
		Cavolfiori	3	1 teglia
		Altro	3	1 teglia
TORTE & DOLCI	Torte lievitate	Pan di spagna	2  2	500 - 1200 g * Preparare 500-900 g di impasto per pan di spagna senza grassi. Versare in una tortiera foderata e imburrata
		Torta alla frutta	2  2	500 - 1200 g * Preparare un impasto secondo la ricetta preferita aggiungendo frutta fresca tagliata a fette o a dadini. Versare in una tortiera foderata e imburrata
		Torta al cioccolato	2  2	500 - 1200 g * Preparare 500-900 g di impasto per pan di spagna senza grassi. Versare in una tortiera foderata e imburrata
		Pan di spagna in teglia	2  2	500 - 1200 g * Preparare 500-900 g di impasto per pan di spagna senza grassi. Versare in una tortiera foderata e imburrata
	Paste e torte ripiene	Biscotti	3	200 - 600 g Preparare l'impasto con 500 g di farina, 200 g di burro salato, 200 g di zucchero e 2 uova. Aromatizzare con essenza di frutta. Lasciar raffreddare. Stendere l'impasto a uno spessore uniforme e tagliare con la forma preferita. Disporre i biscotti su una teglia
		Croissant (freschi)	3	una teglia Distribuire uniformemente sulla teglia. Lasciar raffreddare prima di servire
		Croissant (surgelati)	3	una teglia
		Bignè	3	una teglia
		Meringhe	3	10 - 30 g l'uno Preparare il composto con 2 albumi, 80 g di zucchero e 100 g di cocco essiccato. Aromatizzare con essenza di vaniglia e di mandorla. Allineare 20-24 pezzi su una teglia precedentemente imburrata
ACCESSORI	Strumenti di cottura	Crostata	3	400 - 1600 g Preparare l'impasto con 500 g di farina, 200 g di burro salato, 200 g di zucchero e 2 uova. Aromatizzare con essenza di frutta. Lasciar raffreddare. Stendere l'impasto a uno spessore uniforme e disporlo in una tortiera. Cospargere di marmellata e infornare
		Strudel	3	400 - 1600 g Preparare un mix di mele a dadini, pinoli, cannella e noce moscata. Imburcare un tegame, cospargere di zucchero e cuocere per 10-15 minuti. Arrotolare l'impasto e ripiegare la parte esterna
		Torta ripiena alla frutta	3	500 - 2000 g Foderare uno stampo con la base e cospargere di pangrattato per assorbire il succo rilasciato dalla frutta. Farcire con frutta fresca a pezzetti mescolata con zucchero e cannella



Griglia



Pirofila o tortiera su griglia



Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia



Leccarda / Teglia



Leccarda con 500 ml di acqua



Termosonda

Categorie di alimenti	Livello e accessori	Quantità	Informazioni per la cottura
TORTA SALATE	Torta salata	2 	800 - 1200 g Foderare uno stampo da crostata con un impasto per 8-10 porzioni e punzecchiarlo con una forchetta. Farcire l'impasto secondo la ricetta preferita
	Strudel di verdure	2 	500 - 1500 g Preparare un composto di verdure a dadini. Condire con olio e cuocere in padella per 15-20 minuti. Lasciar raffreddare. Aggiungere formaggio fresco e condire con sale, aceto balsamico e spezie. Arrotolare l'impasto e ripiegare la parte esterna
	Panini	3 	60 - 150 g l'uno * Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Dividere l'impasto formando dei panini e lasciarlo lievitare. Usare l'apposita funzione del forno
PANE	Pane di medie dimensioni	3 	200 - 500 g l'uno * Preparare l'impasto con la ricetta preferita e disporlo sulla teglia
	Pancarrè in stampo	2 	400 - 600 g l'uno * Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Disporlo in uno stampo e lasciarlo lievitare. Usare l'apposita funzione del forno
	Pagnotta	2 	700 - 2000 g * Preparare l'impasto con la ricetta preferita e disporlo sulla teglia
	Integrale	2 	500 - 2000 g * Preparare l'impasto con la ricetta preferita e disporlo sulla teglia
	Baguette	3 	200 - 300 g l'uno * Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Dividere l'impasto formando delle baguette e lasciarlo lievitare. Usare l'apposita funzione del forno
	Pane speciale	2 	- Preparare l'impasto con la ricetta preferita e disporlo sulla teglia
	Pizza sottile	2 	Teglia rotonda Preparare l'impasto per pizza con 150 ml d'acqua, 15 g di lievito, 200-225 g di farina, olio e sale. Far lievitare usando l'apposita funzione del forno. Stendere la pasta su una teglia leggermente unta. Aggiungere pomodoro, mozzarella e prosciutto
PIZZA	Pizza alta	2 	Teglia rotonda Preparare l'impasto per pizza con 150 ml d'acqua, 15 g di lievito, 200-225 g di farina, olio e sale. Far lievitare usando l'apposita funzione del forno. Stendere la pasta su una teglia leggermente unta. Aggiungere pomodoro, mozzarella e prosciutto
	Pizza surgelata	2  4  1  5  3  1  5  4  2  1 	Livelli 1 - 4 Estrarre dalla confezione. Distribuire uniformemente sulla griglia

#### ACCESSORI



Griglia



Pirofila o tortiera su griglia



Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia



Leccarda / Teglia



Leccarda con 500 ml di acqua



Termosonda

## PULIZIA E MANUTENZIONE

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione.

Non utilizzare apparecchi a vapore.

Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detergenti abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici.

Utilizzare guanti protettivi.

Il forno deve essere disconnesso dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione.

### SUPERFICI ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido.  
Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente con pH neutro. Asciugare con un panno.
- Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

### SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a

residui di cibo; per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti con un elevato contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.

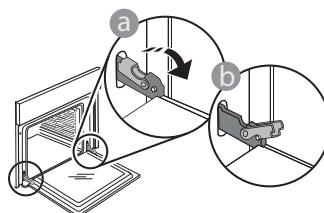
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.
- Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla.

### ACCESSORI

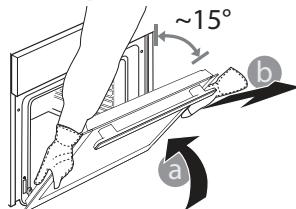
Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

### RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

- Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.

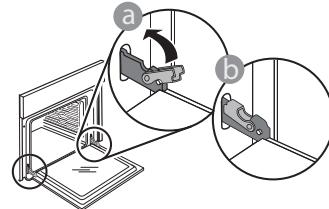


- Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

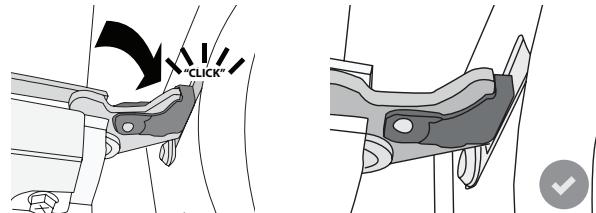


Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

- Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati.



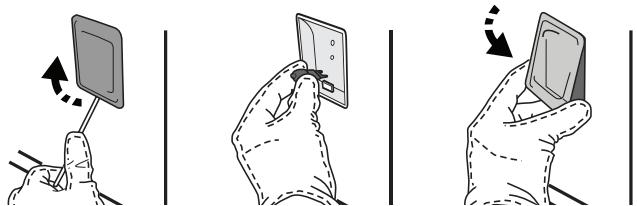
Sarà necessario applicare una leggera pressione per assicurare il corretto posizionamento dei fermi.



- Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni: funzionando male, la porta potrebbe danneggiarsi.

## SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

- Scollegare il forno dalla rete elettrica.
- Rimuovere le griglie laterali.
- Fare leva con un cacciavite per rimuovere il coprilampada.
- Sostituire la lampadina.
- Riposizionare il coprilampada e premerlo con fermezza fino a quando scatta in posizione.
- Riapplicare le griglie laterali.
- Ricollegare il forno alla rete elettrica.



Note: usare solo lampade alogene da 20-40 W/230 ~ V tipo G9, T 300 °C. La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009). Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza.

Non maneggiare le lampadine a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

## Domande Frequenti Sulla Connessione Wifi

### Quali protocolli WiFi sono supportati?

L'adattatore WiFi installato supporta la connettività WiFi b/g/n per i paesi europei.

### Quali impostazioni occorre configurare nel software del router?

Per il router sono richieste le seguenti impostazioni: 2.4 GHz abilitato, WiFi b/g/n, DHCP e NAT attivati.

### Quale versione di WPS è supportata?

WPS 2.0 o versioni successive. Consultare la documentazione del router.

### Vi sono differenze tra smartphone (o tablet) Android e iOS?

Non vi sono differenze, è possibile usare indifferentemente l'uno o l'altro sistema operativo.

### È possibile utilizzare il tethering con un cellulare 3G invece di un router?

Sì, ma i servizi cloud sono concepiti per dispositivi con connessione permanente.

### Come si può controllare che la connessione a Internet domestica sia funzionante e la funzionalità wireless sia abilitata?

È possibile cercare la propria rete sullo smartphone o sul tablet. Prima di provare, disattivare tutte le altre connessioni dati.

### Come si può verificare che l'apparecchio sia collegato alla rete WiFi della propria abitazione?

Accedere alla configurazione del router (vedere il manuale del router) e controllare che l'indirizzo MAC dell'apparecchio sia presente nell'elenco dei dispositivi wireless collegati.

### Dove si può trovare l'indirizzo MAC dell'apparecchio?

Premere quindi toccare WiFi o cercare sull'apparecchio: cercare l'etichetta contenente gli indirizzi SAID e MAC. L'indirizzo MAC consiste in una combinazione di numeri e lettere che inizia con "88:e7".

### Come posso verificare se la funzionalità wireless dell'apparecchio è abilitata?

Usando lo smartphone o il tablet, controllare nell'app 6<sup>th</sup> Sense Live che la rete dell'apparecchio sia visibile e collegata al cloud.

### Che cosa può impedire al segnale di raggiungere l'apparecchio?

Controllare che i dispositivi collegati non occupino interamente la banda disponibile. Verificare che il numero dei dispositivi abilitati per la connessione WiFi non superi il limite massimo supportato dal router.

### Quale dovrebbe essere la distanza tra il router e il forno?

Normalmente, il segnale WiFi ha una potenza sufficiente per coprire un paio di stanze, ma la portata effettiva dipende in gran parte dal materiale delle pareti. È possibile controllare la potenza del segnale avvicinando lo smartphone o il tablet all'apparecchio.

### Cosa si può fare se la connessione wireless non raggiunge l'apparecchio?

È possibile utilizzare dispositivi specifici per estendere la copertura della rete WiFi domestica, ad esempio access point, ripetitori WiFi e ponti Powerline (non in dotazione con l'apparecchio).

### Dove si possono trovare il nome e la password della rete wireless?

Consultare la documentazione del router.

Normalmente, sul router è applicata un'etichetta contenente le informazioni necessarie per accedere alla pagina di configurazione usando un dispositivo connesso.

### Cosa si può fare se il router utilizza il canale WiFi dei vicini?

Forzare il router a utilizzare il canale WiFi domestico.

**Cosa posso fare se  appare sul display o se il forno non è in grado di stabilire una connessione stabile al mio router domestico?**

È possibile che l'apparecchio si colleghi al router ma non riesca ad accedere a Internet. Per collegare l'apparecchio a Internet, controllare le impostazioni del router e/o della linea.

Impostazioni del router: NAT deve essere attivo, Firewall e DHCP devono essere configurati correttamente. Tipi di crittografia supportati per le password: WEP, WPA,WPA2. Se si desidera usare un tipo di crittografia differente, consultare il manuale del router.

Impostazioni della linea: se il provider del servizio Internet ha stabilito il numero di indirizzi MAC che possono collegarsi a Internet, può darsi che non si riesca a collegare l'apparecchio al cloud. L'indirizzo MAC è un identificatore univoco ed è diverso per ogni dispositivo. Rivolgersi al proprio fornitore di servizi Internet per capire come collegare a Internet dispositivi diversi dai computer.

**Come posso verificare se i dati vengono trasmessi?**

Dopo avere configurato la rete, spegnere il forno, attendere 20 secondi e riaccenderlo: verificare che l'app mostri lo stato dell'interfaccia utente dell'apparecchio. Selezionare un ciclo o un'altra opzione e controllarne lo stato sull'app.

Alcune impostazioni impiegano diversi secondi per comparire nell'app.

**Si può modificare l'account Whirlpool mantenendo connessi gli apparecchi?**

È possibile creare un nuovo account, ma occorre ricordarsi di revocare l'associazione dei propri apparecchi al vecchio account prima di associarli a quello nuovo.

**Cosa occorre fare se si cambia il router?**

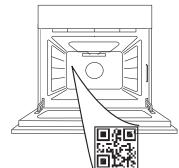
È possibile mantenere gli stessi parametri di configurazione (nome e password della rete) oppure cancellare le impostazioni precedenti dall'apparecchio e ripetere la procedura di configurazione.

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnere e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero o una lettera.	Il forno è guasto.	Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare il numero che segue la lettera "F". Premere  , toccare  "Info" e selezionare "Reset". Tutte le impostazioni salvate saranno cancellate.
L'interruttore generale dell'impianto domestico si spegne.	La potenza dell'apparecchio non è regolata correttamente.	Verificare che la rete domestica abbia una portata nominale di almeno 3 kW. In caso contrario, ridurre la potenza a 13 Ampere. Per modificarla, premere  , selezionare  "Altre Modalità" e quindi scegliere "Potenza".
La funzione non si avvia. La funzione non è disponibile in modalità demo.	È attiva la modalità demo.	Premere  , toccare  "Info" e selezionare "Modalità Demo Negozio" per uscire.
La porta non si apre.	Ciclo di pulizia attivo.	Attendere il termine della funzione e lasciare raffreddare il forno.
Sul display compare l'icona  .	Il router WiFi è spento. Le impostazioni del router sono cambiate. La connessione wireless non raggiunge l'apparecchio. Il forno non riesce a stabilire una connessione stabile con la rete domestica. La connettività non è supportata.	Controllare che il router WiFi sia collegato a Internet. Controllare che il segnale WiFi sia sufficientemente forte in prossimità dell'apparecchio. Provare a riavviare il router. Vedere la sezione "Domande frequenti sulla connessione WiFi". Se le impostazioni della rete wireless domestica sono cambiate, collegare l'apparecchio alla rete: Premere  , toccare  "WiFi" e selezionare "Collega alla rete".
La connettività non è supportata.	Il comando a distanza non è consentito nel proprio paese.	Prima dell'acquisto, verificare che nel proprio paese sia consentito il comando a distanza degli apparecchi elettronici.
Il display touchscreen non funziona correttamente.	Uso prolungato. Impianto sovraccarico.	Premere e tenere premuto  per almeno 4 secondi. Accendere il forno e verificare se il problema persiste.

Per le linee guida, la documentazione standard e altre informazioni sui prodotti:

- Utilizzando il codice QR nel proprio apparecchio
- Visitare il sito web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)
- Oppure, contattare il Servizio Assistenza Tecnica (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Prima di contattare il Servizio Assistenza Clienti, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.



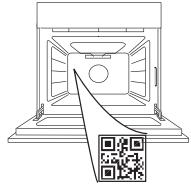
**OBRIGADO POR COMPRAR UM PRODUTO WHIRLPOOL**

Para beneficiar de uma assistência mais completa, registe o seu produto em [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

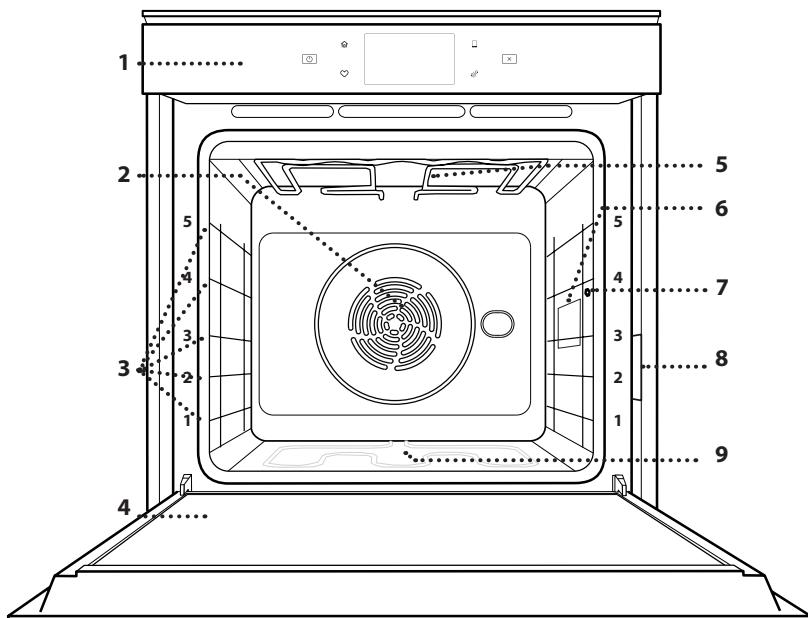


**Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar o aparelho.**

**EFETUE A LEITURA DO CÓDIGO QR  
NO SEU APARELHO PARA OBTER  
MAIS INFORMAÇÕES**

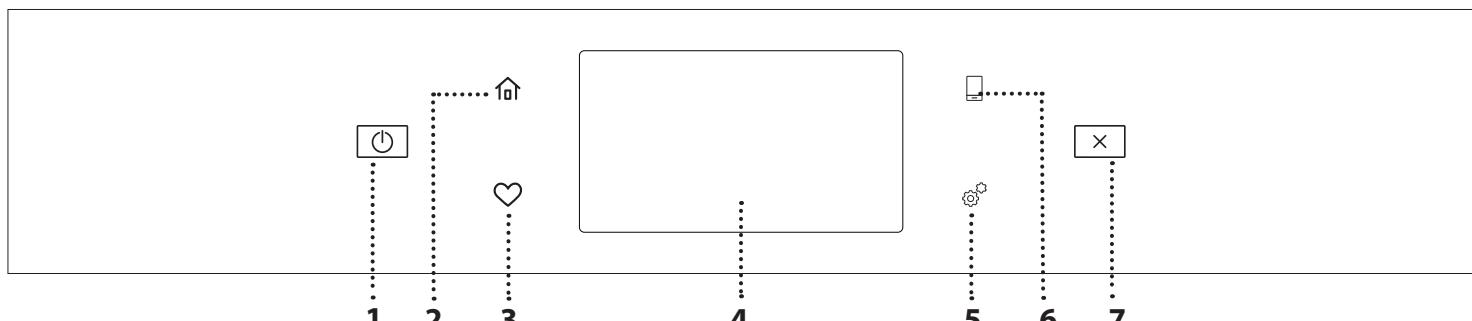


## DESCRÍÇÃO DO PRODUTO



1. Painel de controlo
2. Ventilador e resistência circular (não visíveis)
3. Guias de nível (o nível está indicado na parte frontal do forno)
4. Porta
5. Resistência superior/grill
6. Lâmpada
7. Ponto de inserção da sonda de temperatura
8. Placa de identificação (não remover)
9. Resistência inferior (não visível)

## DESCRÍÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO

**1. LIG./ DESL**

Para ligar e desligar o forno.

**2. HOME**

Para aceder rapidamente ao menu principal.

**3. FAVORITO**

Para aceder à lista das suas funções favoritas.

**4. VISOR****5. FERRAMENTAS**

Para escolher de entre diversas opções e também para alterar as definições do forno e as preferências.

**6. CONTROLO REMOTO**

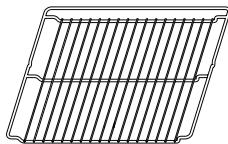
Para permitir a utilização da aplicação 6<sup>th</sup> Sense Live da Whirlpool.

**7. CANCELAR**

Para interromper qualquer função do forno, exceto Relógio, Temporizador de cozinha e Bloqueio de teclas.

# ACESSÓRIOS

## GRELHA METÁLICA



Adequadas para a cozedura de alimentos ou como suporte para frigideiras, formas para bolos e quaisquer outros itens adequados para fornos.

## TABULEIRO COLETOR



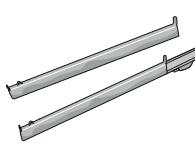
Para utilização como tabuleiro para cozinhar carne, peixe, legumes, focaccia, etc., ou para recolher sucos quando posicionado por baixo da grelha metálica.

## TABULEIRO PARA ASSAR



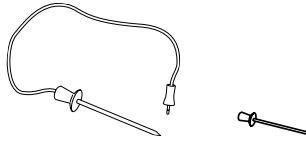
Para a cozedura de todos os produtos de padaria e pastelaria, mas também para assados, peixe em papelote, etc.

## CALHAS DESLIZANTES\*



Para facilitar a inserção ou a remoção de acessórios.

## SONDA DE TEMPERATURA



Para medir de forma precisa a temperatura interna do alimento durante a cozedura. Graças aos seus quatro pontos de deteção e suporte rígido, pode ser utilizado para carne e peixe, assim como pão, bolos e pastelaria.

\* Disponível apenas em determinados modelos

O número e o tipo de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido.

Pode adquirir outros acessórios separadamente junto do Serviço Pós-venda.

## COMO INTRODUZIR A GRELHA E OUTROS ACESSÓRIOS

Introduza a grelha na horizontal, fazendo-a deslizar pelas guias, e assegure-se de que a extremidade elevada está virada para cima.

Outros acessórios, como o tabuleiro coletores e o tabuleiro para assar são introduzidos horizontalmente, da mesma forma que a grelha.

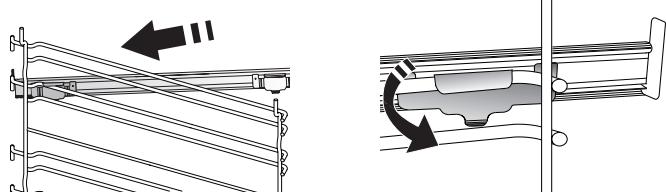
## RETIRAR E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL

- Para retirar as guias de nível, levante as guias e, suavemente, puxe a parte inferior e extraia-a do respetivo suporte: Agora, as guias de nível podem ser retiradas.
- Para repor as guias de nível, comece por inseri-las no suporte superior. Mantendo-as subidas, faça-as deslizar para o interior do compartimento de cozedura e, em seguida, posicione-as no suporte inferior.

## COMO INSTALAR AS CALHAS DESLIZANTES (CASO EXISTAM)

Retire as guias de nível do forno e remova o plástico de proteção das corrediças.

Fixe o encaixe superior da corrediça à guia de nível e faça-a deslizar até parar. Baixe o outro encaixe para o posicionar. Para fixar a guia, pressione a parte inferior do dispositivo de fixação firmemente contra a guia de nível. Assegure-se de que as corrediças se movem livremente. Repita estes procedimentos para a outra guia de nível, no mesmo nível.



Lembre-se: As corrediças podem ser instaladas em qualquer nível.

# FUNÇÕES DE COZEDURA



## FUNÇÕES MANUAIS

- **PREAQUECIMENTO RÁPIDO**

Para efetuar o preaquecimento rápido do forno.

- **CONVENCIONAL**

Para cozinhar qualquer tipo de prato utilizando apenas um nível.

- **GRILL**

Para grelhar bifes, espetinhos, salsichas, gratinar legumes ou tostar pão. Ao grelhar carne, recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 500 ml de água potável.

- **TURBO GRILL**

Para assar peças de carne grandes (pernil, rosbife, frango). Recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: Posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram por baixo da grelha e adicione 500 ml de água potável.

- **AR FORÇADO**

Para cozinhar alimentos diferentes que requerem a mesma temperatura de cozedura em diferentes prateleiras (máximo três) ao mesmo tempo. Esta função permite cozinhar alimentos diferentes sem transmitir odores de uns alimentos para os outros.

- **FUNÇÕES COOK 4**

Para cozinhar diferentes alimentos que necessitem da mesma temperatura de cozedura em quatro níveis ao mesmo tempo. Esta função pode ser utilizada para cozinhar biscoitos, bolos, pizzas redondas (também congeladas) e para preparar uma refeição completa. Siga a tabela de cozedura para obter os melhores resultados.

- **COZEDURA CONVEÇÃO**

Para cozinhar carne, bolos com recheio apenas num tabuleiro.

- **FUNÇÕES ESPECIAIS DE COZEDURA**

- » **DESCONGELAÇÃO**

Para descongelar mais rapidamente os alimentos. É aconselhável posicionar os alimentos no nível intermédio. Sugerimos que deixe o alimento na embalagem para não secar.

- » **MANTER QUENTE**

Para manter os alimentos acabados de cozinhar quentes e estaladiços.

- » **LEVEDURA**

Para obter a fermentação ideal de massas doces ou salgadas. Para manter a qualidade da levedação, não ativar a função se o forno ainda estiver quente após um ciclo de cozedura.

- » **CONVENIÊNCIA**

Para cozinhar alimentos pré-cozinhados, armazenados a um a temperatura ambiente ou no frigorífico (biscoitos, mistura para bolo, queques, pratos de massa e produtos à base de pão). função cozinha rápida e delicadamente todos os pratos e pode também ser utilizada para aquecer comida já cozinhada. Não é necessário preaquecer o forno. siga as indicações na embalagem do alimento.

- » **MAXI COZEDURA**

Para cozinhar grandes peças de carne (com um peso superior a 2,5 kg). Recomendamos que vire a carne durante a cozedura para que fique tostado de forma homogénea de ambos os lados. Recomenda-se ir regando a carne com molho para que não seque demasiado.

- » **AR FORÇADO ECO**

Para cozinhar peças de carne recheadas e bifes num único nível. Evita-se que os alimentos sequem excessivamente, através de uma circulação de ar suave e intermitente. Quando esta função ECO está a ser utilizada, a luz mantém-se apagada ao longo da cozedura. Para usar o ciclo ECO e, assim, optimizar o consumo de energia, a porta do forno não deve ser aberta até que os alimentos estejam completamente cozinhados.

- **COZEDURA CONG**

Esta função seleciona automaticamente a temperatura e o modo ideal para cozinhar 5 tipos diferentes de alimentos congelados já preparados. Não é necessário preaquecer o forno.

## 6<sup>th</sup> sense 6<sup>th</sup> SENSE

Estas permitem cozinhar todos os tipos de alimentos de forma totalmente automática. Para tirar o melhor partido desta função, siga as indicações na respetiva tabela de cozedura.

Não é necessário preaquecer o forno.

# COMO UTILIZAR O ECRÃ TÁTIL



Para percorrer um menu ou uma lista:

Deslize simplesmente o dedo pelo visor para percorrer as opções ou os valores.



Para selecionar ou confirmar:

Toque no ecrã para selecionar o valor ou a opção de menu pretendido(a).

Para regressar ao ecrã anterior:

toque em < .

Para confirmar as definições ou aceder ao próximo ecrã:

toque em "DEFINIR" ou "PRÓXIMO".

## UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de configurar o produto.

As definições podem ser alteradas posteriormente, premindo ☰ para aceder ao menu "Ferramentas".

### 1. SELECIONAR O IDIOMA

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de definir o idioma e a hora.

- Deslize o dedo pelo ecrã para percorrer a lista de idiomas disponíveis.
- Toque no idioma pretendido.

Ao tocar em <, regressa ao ecrã anterior.

### 2. CONFIGURAR O WI-FI

A funcionalidade 6<sup>th</sup> Sense Live permite-lhe operar o forno remotamente, a partir de um dispositivo móvel. Para permitir que o aparelho seja controlado remotamente, terá de concluir primeiro com sucesso o processo de ligação. Este processo é necessário para registar o seu aparelho e ligá-lo à sua rede doméstica.

- Toque em "CONFIGURAR AGORA" para prosseguir com a configuração da ligação.

De outro modo, toque em "SALTAR" para ligar o seu produto mais tarde.

### COMO CONFIGURAR A LIGAÇÃO

Para usar esta funcionalidade, necessita de: um smartphone ou tablet e de um router sem fios ligado à Internet. Utilize o seu dispositivo inteligente para verificar se o sinal da sua rede sem fios doméstica é forte junto do aparelho.

Requisitos mínimos.

Dispositivo inteligente: Android 4,3 (ou superior) com um ecrã de 1280x720 (ou superior) ou iOS 8 (ou superior).

Router sem fios: 2,4Ghz Wi-Fi b/g/n.

### 1. Descarregar a aplicação 6<sup>th</sup> Sense Live

O primeiro passo para ligar o seu aparelho é descarregar a aplicação no seu dispositivo móvel. A aplicação 6<sup>th</sup> Sense Live irá guiá-lo por todos os passos aqui indicados. Pode descarregar a aplicação 6<sup>th</sup> Sense Live a partir da iTunes Store ou da Google Play Store.

### 2. Criar uma conta

Se ainda não o tiver feito, terá de criar uma conta. Isto permitir-lhe-á ligar os seus aparelhos em rede e também visualizá-los e controlá-los remotamente.

### 3. Registar o seu aparelho

Siga as instruções na aplicação para registar o seu aparelho. Precisará do número Smart Appliance IDentifier (SAID) para completar o processo de registo. Pode encontrar o seu código único na placa de identificação que acompanha o produto.

### 4. Ligar à rede Wi-Fi

Siga o procedimento de configuração "scan-to-connect". A aplicação irá guiá-lo pelo processo de ligação do seu aparelho à sua rede sem fios doméstica.

Se o seu router suportar WPS 2,0 (ou superior), selecione "MANUAL" e, em seguida, toque em "Configuração WPS": prima o botão WPS no seu router sem fios para estabelecer uma ligação entre os dois produtos.

Se necessário, pode também ligar o produto manualmente, através da opção "Procurar uma rede".

O código SAID é utilizado para sincronizar um dispositivo inteligente com o seu aparelho.

O endereço MAC é apresentado para o módulo WiFi.

Só será necessário voltar a realizar o procedimento de ligação, se alterar as definições do seu router (p. ex., nome da rede, palavra-passe ou fornecedor de dados).

### 3. DEFINIR A HORA E A DATA

Ao ligar o forno à sua rede doméstica, a hora e a data serão definidas automaticamente. Caso contrário, terá de defini-las manualmente.

- Toque nos números relevantes para definir a hora do dia.
- Toque em "DEFINIR" para confirmar.

Uma vez definida a hora, terá de definir a data.

- Toque nos números relevantes para definir a data.
- Toque em "DEFINIR" para confirmar.

Após um longo corte de energia, é necessário definir a hora e a data novamente.

### 4. DEFINIR O CONSUMO DE ENERGIA

O forno está programado para consumir um nível de energia elétrica compatível com uma rede doméstica de potência superior a 3 kW (16 amperes): Se a potência que utiliza em sua casa for inferior, terá de reduzir este valor (13 amperes).

- Toque no valor no lado direito para selecionar a potência.
- Clique em "OK" para terminar a configuração inicial.

## 5. AQUECER O FORNO

Um forno novo pode libertar odores residuais, resultantes do processo de fabrico: isto é perfeitamente normal.  
Assim, antes de começar a cozinhar alimentos, recomendamos que aqueça o forno, vazio, para eliminar eventuais odores.

Remova do forno qualquer elemento de proteção em cartão ou película transparente e retire quaisquer acessórios do respetivo interior.  
Aqueça o forno até aos 200 °C durante uma hora, aproximadamente.  
É aconselhável arejar a cozinha após a primeira utilização do aparelho.

# UTILIZAÇÃO DIÁRIA

## 1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

- Para ligar o forno, prima ou toque em qualquer ponto do ecrã.

O visor permite-lhe optar entre funções Manuais e 6<sup>th</sup> Sense.

- Toque na função principal necessária para aceder ao menu correspondente.
- Para explorar a lista, percorra-a para cima ou para baixo.
- Toque na função necessária para a selecionar.

## 2. DEFINIR FUNÇÕES MANUAIS

Após selecionar uma função, é possível alterar as suas definições. O visor irá apresentar as definições que podem ser alteradas.

### TEMPERATURA / NÍVEL DO GRILL

- Percorra os valores sugeridos e selecione o valor necessário.

Se a função o permitir, pode clicar em para ativar o pré-aquecimento.

### DURAÇÃO

Não precisa de definir o tempo de cozedura, caso pretenda gerir a cozedura manualmente. No modo temporizado, o forno cozinha durante o período de tempo selecionado por si. No fim do tempo de cozedura, a cozedura é interrompida automaticamente.

- Para a definir a duração, toque em "Definir tempo de cozedura".
- Toque nos números relevantes para definir o tempo de cozedura pretendido.
- Toque em "PRÓXIMO" para confirmar.

Para cancelar uma duração definida e gerir manualmente o fim da cozedura, toque no valor da duração e, em seguida, selecione "PARAR".

## 3. DEFINIR FUNÇÕES 6<sup>th</sup> SENSE

As funções 6<sup>th</sup> Sense permitem-lhe preparar uma ampla variedade de pratos, de entre os indicados na lista. A maior parte das definições de cozedura são selecionadas automaticamente pelo aparelho, com vista à obtenção dos melhores resultados.

- Escolha uma receita da lista.

As funções são apresentadas por categorias de alimentos no menu "ALIMENTOS 6<sup>th</sup> SENSE" (ver tabelas correspondentes) e por funções de receitas no menu "LIFESTYLE".

- Depois de selecionar uma função, indique

simplesmente as características dos alimentos (quantidade, peso, etc.) que pretende cozinhar, para obter resultados perfeitos.

Algumas das Funções 6<sup>th</sup> Sense exigem a utilização da sonda de temperatura. Ligue-a antes de selecionar a função. Para obter melhores resultados com a sonda, siga as sugestões constantes da secção relevante.

- Siga as indicações apresentadas no ecrã para o orientar ao longo do processo de cozedura.

## 4. COMO DEFINIR UM INÍCIO DIFERIDO

Pode atrasar a cozedura antes de iniciar uma função: A função irá iniciar-se à hora previamente selecionada.

- Toque em "ATRASO" para definir a hora de início pretendida.
- Depois de definir o atraso pretendido, toque em "INÍCIO DIFERIDO" para iniciar o tempo de espera.
- Coloque os alimentos no forno e feche a porta: a função inicia-se automaticamente após o período de tempo calculado.

Para programar uma hora de início de cozedura retardada, a fase de pré-aquecimento da câmara de cozimento deve ser desactivada: O forno atinge a temperatura pretendida gradualmente, o que significa que os tempos de cozedura poderão ser ligeiramente mais longos do que os tempos indicados na tabela de cozedura.

- Para ativar a função de imediato e cancelar o tempo de atraso programado, toque em .

## 5. INICIAR A FUNÇÃO

- Uma vez configuradas as definições, toque em "INÍCIO" para ativar a função.

Se o forno estiver quente e a função necessitar de uma temperatura máxima específica, surgirá uma mensagem no visor.

Pode alterar os valores definidos a qualquer altura durante a cozedura, tocando no valor que pretende corrigir.

- Prima para parar a função ativa a qualquer altura.

## 6. PREAQUECIMENTO

Se tiver sido previamente ativada, o visor indica o estado da fase de preaquecimento, depois de iniciada a função.

Quando esta fase estiver concluída, será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que o forno atingiu a temperatura definida.

- Abra a porta.
- Coloque os alimentos no forno.
- Feche a porta e toque em "CONCLUÍDO" para iniciar a cozedura.

Colocar os alimentos no forno antes de o preaquecimento estar concluído poderá ter um efeito adverso no resultado final da cozedura. Abrir a porta durante a fase de preaquecimento fará com que esta seja interrompida. O tempo de cozedura não inclui uma fase de preaquecimento.

**Pode alterar a predefinição da opção de preaquecimento para as funções de cozedura que lhe permitem realizá-lo manualmente.**

- Selecione uma função que permita selecionar a função de preaquecimento manualmente.
- Toque no ícone para ativar ou desativar o preaquecimento. Tal será definido como uma opção predefinida.

## 7. INTERROMPER A COZEDURA

Algumas das funções 6<sup>th</sup> Sense necessitam que os alimentos sejam virados durante a cozedura. Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que ação deverá realizar.

- Abra a porta.
- Execute a ação solicitada pelo visor.
- Feche a porta e, em seguida, toque em "CONCLUÍDO" para retomar a cozedura.

Antes do fim da cozedura, o forno irá solicitar-lhe que verifique os alimentos da mesma forma.

Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que ação deverá realizar.

- Verifique os alimentos.
- Feche a porta e, em seguida, toque em "CONCLUÍDO" para retomar a cozedura.

## 8. FIM DA COZEDURA

Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que a cozedura está concluída.

Com algumas funções, uma vez concluída a cozedura, pode dar ao seu prato uma tostagem extra, prolongar o tempo de cozedura ou guardar a função como favorito.

- Toque em para guardá-la como favorito.
- Selecione "Tostagem Extra" para iniciar um ciclo de 5 minutos de tostagem.
- Toque em para prolongar a cozedura.

## 9 . FAVORITOS

A função Favoritos guarda as definições do forno para as suas receitas favoritas.

O forno deteta automaticamente as funções utilizadas com maior frequência. Após um determinado número de utilizações, ser-lhe-á solicitado que adicione a função aos seus favoritos.

### COMO GUARDAR UMA FUNÇÃO

Uma vez concluída uma função, pode tocar em para guardá-la como favorito. Isto permitir-lhe-á usá-la rapidamente no futuro, mantendo as mesmas

definições.

O visor permite-lhe guardar a função, indicando até 4 refeições favoritas, incluindo pequeno-almoço, almoço, snack e jantar.

- Toque nos ícones para selecionar pelo menos uma.
- Toque em "GUARDAR COMO FAVORITO" para guardar a função.

### GUARDADAS

Depois de guardar as funções como favoritos, o ecrã principal apresentará as funções guardadas para a hora atual do dia.

Para visualizar o menu de favoritos, prima : as funções serão divididas pelas diferentes horas das refeições e serão disponibilizadas algumas sugestões.

- Toque no ícone das refeições para exibir as listas correspondentes.

Tocar em permite-lhe também visualizar o histórico das funções utilizadas mais recentemente.

- Percorra a lista apresentada.
- Toque na receita ou na função pretendida.
- Toque em "INÍCIO" para ativar a cozedura.

### ALTERAR AS DEFINIÇÕES

No ecrã Favoritos, pode adicionar uma imagem ou um nome a cada favorito, personalizando-o de acordo com as suas preferências.

- Selecione a função que pretende alterar.
- Toque em "EDITAR".
- Selecione o atributo que pretende alterar.
- Toque em "PRÓXIMO": O visor apresentará os novos atributos.
- Toque em "GUARDAR" para confirmar as suas alterações.

No ecrã de Favoritos, pode também eliminar funções guardadas:

- toque em na função correspondente.
- Toque em "REMOVER".

Pode também alterar a hora quando são apresentadas as várias refeições:

- Prima .
- Selecione "Preferências".
- Selecione "Horas e datas".
- Toque em "As suas horas de refeição".
- Percorra a lista e toque na hora correspondente.
- Toque na respetiva refeição para alterá-la.

Cada intervalo de tempo apenas pode ser combinado com uma refeição.

## 10. FERRAMENTAS

Prima para abrir o menu "Ferramentas" a qualquer altura.

Este menu permite-lhe escolher de entre várias opções e também alterar as definições ou preferências do seu produto ou do visor.



## REMOTO ATIVADO

Para permitir a utilização da aplicação 6<sup>th</sup> Sense Live da Whirlpool.



## TEMPORIZADOR DE COZINHA

Esta função pode ser ativada aquando da utilização de uma função de cozedura ou, de forma independente, para controlar o tempo.

Uma vez iniciado, o temporizador continuará a sua contagem decrescente de forma independente, sem interferir com a função em si.

Uma vez ativado o temporizador, poderá também selecionar e ativar uma função.

O temporizador continuará a contagem decrescente no canto superior direito do ecrã.

Para recuperar ou alterar o temporizador de cozinha:

- Prima .
- Toque em .

Quando o temporizador terminar a contagem decrescente do tempo programado, ouvir-se-á um sinal sonoro e esta informação será apresentada no visor.

- Toque em "DISPENSAR" para cancelar o temporizador ou definir uma nova duração do temporizador.
- Toque em "DEF. TEMPOR. NOVO" para definir novamente o temporizador.



## Luz

Para acender ou apagar a luz do forno.



## LIMPEZA AUTOMÁTICA PIROLÍTICA

Para eliminar os salpicos de cozedura, utilizando um ciclo a muito alta temperatura (mais de 400 °C). Estão disponível três ciclos de limpeza automática com diferentes durações: Alto, Médio, Baixo. Recomendamos a utilização do ciclo mais rápido a intervalos regulares e do ciclo completo apenas quando o forno estiver muito sujo.

**Não toque no forno durante o ciclo de limpeza pirolítica.**

**Mantenha crianças e os animais afastados do forno durante e após a execução do ciclo de limpeza pirolítica (até a divisão ter arejado totalmente).**

- Retire os acessórios do forno, incluindo as guias de nível, antes de ativar esta função. Se o forno estiver instalado por baixo de uma placa, assegure-se de que, durante a execução do ciclo de limpeza automática, os queimadores ou as placas elétricas estão desligados.
- Para obter os melhores resultados de limpeza, elimine a sujidade maior com uma esponja húmida antes de utilizar a função de limpeza pirolítica.
- Escolha um dos ciclos disponíveis de acordo com as suas necessidades.

- Toque em "INÍCIO" para ativar a função selecionada. A porta irá bloquear automaticamente e o forno irá iniciar o ciclo de limpeza automática: é apresentada uma mensagem de aviso no visor, juntamente com uma contagem decrescente que indica o estado do ciclo em curso.

Uma vez concluído o ciclo, a porta permanece trancada até que a temperatura no interior do forno tenha baixado para um nível seguro.

Uma vez selecionado o ciclo, poderá diferir o início da limpeza automática. Toque em "ATRASO" para definir o tempo de terminação, conforme indicado na secção relevante.



## SONDA

A utilização do termómetro permite-lhe medir a temperatura interior da carne durante a cozedura para garantir que atinge a temperatura ideal. A temperatura do forno varia consoante a função selecionada, contudo, a cozedura está sempre programada para terminar assim que a temperatura especificada tenha sido alcançada.

Coloque os alimentos no forno e ligue a sonda de temperatura à ficha. Mantenha a sonda tão afastada quanto possível da fonte de calor. Feche a porta do forno.

Toque em . Pode escolher entre as funções Manual (por método de cozedura) e 6<sup>th</sup> Sense (por tipo de alimento) se a utilização da sonda for autorizada ou necessária.

Depois de iniciada a função de cozedura, a mesma será cancelada se a sonda for retirada.

Desligue e retire sempre a sonda do forno quando os alimentos forem retirados.



## SONDA

A utilização do termómetro permite-lhe medir a temperatura interior da carne durante a cozedura para garantir que atinge a temperatura ideal. A temperatura do forno varia consoante a função selecionada, contudo, a cozedura está sempre programada para terminar assim que a temperatura especificada tenha sido alcançada. Coloque os alimentos no forno e ligue a sonda de temperatura à ficha. Mantenha a sonda tão afastada quanto possível da fonte de calor. Feche a porta do forno. Toque em . Pode escolher entre as funções Manual (por método de cozedura) e 6<sup>th</sup> Sense (por tipo de alimento) se a utilização da sonda for autorizada ou necessária.

Assim que uma função de cozedura iniciar, será cancelada se a sonda for removida. Desligue e retire sempre a sonda do forno quando retirar a comida.

## UTILIZAR A SONDA DE TEMPERATURA

Coloque os alimentos no forno e ligue a ficha, introduzindo-a na ligação existente no lado direito do compartimento de cozedura do forno.

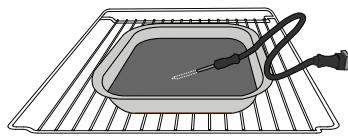
O cabo é semirrígido e pode ser moldado conforme necessário para inserir a sonda na comida da forma

mais eficaz. Certifique-se de que o cabo não toca na resistência superior durante a cozedura.

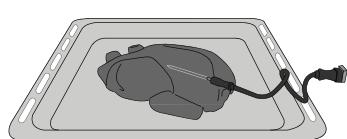
**CARNE:** Introduza o termómetro no interior da carne, evitando os ossos e as zonas de gordura. Tratando-se de aves, insira a sonda no sentido do comprimento, no centro do peito, evitando as cavidades.

**PEIXE (inteiro):** Introduza a ponta na parte mais grossa, evitando a espinha.

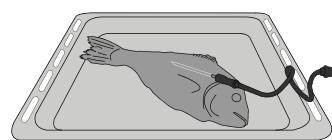
**COZEDURA NO FORNO:** Introduza a ponta na massa moldando o cabo para alcançar o ângulo perfeito da sonda. Se utilizar a sonda enquanto cozinha com as funções 6<sup>th</sup> Sense, a cozedura irá parar automaticamente quando a receita selecionada atingir a temperatura ideal sem precisar de configurar a temperatura do forno.



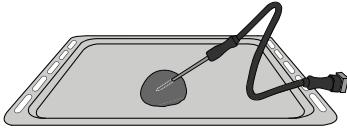
Lasanha



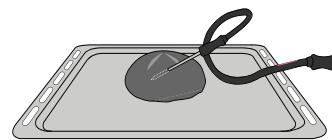
Frango inteiro



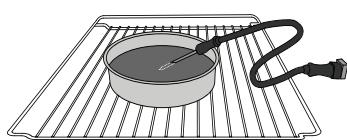
Peixe



Rolls



Pão grande



Bolos

## SILENCIAR

Toque no ícone para silenciar ou não silenciar todos os sons e alarmes.



## BLOQUEIO DE TECLAS

O "Bloqueio de teclas" permite-lhe bloquear os botões no touchpad, para que os mesmos não possam ser premidos inadvertidamente.

Para ativar o bloqueio:

- Toque no ícone .

Para desativar o bloqueio:

- Toque no visor.
- Deslize o dedo para cima na mensagem exibida.

## MAIS MODOS

Para selecionar o modo Sabbath e aceder à Gestão de Energia.

O modo Sabbath mantém o forno no modo de cozedura até que seja desativado. O modo Sabbath utiliza a função convencional.

Todos os restantes ciclos de cozedura e de limpeza são desativados. Não serão emitidos quaisquer sons e os visores não indicarão as alterações de temperatura. Quando a porta do forno é aberta ou fechada, a luz do forno não se acende ou apaga e os elementos de resistência não se ligam ou desligam de imediato.

Para desativar e sair do modo Sabbath, prima  ou  e, em seguida, prima e mantenha premido o ecrã de visualização durante 3 segundos.



## PREFERÊNCIAS

Para alterar várias definições do forno.



## WIFI

Para alterar definições ou configurar uma nova rede doméstica.



## INFO

Para desativar o "Modo de demonstração loja", repor o produto e obter informação adicional acerca do mesmo.

# TABELA DE COZEDURA

RECEITA	FUNÇÃO	PREAQUE-CIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (Min.)	TABULEIRO E ACESSÓRIOS
Bolos levedados / Pães de ló		Sim	170	30 - 50	2
		Sim	160	30 - 50	2
		Sim	160	30 - 50	4 1
Bolos recheados (cheesecake, strudel, tarte de maçã)		Sim	160 – 200	30 - 85	3
		Sim	160 – 200	35 - 90	4 1
Cookies / Biscoitos		Sim	150	20 - 40	3
		Sim	140	30 - 50	4
		Sim	140	30 - 50	4 1
		Sim	135	40 - 60	5 3 1
Bolos pequenos / queques		Sim	170	20 - 40	3
		Sim	150	30 - 50	4
		Sim	150	30 - 50	4 1
		Sim	150	40 - 60	5 3 1
Massa "choux"		Sim	180 - 200	30 - 40	3
		Sim	180 - 190	35 - 45	4 1
		Sim	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Merengues		Sim	90	110 - 150	3
		Sim	90	130 - 150	4 1
Pizza / Pão / Focaccia		Sim	190 - 250	15 - 50	2
		Sim	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (massa fina, massa grossa, focaccia)		Sim	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
		Sim	250	10 - 15	3
Pizza congelada		Sim	250	10 - 20	4 1
		Sim	220 - 240	15 - 30	5 3 1
		Sim	180 - 190	45 - 55	3
Tartes salgadas (tarte de legumes, quiche)		Sim	180 - 190	45 - 60	4 1
		Sim	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
		Sim	190 - 200	20 - 30	3
Vols-au-vent / Salgadinhos de massa folhada		Sim	180 - 190	20 - 40	4 1
		Sim	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1

ACESSÓRIOS

Grelha metálica

Tabuleiro de assar ou forma de bolos na grelha

Tabuleiro coletor/tabuleiro para bolos ou tabuleiro para assar na grelha

Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar

Tabuleiro coletor com 500 ml de água

Sonda de temperatura

RECEITA	FUNÇÃO	PREAQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (Min.)	TABULEIRO E ACESSÓRIOS
Lasanha / Flans / Massa cozida / Canelones		Sim	190 - 200	45 - 65	
Borrego / Vitela / Vaca / Lombo 1 kg		Sim	190 - 200	80 - 110	
Porco assado estaladiço 2 kg		-	170	110 - 150	
Frango / Coelho / Pato 1 kg		Sim	200 - 230	50 - 100	
Peru / ganso 3 kg		Sim	190 - 200	80 - 130	
Peixe no forno / em papeloete (filetes, inteiro)		Sim	180 - 200	40 - 60	
Legumes recheados (tomates, curgetes, berinjelas)		Sim	180 - 200	50 - 60	
Pão torrado		-	3 (alto)	3 - 6	
Filetes de peixe / Bifes		-	2 (médio)	20 - 30 **	
Salsichas / Kebabs / Costeletas / Hambúrgueres		-	2 - 3 (médio-alto)	15 - 30 **	
Frango assado 1-1,3 kg		-	2 (médio)	55 - 70 ***	
Perna de borrego / pernis		-	2 (médio)	60 - 90 ***	
Batatas assadas		-	2 (médio)	35 - 55 ***	
Gratinado de legumes		-	3 (alto)	10 - 25	
Biscoitos		Sim	135	50 - 70	
Tartes		Sim	170	50 - 70	
Pizzas redonda		Sim	210	40 - 60	
Refeição completa: Tarte de frutas (nível 5) / lasanha (nível 3) / carne (nível 1)		Sim	190	40 - 120 *	
Refeição completa: Tarte de frutas (nível 5) / legumes assados (nível 4) / lasanha (nível 2) / fatias de carne (nível 1)		Sim	190	40 - 120 *	
Lasanha e Carne		Sim	200	50 - 100 *	
Carne e Batatas		Sim	200	45 - 100 *	
Peixe e legumes		Sim	180	30 - 50 *	
Peças de carne recheadas		-	200	80 - 120 *	
Cortes de carne (coelho, frango, borrego)		-	200	50 - 100 *	

\* Período de tempo estimado: Os alimentos podem ser retirados do forno quando o desejar, dependendo da preferência de cada um.

\*\* Vire o alimento a meio da cozedura.

\*\*\* Vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura (se necessário).

**COMO EFETUAR A LEITURA DA TABELA DE PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS**  
A tabela indica a função, os acessórios e o nível mais adequados para utilizar na confecção dos diferentes tipos de alimentos.

Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o preaquecimento (sempre que necessário).

As temperaturas e os tempos de cozedura são aproximadas e dependem da quantidade de alimentos e do tipo de acessório utilizado.

Utilize as definições recomendadas mais baixas de início e, caso os alimentos não fiquem bem cozinhados, altere para definições mais elevadas.

Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros para assar metálicos e de cor escura. Também poderá utilizar recipientes e acessórios em cerâmica ou pirex, mas tenha em conta que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores.

# TABELA DE COZEDURA

	Categorias de alimentos	Nível e acessórios	Quantidade	Informações de cozedura
ENSOPADO DE FORNO EMASSA GRATINADA	Fresco	Lasanha	2	500 - 3000 g *
		Cannellone	2	500 - 3000 g *
	Congelados	Lasanha	2	500 - 3000 g
		Cannellone	2	500 - 3000 g
	Carne de vaca	Rosbife	3	600 - 2000 g *
		Vitela assada	3	600 - 2500 g *
		Bife	5  4	2 - 4 cm
		Hambúrguer	5  4	1,5 - 3 cm
		Porco assado	3	600 - 2500 g *
CARNE	Porco	Pernil de porco	3	500 - 2000 g *
		Entrecosto	5  4	500 - 2000 g
		Bacon	5  4	250 g
		Borrego Assado	2	600 - 2500 g *
	Cabrito	Costeletas borrego	2	500 - 2000 g *
		Perna borrego	2	500 - 2000 g *
		Frango assado	2	600 - 3000 g *
	Frango	Frango assado recheado	2	600 - 3000 g *
		Pedaços de frango	3	600 - 3000 g *
		Filete/Peito de frango	5  4	1 - 5 cm
	Pato assado	Pato assado	2	600 - 3000 g *
		Pato assado recheado	2	600 - 3000 g *
		Pedaços pato	3	600 - 3000 g *
		Filé/peito de pato	5  4	1 - 5 cm

## ACESSÓRIOS

	Grelha metálica		Tabuleiro de assar ou forma de bolos na grelha		Tabuleiro coletor/tabuleiro para bolos ou tabuleiro para assar na grelha		Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar		Tabuleiro coletor com 500 ml de água		Sonda de temperatura
--	-----------------	--	--	--	--	--	--	--	--------------------------------------	--	----------------------

Categorias de alimentos		Nível e acessórios	Quantidade	Informações de cozedura
CARNE	Peru e ganso assado	Ganso assado	2	600 - 3000 g *
		Ganso assado recheado	2	600 - 3000 g *
		Pedaços peru	3	600 - 3000 g *
	Pratos carne	Filete/Peito	5 4	1 - 5 cm Pincele com azeite e tempere a gosto. Polvilhe com sal e pimenta. Leve ao forno com a parte do peito virada para cima. Virar a 2/3 de tempo de cozedura
PEIXE	Peixe int. forno	Kebab	5 4	1 grelha Pincele com azeite e polvilhe com sal antes de cozinhar. Virar a 1/2 de tempo de cozedura
		Salsichas e wurstel	5 4	1,5 - 4 cm Distribua uniformemente pela prateleira. Pique as salsichas com um garfo para evitar que rebentem. Virar a 2/3 de tempo de cozedura
		Salmão	3 2	0,2 - 1,5 kg *
		Pescada	3 2	0,2 - 1,5 kg *
		Bacalhau	3 2	0,2 - 1,5 kg *
		Badejo	3 2	0,2 - 1,5 kg *
		Dourada	3 2	0,2 - 1,5 kg *
	Filetes e bifes assados	Tainha	3 2	0,2 - 1,5 kg *
		Peixe inteiro	3 2	0,2 - 1,5 kg *
		Peixe na crosta de sal	3	0,2 - 1,5 kg *
Marisco grelhado	Bife de atum	3 2	1 - 3 cm	
	Bife de salmão	3 2	1 - 3 cm	
	Bife espadarte	3 2	0,5 - 3 cm	
	Bife de bacalhau	3 2	100 - 300 g	Pincele com azeite e tempere com sal e pimenta. Tempere com alho e ervas aromáticas a gosto
	Filete de robalo	3 2	50 - 150 g	
	Filete de dourada	3 2	50 - 150 g	
	Outros filetes	3 2	0,5 - 3 cm	
LEGUMES	Legumes Assados	Filés de peixe	3 2	0,5 - 3 cm
		Vieiras	4	um tabuleiro Cubra com miolo de pão e tempere com óleo, alho, pimenta e salsa
		Mexilhão gratinado	4	um tabuleiro
	Legumes gratinados	Camarões	4 3	um tabuleiro Pincele com azeite e tempere com sal e pimenta. Tempere com alho e ervas aromáticas a gosto
		Gambas	4 3	um tabuleiro
LEGUMES	Legumes Assados	Batatas	3	500 - 1500 g Corte aos pedaços, tempere com azeite, sal e ervas aromáticas antes de levar ao forno
		Legumes recheados	3	100 - 500 g cada Pincele com azeite e tempere com sal e pimenta. Tempere com alho e ervas aromáticas a gosto
		Outros vegetais	3	500 - 1500 g
	Legumes gratinados	Batatas	3	1 tabuleiro Corte aos pedaços, tempere com azeite, sal e ervas aromáticas antes de levar ao forno
		Tomates	3	1 tabuleiro Cubra com miolo de pão e tempere com óleo, alho, pimenta e salsa
		Pimentos	3	1 tabuleiro Prepare de acordo com a sua receita favorita. Polvilhe com queijo para obter a tostagem perfeita
	Brócolos	3	1 tabuleiro	
	Couve-flor	3	1 tabuleiro	Prepare de acordo com a sua receita favorita. Verta molho bechamel por cima e polvilhe com queijo para obter um dourado perfeito
	Outros	3	1 tabuleiro	

Categorias de alimentos	Nível e acessórios	Quantidade	Informações de cozedura
BOLOS DOCES	Pão de ló na forma	2	500 - 1200 g * Prepare uma massa de pão de ló sem gordura com 500-900 g. Despeje na forma devidamente forrada e untada
	Bolo fermentado de fruta em forma	2	500 - 1200 g * Prepare uma massa de bolo de acordo com a sua receita favorita, utilizando fruta fresco cortada aos pedaços ou em fatias. Despeje na forma devidamente forrada e untada
	Fermentação Bolo de chocolate	2	500 - 1200 g * Prepare uma massa de pão de ló sem gordura com 500-900 g. Despeje na forma devidamente forrada e untada
	Pão de ló na bandeja	2	500 - 1200 g * Prepare uma massa de pão de ló sem gordura com 500-900 g. Despeje no tabuleiro devidamente forrada e untada
	Biscoitos	3	200 - 600 g Prepare uma fornada de 500 g de farinha, 200 g de manteiga com sal, 200 g de açúcar e 2 ovos. Aromatize com essência de fruta. Deixe arrefecer. Espalhe uniformemente a massa com a forma que preferir. Disponha as bolachas num tabuleiro para assar
	Croissants (frescos)	3	um tabuleiro Distribua uniformemente no tabuleiro de cozedura. Deixe arrefecer antes de servir
	Croissants (congelados)	3	um tabuleiro
	Massa "choux"	3	um tabuleiro
	Merengues	3	10 - 30 g cada Prepare uma fornada com 2 claras de ovo, 80 g de açúcar e 100 g de coco ralado. Polvilhe com baunilha e essência de amêndoas. Molde 20-24 unidades no tabuleiro para assar untado
	Tarte em forma	3	400 - 1600 g Prepare uma fornada de 500 g de farinha, 200 g de manteiga com sal, 200 g de açúcar e 2 ovos. Aromatize com essência de fruta. Deixe arrefecer. Espalhe a massa uniformemente e coloque-a numa forma. Recheie com marmelada e cozinhе
BOLOS SALGADOS	Strudel	3	400 - 1600 g Prepare uma mistura de maçã aos pedaços, pinhões, canela e noz-moscada. Coloque manteiga numa frigideira, polvilhe com açúcar e cozinhе durante 10-15 minutos. Enrole e dobre a parte exterior
	Tarte recheada com fruta	3	500 - 2000 g Revista um tabuleiro com a massa e polvilhe o fundo com pão ralado para absorver o sumo da fruta. Encha com a fruta fresca cortada misturada com açúcar e canela
Bolo salgado	2	800 - 1200 g Coloque a massa para 8-10 porções numa tabuleiro próprio e pique-a com um garfo, recheie a massa com a sua receita favorita	
Strudel de legumes	2	500 - 1500 g Prepare uma mistura de vegetais cortados aos pedaços. Tempere com azeite e deixe cozinar num frigideira durante 15-20 minutos. Deixe arrefecer. Adicione queijo e tempere com sal, vinagre balsâmico e especiarias. Enrole e dobre a parte exterior	

## ACESSÓRIOS

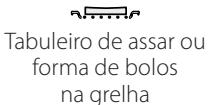
Grelha metálica	Tabuleiro de assar ou forma de bolos na grelha	Tabuleiro coletor/tabuleiro para bolos ou tabuleiro para assar na grelha	Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar	Tabuleiro coletor com 500 ml de água	Sonda de temperatura
-----------------	--	--	--	--------------------------------------	----------------------

Categorias de alimentos	Nível e acessórios	Quantidade	Informações de cozedura
PÃO	Rolls	3	60 - 150 g cada *
	Pão tamanho médio	3	200 - 500 g cada *
	Pão de forma	2	400 - 600 g cada *
	Pão grande	2	700 - 2000 g *
	Integral	2	500 - 2000 g *
	Baguetes	3	200 - 300 g cada *
PIZZA	Pão especial	2	-
	Pizza fina	2	redondo - tabuleiro
	Pizza alta	2	redondo - tabuleiro
PIZZA	Pizza congelada	 1 - 4 fatias	Retire das respectivas embalagens. Distribua uniformemente pela prateleira

ACESSÓRIOS



Grelha metálica



Tabuleiro de assar ou  
forma de bolos  
na grelha



Tabuleiro coletor/tabuleiro  
para bolos ou tabuleiro  
para assar na grelha



Tabuleiro coletor /  
tabuleiro para assar



Tabuleiro coletor com  
500 ml de água



Sonda de  
temperatura

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Assegure-se de que o forno arrefece antes de executar qualquer operação de manutenção ou limpeza.

**Não utilize produtos de limpeza a vapor.**

Não utilize palha de aço, esfregões abrasivos ou produtos de limpeza abrasivos/corrosivos, uma vez que estes podem danificar as superfícies do aparelho.

**Use luvas de proteção.**

O forno tem de ser desligado da rede elétrica antes da realização de qualquer tipo de trabalho de manutenção.

### SUPERFÍCIES EXTERIORES

- Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido.  
Se estiverem muito sujas, acrescente algumas gotas de detergente com um pH neutro. Termine a limpeza com um pano seco.
- Não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum destes produtos entrar inadvertidamente em contacto com as superfícies do aparelho, limpe imediatamente com um pano de microfibra húmido.

### SUPERFÍCIES INTERIORES

- Depois de cada utilização, deixe o forno arrefecer e, depois, limpe-o, preferencialmente enquanto ainda está morno, para remover quaisquer depósitos ou manchas causadas por restos de

alimentos. Para secar qualquer condensação que se tenha formado em resultado da cozedura de alimentos com um elevado teor de água, deixe o forno arrefecer completamente e, depois, limpe-o com um pano ou uma esponja.

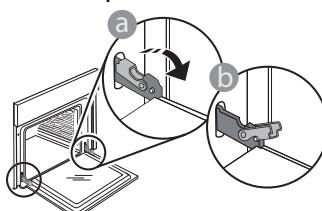
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.
- A porta do forno pode ser removida para facilitar a limpeza.

### ACESSÓRIOS

Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, manuseando-os com luvas adequadas para forno, caso ainda estejam quentes. Os resíduos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou escova de limpeza.

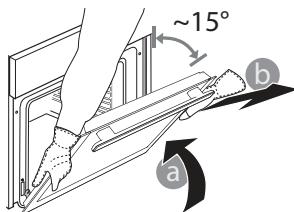
### RETIRAR E VOLTAR A COLOCAR A PORTA

- Para remover a porta, abra-a totalmente e baixe as linguetas até ficarem na posição de desbloqueio.



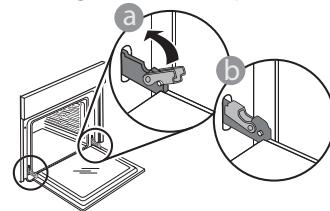
- Feche a porta tanto quanto possível. Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega.

Remova, simplesmente, a porta, continuando a fechá-la enquanto a puxa, simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte. Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície mole.

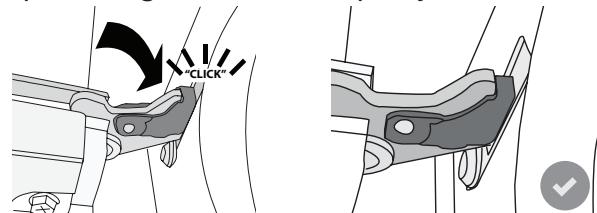


**Reponha a porta**, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.

- Baixe a porta e, em seguida, abra-a totalmente. Baixe as linguetas até à sua posição original: Assegure-se de que as baixa totalmente.



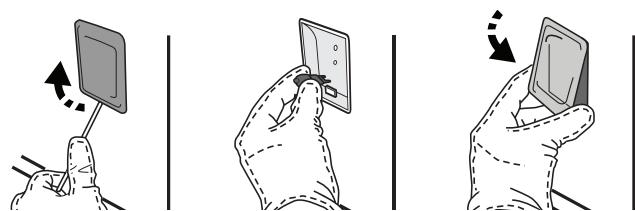
Aplique uma pressão suave, para se assegurar de que as linguetas estão na posição correta.



- Tente fechar a porta e assegure-se de que está alinhada com o painel de controlo. Se não estiver, repita os procedimentos acima: A porta poderá ficar danificada se não funcionar corretamente.

## SUBSTITUIR A LÂMPADA

- Desligue o forno da corrente elétrica.
- Remova as guias de nível.
- Utilize uma pequena chave de fendas para retirar a cobertura da lâmpada.
- Substitua a lâmpada.
- Volte a colocar a cobertura da lâmpada, empurrando-a contra a parede para que encaixe corretamente.
- Reponha as guias de nível.
- Ligue o forno novamente à corrente elétrica.



Nota: Use apenas lâmpadas de halogéneo de 20-40 W/230 ~ V do tipo G9, T300 °C. A lâmpada utilizada no produto foi especificamente concebida para eletrodomésticos e não é adequada para a iluminação geral de divisões da casa (Regulamento CE 244/2009). As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda.

Não manuseie as lâmpadas com as mãos desprotegidas, uma vez que as suas impressões digitais podem danificá-las. Não utilize o forno até que a cobertura da lâmpada tenha sido reposta.

## FAQs Wi-Fi

### Que protocolos de Wi-Fi são suportados?

O adaptador Wi-Fi instalado suporta Wi-Fi b/g/n nos países europeus.

### Que definições é necessário configurar no software do router?

São necessárias as seguintes definições do router: 2,4 GHz ativados, Wi-Fi b/g/n, DHCP e NAT ativados.

### Que versão de WPS é suportada?

WPS 2,0 ou superior. Verifique a documentação do router.

### Há diferenças entre a utilização de um smartphone (ou tablet) com Android ou iOS?

Pode usar o sistema operativo que entender; não há qualquer diferença.

### Posso usar a partilha de ligação móvel 3G em vez de um router?

Sim, mas os serviços em cloud estão concebidos para dispositivos permanentemente ligados.

### Como posso verificar se a minha ligação à Internet doméstica está a funcionar e se a funcionalidade sem fios está ativada?

Pode procurar a sua rede no seu dispositivo inteligente. Antes de o tentar, desative quaisquer outras ligações de dados.

### Como posso verificar se o aparelho está ligado à minha rede sem fios doméstica?

Aceda à configuração do seu router (ver manual do router) e verifique se o endereço MAC do aparelho aparece na página de dispositivos sem fios ligados.

### Onde posso encontrar o endereço MAC do aparelho?

Prima e, em seguida, toque em WiFi ou procure no seu aparelho: há uma etiqueta que indica o SAID e os endereços MAC. O endereço MAC consiste numa combinação de números e letras, começada por "88:e7".

### Como posso verificar se a funcionalidade sem fios do aparelho está ativada?

Use o seu dispositivo inteligente e a aplicação 6<sup>th</sup> Sense Live para verificar se a rede do aparelho se encontra visível e ligada à nuvem.

### Há algo que possa impedir o sinal de chegar ao aparelho?

Verifique se os dispositivos ligados não estão a usar toda a largura de banda disponível. Certifique-se de que os seus dispositivos compatíveis com Wi-Fi não ultrapassam o número máximo permitido pelo router.

### A que distância do forno deve estar o router?

Normalmente, o sinal Wi-Fi é suficientemente forte para cobrir várias divisões, mas isso depende muito do material de que são feitas as paredes. Pode verificar a força do sinal colocando o seu dispositivo inteligente junto ao aparelho.

### O que posso fazer se a minha ligação sem fios não alcança o aparelho?

Pode usar dispositivos específicos para ampliar a cobertura da sua rede Wi-Fi doméstica, tais como pontos de acesso, repetidores Wi-Fi e pontes de linhas de alimentação (não fornecidos com o aparelho).

### Como posso encontrar o nome e a palavra-passe da minha rede sem fios?

Consulte a documentação do router. Há habitualmente um autocolante no router, que apresenta a informação de que necessita para aceder à página de configuração do dispositivo, utilizando um dispositivo ligado.

### O que posso fazer se o meu router estiver a usar o canal Wi-Fi da vizinhança?

Force o router a usar o seu canal WiFi doméstico.

**O que devo fazer se  aparecer no visor ou se o forno não conseguir estabelecer uma ligação estável ao meu router doméstico?**

O aparelho pode ter estabelecido com sucesso uma ligação ao router, mas não ser capaz de aceder à Internet. Para ligar o aparelho à Internet, terá de verificar as definições do router e/ou da operadora.

Definições do router: o NAT tem de estar ligado, a firewall e o DHCP têm de estar corretamente configurados. Encriptação da palavra-passe suportada: WEP, WPA, WPA2. Para experimentar outro tipo de encriptação, consulte o manual do router.

Definições da operadora: se o seu fornecedor de serviços de Internet tiver fixado o número de endereços MAC com permissão de ligação à Internet, poderá não ter possibilidade de ligar o seu aparelho à cloud. O endereço MAC de um dispositivo é o seu identificador único. Pergunte ao seu fornecedor de serviços de Internet como ligar outros dispositivos, que não computadores, à Internet.

**Como posso verificar se os dados estão a ser transmitidos?**

Após a configuração da rede, desligue a alimentação, aguarde 20 segundos e, depois, ligue o forno: Verifique se a aplicação exibe o estado UI do aparelho. Selecione um ciclo ou outra opção e verifique o seu estado na aplicação.

Algumas definições levam vários segundos para aparecerem na aplicação.

**Como posso alterar a minha conta Whirlpool, mas manter as minhas aplicações ligadas?**

Pode criar uma nova conta mas lembre-se de dar os seus aparelhos como "não reclamados" na sua conta antiga para que os possa mover para a sua nova conta.

**Mudei de router – o que preciso de fazer?**

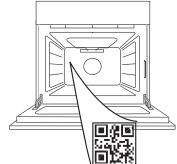
Pode manter as mesmas definições (nome de rede e palavra-passe) ou eliminar as definições anteriores da aplicação e configurar novamente as definições.

# RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	Solução
O forno não está a funcionar.	Corte de energia. Desativação da rede elétrica.	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e reinicie o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.
O visor apresenta a letra "F", seguida de um número ou uma letra.	Falha do forno.	Contacte o seu Serviço Técnico de Pós-Venda mais próximo e indique o número que acompanha a letra "F". Prima  , toque em  "Info" e, em seguida, selecione "Reposição de fábrica". Todas as definições guardadas serão eliminadas.
Houve uma falha de eletricidade.	Regulação da potência incorreta.	Certifique-se de que a sua rede doméstica possui uma potência de, pelo menos, 3 kW. Se não for o caso, reduza a potência para 13 amperes. Para alterar, prima  , selecione  "Mais Modos" e, depois, selecione "Gestão de Energia".
A função não é iniciada. A função não está disponível no modo de demonstração.	O modo de demonstração está ativo.	Prima  , toque em  "Info" e, em seguida, selecione "Modo de demonstração loja" para sair.
A porta não abre.	Ciclo de limpeza em curso.	Aguarde que a função termine e que o forno arrefeça.
O ícone  é exibido no visor.	O router WiFi está desligado. As definições do router foram alteradas. A ligação sem fios não alcança o aparelho. O forno não consegue estabelecer uma ligação estável à rede doméstica. A conectividade não é suportada.	Verifique se o router WiFi está ligado à Internet. Verifique se o sinal WiFi é forte nas proximidades do aparelho. Tente reiniciar o router. Consulte a secção "FAQs Wi-Fi". Se as definições da sua rede sem fios doméstica tiverem sido alteradas, estabeleça a ligação à rede: prima  , toque em  "WiFi" e, em seguida, selecione "Ligar à rede".
A conectividade não é suportada.	A operação remota não é permitida no seu país.	Antes de efetuar a compra, verifique se o seu país permite a operação remota de aparelhos eletrónicos.
O ecrã tátil não está a funcionar corretamente.	Utilização prolongada. Sistema de sobrecarga.	Prima  e mantenha premido durante, pelo menos, 4 segundos. Ligue o forno e verifique se o problema persiste.

As políticas, a documentação padrão e as informações de produto adicionais poderão ser consultadas:

- Utilizar o código QR no seu aparelho
- visitando o nosso website [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)
- Em alternativa, **contacte o nosso Serviço Pós-venda** (através do número de telefone contido no livrete da garantia). Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.



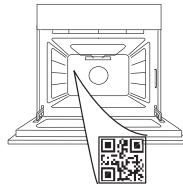
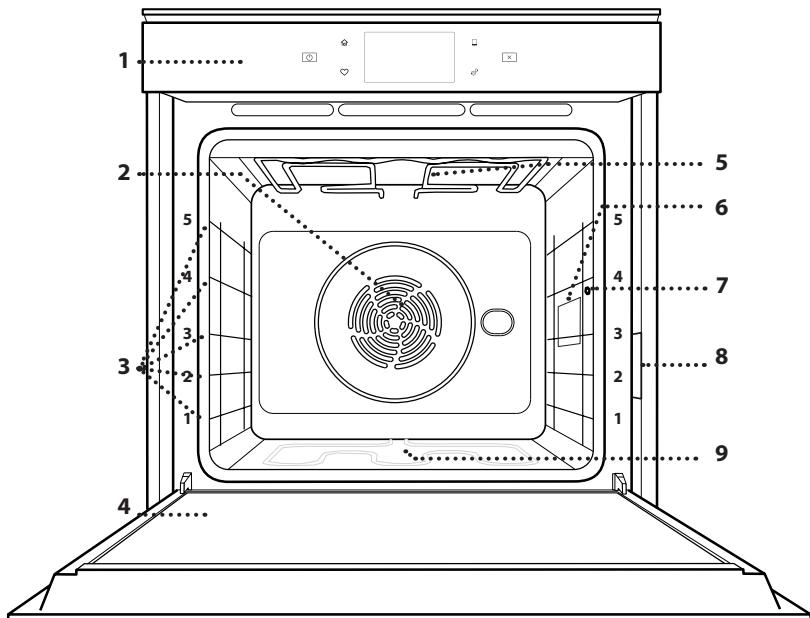
**TAK FORDI DU HAR KØBT ET WHIRLPOOL PRODUKT**

Registrér venligst dit produkt på  
[www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register), for at modtage en mere  
komplet assistance

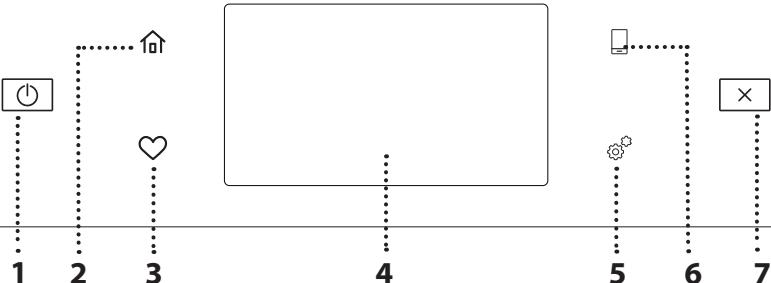


Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet  
tages i brug.

**SCAN QR-KODEN PÅ DIT APPARAT,  
FOR AT INDHENTE FLERE  
OPLYSNINGER**

**PRODUKTBESKRIVELSE**

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

**BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET****1. ON / OFF**

Til at tænde og slukke for ovnen.

**2. HOME**

Bruges til at opnå hurtigere  
adgang til hovedmenuen.

**3. FAVORIT**

Bruges til at få adgang til listen  
over dine favoritfunktioner.

**4. DISPLAY****5. REDSKABER**

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

**6. FJERNBETJENING**

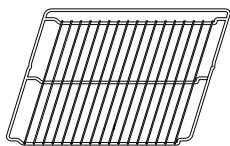
Bruges til at aktivere brug af  
6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool app'en.

**7. ANNULLER**

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

# TILBEHØR

## RIST



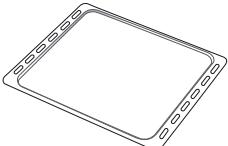
Bruges til at tilberede mad eller som støtte til pander, kageform og andet ovnfast kogegrej

## DRYPBAKKE



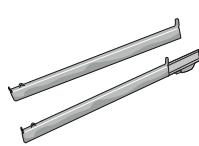
Anvendes som brædepande til tilberedning af kød, fisk, grønsager, focaccia, etc. eller anbragt under risten til at opsamle saften fra madlavningen.

## BAGEPLADE



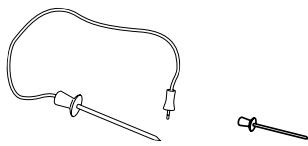
Bruges til at tilberede brød og tærter, men også flækesteg, fisk i fad, etc.

## GLIDESKINNER \*



Til at fremme isætning eller udtagning af tilbehør.

## STEGETERMOMETER



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

\* Kun disponibel på visse modeller

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

Yderligere tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

## ISÆTNING AF RIST OG ANDET TILBEHØR

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

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

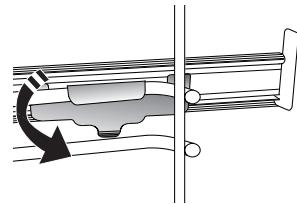
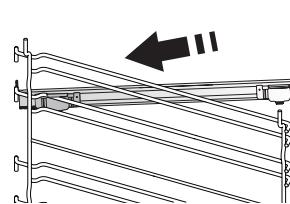
## AFTAGNING OG GENMONTERING AF SKINNERNE

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

## MONTERING AF GLIDESKINNER (AFHÆNGIGT AF MODEL)

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

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



Bemerk: Glideskinne kan isættes på et hvilket som helst niveau.

# TILBEREDNINGSFUNKTIONER



## MANUELLE FUNKTIONER

### • HURTIG FORVARMNING

Til hurtig forvarmning af ovnen.

### • OVER-/UNDERVARME

Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe.

### • GRILL

Til grillstegning af bøffer, kebab og pølser, gratinering af grønsager eller brødristning. Når du griller kød, anbefaler vi at anvende en drypbakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml drikkevand.

### • TURBO GRILL

Til stegning af store kødstykker (køller, oksestege, kylling). Vi anbefaler at anvende en dryppebakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml drikkevand.

### • VARMLUFT

Til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur, samtidigt på flere (maks. tre) niveauer. Funktionen gør samtidig tilberedning mulig, uden at smagen blandes.

### • COOK 4 FUNKTIONER

Til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur, samtidigt på fire niveauer. Denne funktion kan anvendes til at bage småkager, kager, runde pizzaer (også frosne) og til at tilberede et fuldt måltid. Følg tilberedningstabellen, for at få de bedste resultater.

### • VARMLUFTSBAGNING

Til tilberedning af kød, bagning af kager med fyld på kun en ribbe.

### • SPECIALFUNKTIONER

#### » OPTØNING

Bruges til hurtig optøning af madvarer. Anbring maden på midterste ribbe. Lad madvaren blive i emballagen, så overfladen ikke tørrer ud.

#### » HOLD VARM

Til at holde netop tilberedt mad varm og sprød.

#### » DEJHÆVNING

Til optimal hævnning af brød- og kagedej. Undlad at aktivere funktionen, hvis ovnen stadig er varm efter en tilberedningscyklus, for at bevare hævnningens kvalitet.

### » FÆRDIGRETTER

Til tilberedning af færdigretter, opbevaret ved stuetemperatur eller i køleskabet (biskuitter, kageblanding, muffins, pastaretter og produkter af brødtypen). Funktionen tilbereder alle retterne hurtigt og blidt og kan også anvendes til genopvarmning af allerede tilberedte retter. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen. Følg anvisningerne på emballagen.

### » MAXI COOKING

Til tilberedning af store stege (mere end 2,5 kg). Det anbefales at vende kødet under tilberedningen, så det bliver ensartet brunt på begge sider. Dryp stegen af og til, så den ikke bliver for tør.

### » ØKO VARMLUFT

Til tilberedning af farserede stege og fileter af kød på én ribbe. Overdreven udtørring af maden forebygges af en let, intermitterende luftcirkulation. Ved brug af denne ØKO funktion vil lyset være slukket under tilberedningen. Ved brug af ØKO cyklussen, og med henblik på at optimere strømforbruget, bør ovnens låge ikke åbnes før maden er færdig.

### • FROSSENT BAG

Funktionen vælger automatisk den bedste temperatur og tilberedningstype for 5 forskellige kategorier af frosne færdigretter. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.

### 6<sup>th</sup> SENSE

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

Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.

3

# BRUG AF BERØRINGSSKÆRMEN



For at gennemse en menu eller en liste:

Stryg ganske enkelt din finger hen over skærmen, for at gennemse posterne eller værdierne.



For at markere eller bekræfte:

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

For at vende tilbage til det foregående skærbillede:

Bank let på < .

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

Bank let på "INDSTIL" eller "NÆSTE".

## FØRSTEGANGSBRUG

Det er nødvendigt, at konfigurere produktet første gang, man tænder for apparatet.

Indstillingerne kan ændres på et senere tidspunkt, ved at trykke på ⌂, for at tage adgang til menuen "Redskaber".

### 1. VÆLG SPROG

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

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

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

### 2. OPSÆTNING AF WIFI

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

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

Som alternativ kan man banke let på "OVERSPRING" for at forbinde produktet på et senere tidspunkt.

### KONFIGURATION AF FORBINDELSEN

Brug af denne funktion kræver: En smartphone eller tablet og en trådløs router med forbindelse til Internettet. Brug din smart enhed til at kontroller signalstyrken af hjemmets trådløse netværk i apparatets nærhed.

Minimumskrav.

Smart enhed: Android 4,3 (eller senere) med en 1280x720 (eller større) skærmopløsning eller iOS 8 (eller senere).

Trådløs router: 2,4Ghz WiFi b/g/n.

#### 1. Download app'en 6<sup>th</sup> Sense Live

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

#### 2. Opret en konto

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

### 3. Registrér dit apparat

Følg anvisningerne i app'en for at registrere dit apparat. Du har behov for et SAID-nummer (Smart Appliance Identifier) for at fuldføre registreringsprocessen.

Denne unikke kode står på produktets påsatte identifikationsskilt.

### 4. Opret forbindelsen til WiFi

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

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

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

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

WiFi-modulets MAC-adresse vises.

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

### 3. INDSTILLING AF KLOKKESLÆT OG DATO

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

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

Når du har indstillet klokkeslætten, skal du indstille datoen.

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

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

### 4. INDSTIL STRØMFORBRUGET

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

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

## 5. VARM OVNEN

En ny ovn kan udsende lugte, som er blevet tilovers fra fremstillingen: dette er helt normalt. Før du begynder at tilberede mad, anbefaler vi derfor, at du opvarmer ovnen, mens den er tom, for at fjerne eventuelle lugte.

Fjern eventuelt beskyttende pap eller gennemsigtig film fra ovnen, og fjern alt tilbehør heri.

Varm ovnen op til 200 °C i cirka en time.

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

# DAGLIG BRUG

## 1. VÆLG EN FUNKTION

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

Skærmen giver dig mulighed for at vælge mellem Manuel og 6<sup>th</sup> Sense funktioner.

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

## 2. INDSTIL DE MANUELLE FUNKTIONER

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

### TEMPERATUR / GRILLNIVEAU

- Gennemse de foreslæde værdier og vælg den du ønsker.

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

### VARIGHED

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

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

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

## 3. INDSTILLING AF 6<sup>th</sup> SENSE FUNKTIONER

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

- Vælg en opskrift fra listen.

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

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

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

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

## 4. INDSTIL UDSKYDELSE AF STARTTID

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

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

For at programmere en forsinket start for tilberedningen skal ovnens forvarmningsfase være deaktivert: Ovnen vil gradvist oparbejde den påkrævede temperatur, hvilket medfører, at tilberedningens varighed vil være en smule længere, end den anførte i tilberedningstabellen.

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

## 5. START FUNKTIONEN

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

Hvis ovnen er varm og funktionen kræver en specifik maksimal temperatur, vil der blive vist en meddelelse på displayet.

Du kan altid ændre de indstillede værdier under tilberedningen ved at banke let på den værdi, du vil ændre.

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

## 6. FORVARMING

På displayet vises forvarmningsfasens status, når funktionen er blevet startet, hvis den tidligere er blevet aktiveret.

Når denne fase er afsluttet, lyder der et hørbart signal, og displayet angiver, at ovnen har nået den indstillede temperatur.

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

Hvis du sætter retten i ovnen, inden forvarmningen er afsluttet, kan det endelige resultat blive påvirket negativt.

Åbning af lågen under forvarmningsfasen vil pausere den. Tilberedningens varighed inkluderer ikke en forvarmningsfase.

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

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

## 7. PAUSE TILBEREDNING

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

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

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

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

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

## 8. ENDT TILBEREDNING

Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive, at tilberedningen er fuldført.

Med visse funktioner kan du brune retten lidt mere, forlænge tilberedningstiden eller gemme funktionen som en favorit, når tilberedningen er færdig.

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

## 9. FAVORITTER

Favorit-funktionen gemmer ovnens indstillinger til dine favoritopskrifter.

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

## SÅDAN GEMMES EN FUNKTION

Når en funktion er afsluttet, kan du banke let på  for at gemme den som en favorit. På denne måde kan du hurtigt anvende den i fremtiden, og bibeholde de samme indstillinger.

På skærmen kan funktionen gemmes ved at angive op til 4 favorit-måltider heriblandt morgenmad, frokost, snack og middag.

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

## NÅR FUNKTIONEN ER GEMT

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

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

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

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

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

## ÆNDRING AF INDSTILLINGERNE

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

- Vælg den funktion, som du vil ændre.
- Bank let på "REDIGER".
- Vælg den egenskab, som du vil ændre.
- Bank let på "NÆSTE": Displayet viser de nye egenskaber.

- Bank let på "GEM" for at bekræfte dine ændringer.

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

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

Du kan også ændre klokkeslættet de forskellige måltider vises på:

- Tryk på .
- Vælg  "Foretrukne".
- Vælg "Tidspunkter og datoer".
- Bank let på "Tidspunkter for måltider".
- Gennemse listen og bank let på det relevante klokkeslæt.
- Bank let på det relevante måltid, for at ændre det.

Hvert tidsinterval kan kun kombineres med ét måltid.

## 10. REDSKABER

Tryk på  , for når som helst at åbne menuen "Redskaber".

Denne menu gør det muligt at vælge blandt forskellige muligheder samt at ændre indstillingerne eller præferencerne for dit produkt eller displayet.



### FJERNFUNKTION

Bruges til at aktivere brug af 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool app'en.



### MINUTUR

Denne funktion kan enten aktiveres under en tilberedningsfunktion eller alene, for at overvåge tiden.

Når funktionen er startet, vil minuturet tælle ned af sig selv, uden at påvirke selve funktionen.

Når minuturet er aktiveret kan man også markere og aktivere en funktion.

Minuturet vil fortsætte nedtællingen foroven til højre i skærmbilledet.

Tilbagevending eller ændring af minuturet:

- Tryk på .
- Bank let på .

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

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



Tænding eller slukning af ovnlyset.



## PYROLYTISK SELVRENSNING

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

**Rør ikke ved ovnen under pyrolysecykussen.**

**Hold børn og dyr på afstand af ovnen under og efter Pyro-cykussen (indtil rummet er blevet udluftet).**

- Tag alt tilbehør - inklusiv styreskinnerne - ud af ovnen før funktionen aktiveres. Hvis ovnen er installeret under en kogesektion, skal du kontrollere, at blussene eller kogepladerne er slukkede under selvrensningscykussen.
- For at opnå et optimalt resultat skal det værste snavs fjernes med en fugtig klud, før Pyro-funktionen anvendes.
- Vælg en af de disponible cyklusser i henhold til dine behov.
- Bank let på "START" for at aktivere den valgte funktion. Lågen låses automatisk og ovnen vil starte rengøringscykussen: Der vises en advarsel på displayet samt en nedtælling, der viser statussen for den igangværende cyklus.

Når cykussen er fuldført, kan lågen ikke åbnes, før temperaturen i ovnrummet er nået ned på et sikkert niveau.

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

## SONDE

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

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

Bank let på .

Du kan vælge mellem funktionerne manuel (efter tilberedningsmetode) og 6<sup>th</sup> Sense (efter madvaretype) hvis brug af stegetermometeret er tilladt eller påkrævet.

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

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

## SONDE

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

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

Du kan vælge mellem funktionerne manuel (efter tilberedningsmetode) og 6<sup>th</sup> Sense (efter madvaretype) hvis brug af stegetermometeret er tilladt eller påkrævet.

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

## BRUG AF STEGETERMOMETERET

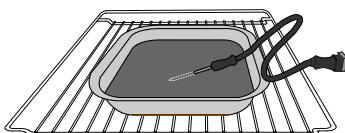
Sæt retten i ovnen, og sæt stikket i kontakten på højre side af ovnrummet.

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

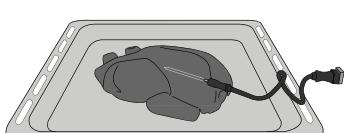
**KØD:** Sæt stegetermometeret dybt i kødet, og undgå ben eller fedtrige områder. Indsæt spidsen på langs midt i brystet, når det er fjerkræ, og undgå hule områder.

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

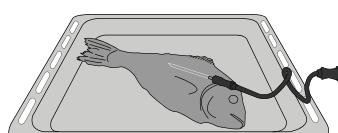
**BAGNING:** Stik spidsen dybt ind i dejen og form kablet, så du opnår den optimale vinkel. Hvis du bruger stegetermometeret under tilberedning med 6<sup>th</sup> Sense funktionerne, stoppes tilberedningen automatisk, når den valgte opskrift når den ideelle kernetemperatur, uden behov for at indstille ovnens temperatur.



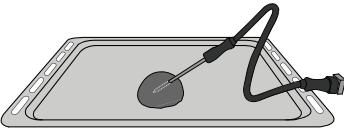
Lasagne



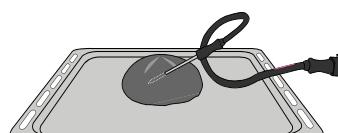
Hel kylling



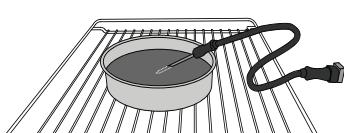
Fisk



Småbrød



Stort brød



Kage

## LYD FRA

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

## KONTROLLÅS

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

Aktivering af låsen:

- Bank let på ikonet.

Inaktivering af låsen:

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

## FLERE FUNKTIONER

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

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

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

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

## FORETRUKNE

Til ændring af adskillige indstillinger.

## WIFI

Til ændring af indstillingerne eller konfiguration af et nyt hjemmenetværk.

## INFO

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

# TILBEREDNINGSTABEL

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

TILBEHØR



Rist

Ovnfast fad eller  
tærteform  
på ristDryppebakke /  
brædepande  
eller ovnfast fad på ristDrypbakke /  
BrædepandeDryppebakke med  
500 ml vand

Stegetermometer

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

\* Forventet varighed: Retterne kan tages ud af ovnen på forskellige tidspunkter afhængigt af personlig præference.

\*\* Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

\*\*\* Vend maden, når to tredjedele af tilberedningstiden er gået (om nødvendigt).

#### SÅDAN LÆSES TILBEREDNINGSTABELLEN

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

Tilberedningstiderne gælder fra det tidspunkt, retten sættes i ovnen, bortset fra tilberedninger, der kræver forvarmning.

Tilberedningstemperaturen og varigheden er vejledende og afhænger af mængden af mad og den anvendte type af tilbehør.

Brug de laveste anbefalede indstillinger i begyndelsen og skift herefter til højere indstillinger, hvis maden ikke er tilberedt tilstrækkeligt.

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



# TILBEREDNINGSTABEL

Madkategorier		Niveau og tilbehør	Mængde	Tilberedningsinfo
GRYDERET & OVNBAGT PASTA	Frisk	Lasagne  Cannelloni 	500 - 3000 g * 500 - 3000 g *	
	Frossen	Lasagne  Cannelloni 	500 - 3000 g 500 - 3000 g	Tilbered efter din foretrukne opskrift. Hæld bechamelsauce over og drys med ost, for at få en perfekt brunning
KØD	Oksekød	Roastbeef  Kalvesteg 	600 - 2000 g * 600 - 2500 g *	Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier. Lad hvile i mindst 15 minutter efter endt tilberedning, før udskæring
		Bøf   Hamburger  	2 - 4 cm 1,5 - 3 cm	Smør med olie og rosmarin. Drys med salt og sort peber. Fordel jævnt på risten. Vend efter 2/3 af tilberedningstiden.
KØD	Svinekød	Flæskesteg  Svineskank 	600 - 2500 g * 500 - 2000 g *	Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier. Lad hvile i mindst 15 minutter efter endt tilberedning, før udskæring
		Svineribben   Bacon  	500 - 2000 g 250 g	Smør med olie og drys med salt inden tilberedning. Vend efter 2/3 af tilberedningstiden.
KØD	Lammekød	Lammesteg  Lammekrone  Lammekolle 	600 - 2500 g * 500 - 2000 g * 500 - 2000 g *	Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier. Lad hvile i mindst 15 minutter efter endt tilberedning, før udskæring
		Stegt kylling  Farseret stegt kylling 	600 - 3000 g * 600 - 3000 g *	Smør med olie og krydr efter smag. Gnid med salt og peber. Sæt i ovnen med brystsiden opad
KØD	Fjerkræ	Kyllingestykker  Kyllingefilet / bryst  	600 - 3000 g * 1 - 5 cm	Smør med olie og krydr efter smag. Fordel jævnt i dryppebakken med skindsiden nedad
		Andesteg  Fyldt stegt and  Andestykker 	600 - 3000 g * 600 - 3000 g * 600 - 3000 g *	Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier
KØD	Stegt kalkun & gås	Andedefilet / bryst   Gåsesteg  Farseret stegt gås  Kalkunstykker 	1 - 5 cm 600 - 3000 g * 600 - 3000 g * 600 - 3000 g *	Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier
		Fileter / Bryst  	1 - 5 cm	Smør med olie og krydr efter smag. Gnid med salt og peber. Sæt i ovnen med brystsiden opad. Vend efter 2/3 af tilberedningstiden
KØDRETTER	Kødretter	Grillspyd   Pølser & hotdogpølser  	1 rist 1,5 - 4 cm	Smør med olie og drys med salt inden tilberedning. Vend efter 1/2 af tilberedningstiden
				Fordel jævnt på risten. Prik i pølsene med en gaffel, så de ikke springer. Vend efter 2/3 af tilberedningstiden

## TILBEHØR

Rist	Ovnfast fad eller tærteform på rist	Dryppebakke / brædepande eller ovnfast fad på rist	Drypbakke / Brædepande	Dryppebakke med 500 ml vand	Stegetermometer

	Madkategorier	Niveau og tilbehør	Mængde	Tilberedningsinfo
FISK	Helstegt fisk	Laks	3 2	0,2 - 1,5 kg *
		Kulmule	3 2	0,2 - 1,5 kg *
		Torsk	3 2	0,2 - 1,5 kg *
		Havaborre	3 2	0,2 - 1,5 kg *
		Brasen	3 2	0,2 - 1,5 kg *
		Multe	3 2	0,2 - 1,5 kg *
		Fisk (hel)	3 2	0,2 - 1,5 kg *
		Fisk i salt skorpe	3	0,2 - 1,5 kg *
Stegte fileter & bøffer	Stegte fileter & bøffer	Tunbøf	3 2	1 - 3 cm
		Laksekotelet	3 2	1 - 3 cm
		Sværdfiskesteak	3 2	0,5 - 3 cm
		Torskebøf	3 2	100 - 300 g
		Havaborrefiletet	3 2	50 - 150 g
		Brasenfilet	3 2	50 - 150 g
		Andre fileter	3 2	0,5 - 3 cm
		Fiskefileter	3 2	0,5 - 3 cm
Grillede fisk og skaldyr	Grillede fisk og skaldyr	Kammuslinger	4	en form
		Gratinerede muslinger	4	en form
		Rejer	4 3	en form
		Rejer	4 3	en form
GRØNTSAGER	Stegte grøntsager	Kartofler	3	500 - 1500 g Skær i stykker, krydr med olie, salt og krydderurter, før de sættes i ovnen
		Fyldte grøntsager	3	100 - 500 g hver Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier
		Andre grøntsager	3	500 - 1500 g Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier
Gratinerede grøntsager	Gratinerede grøntsager	Kartofler	3	1 form Skær i stykker, krydr med olie, salt og krydderurter, før de sættes i ovnen
		Tomater	3	1 form Drys med rasp og smag til med olie, hvidløg, peber og persille
		Peberfrugter	3	1 form Tilbered efter din foretrukne opskrift. Drys med ost, for at få en perfekt brunning
		Broccoli	3	1 form Tilbered efter din foretrukne opskrift. Hæld bechamelsauce over og drys med ost, for at få en perfekt brunning
		Blomkål	3	1 form Tilbered efter din foretrukne opskrift. Hæld bechamelsauce over og drys med ost, for at få en perfekt brunning
		Andet	3	1 form Tilbered efter din foretrukne opskrift. Hæld bechamelsauce over og drys med ost, for at få en perfekt brunning

	Madkategorier	Niveau og tilbehør	Mængde	Tilberedningsinfo
KAGER & SMÅKAGER	Kager med hævemiddel	Sukkerbrødkage i form	2	500 - 1200 g *
		Frugtkage med hævemiddel i form	2	500 - 1200 g *
		Chokoladekage med hævemiddel i form	2	500 - 1200 g *
		Sukkerbrødkage på bageplade	2	500 - 1200 g *
	Bagværk & fyldte tærter	Cookies	3	200 - 600 g Lav en portion af 500g mel, 200g saltet smør, 200g sukker og 2 æg. Smag til med frugtessens. Lad køle af. Læg dejen jævnt ud og form den som du vil. Læg småkagerne på en brædepande
		Croissanter (friske)	3	en form
		Croissanter (frosne)	3	en form
		Vandbakkesesdej	3	en form
		Marengs	3	10 - 30 g hver Lav en portion af 2 æggehvider, 80 g sukker og 100 g kokosmel. Smag til med vanilje og mandelessens. Form 20-24 stykker på en smurt brædepande
		Tærte i form	3	400 - 1600 g Lav en portion af 500g mel, 200g saltet smør, 200g sukker og 2 æg. Smag til med frugtessens. Lad køle af. Rul dejen jævnt ud og fold den i en form. Fyld marmelade i og sæt i ovnen
SALTE KAGER	Madtærter		2	800 - 1200 g Beklæd en tærteform med dejen og drys bunden med rasp, for at opsuge saften fra frugten. Fyld med hakket frisk fugt, blandet med sukker og kanel
	Grøntsagsstrudel		2	500 - 1500 g Tilbered en blanding af skiveskårne grøntsager. Stænk med olie og tilbered i en pande i 15-20 minutter. Lad køle af. Tilsæt frisk ost og smag til med salt, balsamisk eddike og krydderier. Rul dejen ud og fold den ydre del

## TILBEHØR



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

TILBEHØR

Rist

Ovnfast fad eller  
tærteform  
på ristDryppebakke /  
brædepande  
eller ovnfast fad på ristDrypbakke /  
BrædepandeDryppebakke med  
500 ml vand

Stegetermometer

## RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

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

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

### UDVENDIGE OVERFLADER

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

### INDVENDIGE OVERFLADER

- Lad altid ovnen køle af efter brug, og rengør den herefter, helst mens den stadig er varm, for at eliminere aflejringer eller pletter af føderester.

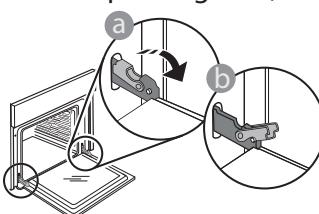
- Lad ovnen køle helt af, og tør herefter eventuel kondens fra tilberedning af fødevarer med et højt vandindhold væk med en klud eller en svamp.
- Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovnens låge.
- Ovnlågen kan tages af hængslerne, så rengøringen lettes.

### TILBEHØR

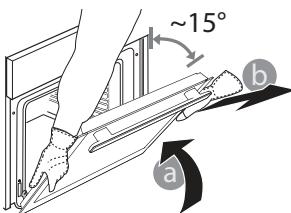
Vask altid tilbehøret i en opvaskemiddelopløsning efter brug. Brug ovnhandsker, hvis tilbehøret stadig er varmt. Madrester fjernes let med en opvaskebørste eller en svamp.

### AFTAGNING OG GENMONTERING AF LÅGEN

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

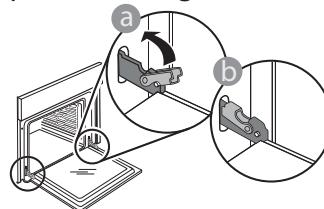


- Luk lågen, så meget du kan. Tag godt fat om lågen med begge hænder – hold den ikke i håndtaget. Fjern lågen ved blot at fortsætte lukkebevægelsen og samtidig trække den opad til den frigøres fra sædet. Læg lågen på den ene side på en blød overflade.

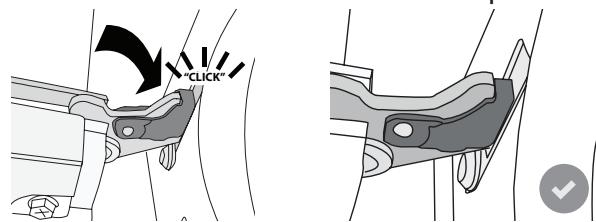


**Genmonter lågen** ved at flytte den hen imod ovnen og lade hængslernes kroge flugte med deres lejer og fastgøre den øverste del på lejet.

- Skub lågen nedad og åbn den herefter helt op. Skub fæsteelementerne tilbage i deres oprindelige position: Sørg for, at du sænker dem helt ned.



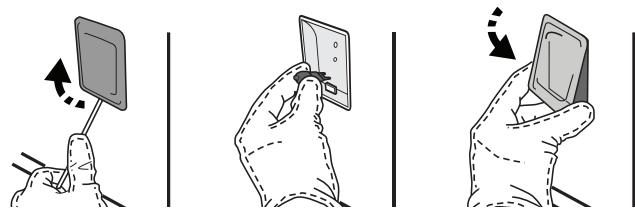
Udøv et let tryk, for at kontrollere at fæsteelementerne er i den korrekte position.



- Prøv at lukke lågen, og tjek for at sikre, at den flugter betjeningspanelet. Gentag i modsat fald de ovenstående trin: Lågen kan tage skade, hvis den ikke fungerer rigtigt.

## UDSKIFTNING AF PÆREN

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



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

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

## WIFI OSS

### Hvilke WiFi protokoller understøttes?

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

### Hvilke indstillinger skal jeg konfigurere i routerens software?

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

### Hvilken WPS version er understøttet?

WPS 2,0 eller senere. Tjek routerens dokumentation.

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

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

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

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

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

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

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

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

### Hvor finder jeg apparatets Mac-adresse?

Tryk på og bank herefter let på WiFi eller kik på apparatet: Der er en påsat etiket med SAID- og MAC-adresserne. MAC-adressen består af en kombination af tal og bogstaver og starter med "88:e7".

### Hvordan kan jeg kontrollere, om apparatets wireless funktion er slæt til?

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

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

Kontrollér at de tilsluttede enheder ikke optager hele den disponibele båndvidde. Kontrollér, at dine enheder med WiFi-funktion ikke overskridt det maksimalt tilladte antal af routeren.

### Hvor langt væk fra ovnen bør routeren være?

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

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

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

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

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

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

Forcér routeren til at bruge WiFi kanalen i dit hjem.

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

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

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

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

**Hvordan kan jeg kontrollere om der sendes data?**

Efter opsætning af netværket skal du slukke for strømmen, vente 20 sekunder og herefter tænde for ovnen: Kontrollér at app'en viser apparatets UI status. Vælg en cyklus eller en anden funktion og kontrollér statussen på app'en.

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

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

Du kan oprette en ny konto, men husk at framelde dit apparat fra den gamle konto, før du flytter det til den nye.

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

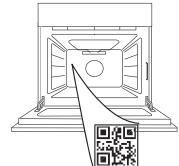
Du kan enten bibeholde de samme opsætningsegenskaber (netværksnavn og password) eller slette de tidligere indstillinger fra apparatet og konfigurere indstillingerne igen.

# FEJLFINDING

Problem	Mulig årsag	Løsning
Ovnen fungerer ikke.	Ingen strøm. Afbrydelse fra lysnettet.	Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten. Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.
Displayet viser bogstavet "F", efterfulgt af et tal eller bogstav.	Fejl i ovn.	Kontakt din nærmeste kundeserviceafdeling og angiv nummeret, der står efter bogstavet "F". Tryk på  , bank let på  "Info" og vælg herefter "Fabriksnulstilling". Alle de gemte indstillinger vil blive slettede.
Hjemmets strøm sviger.	Forkert effektindstilling.	Kontrollér, at husstandens ledningsnet har en nominel værdi på over 3 kW. I modsat fald skal effekten indstilles på 13 ampere. Den ændres ved at trykke på  "Flere funktioner" og herefter vælge "Effektstyring".
Funktionen starter ikke. Funktionen er ikke disponibel i demo tilstand.	Demofunktionen er aktiv.	Tryk på  , bank let på  "Info" og vælg herefter "Gem demo-funktion", for at afslutte.
Lågen er blokeret.	Rengøringscyklus i gang.	Vent på, at funktionen er færdig og på, at ovnen køler af.
Ikonet  vises på skærmen.	WiFi router'en er slukket. Router'ens indstillinger er blevet ændret. De trådløse forbindelser når ikke apparatet. Ovnen er ikke i stand til at etablere en stabil forbindelse til hjemmets netværk. Tilslutning understøttes ikke.	Kontrollér, om WiFi routeren er forbundet til Internettet. Kontrollér WiFi routerens signalstyrke i nærheden af apparatet. Prøv at genstarte routeren. Se afsnittet "WiFi OSS". Hvis indstillingerne til hjemmets trådløse netværk er blevet ændret, skal du oprette forbindelse til netværket: Tryk på  , bank let på  "WiFi" og vælg herefter "Opret forbindelse til netværk".
Tilslutning understøttes ikke.	Fjernbetjening er ikke tilladt i dit land.	Kontrollér og fjernbetjening af elektroniske apparater er tilladt i dit land, før du køber apparatet.
Touch-screen skærmen virker ikke korrekt.	Langvarig brug. Overbelastet system.	Tryk og hold  trykket i mindst 4 sekunder. Tænd for ovnen og kontrollér, om fejlen vedvarer.

Retningslinjer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan findes ved at:

- Brug QR-koden på dit apparat
- Besøge vores website [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)
- Eller som alternativ **kontakte vores serviceafdeling** (Telefonnummeret findes i garantihæftet). Når du kontakter vores serviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationsskilt.



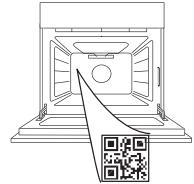


KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL-TUOTTEEN  
Täyden tuen saamiseksi on tuote rekisteröitäävä osoitteessa  
[www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

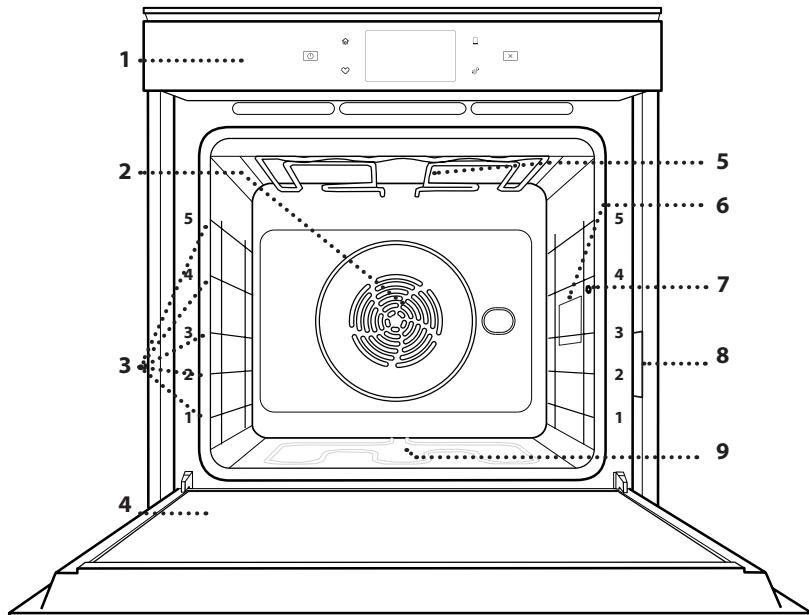


Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen  
käyttöä.

SKANNAA TUOTTEESSASI OLEVA  
QR-KOODI LISÄTIEDOJA VARTEN

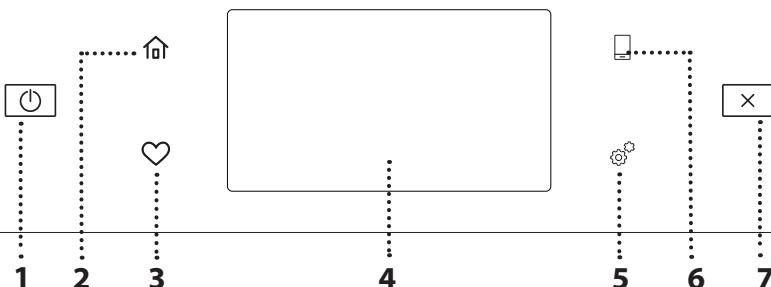


## TUOTEKUVAUS



1. Käyttöpaneeli
2. Puhallin ja pyöreä lämmitysvastus (ei näkyvissä)
3. Kannattimet (taso kuvataan uunin edessä)
4. Luukku
5. Ylempi lämpövastus/grilli
6. Valo
7. Paistomittarin kytkentäpiste
8. Arvokilpi (älä poista)
9. Alempi lämpövastus (ei näkyvissä)

## KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS



### 1. PÄÄLLÄ/POIS

Uunin kytkemiseen päälle ja pois päältä.

### 2. ALOITUS

Siirtää nopeasti päävalikkoon.

### 3. SUOSIKKI

Noutaa suosikkitoiminnot nopeasti.

### 4. NÄYTÖ

### 5. TYÖKALUT

Voit valita useista vaihtoehdista sekä vaihtaa uunin asetuksia ja mieltymyksiäsi.

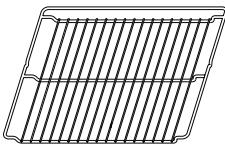
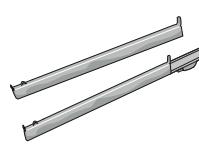
### 6. ETÄOHJAUS

Aktivoi 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool -sovelluksen käytön.

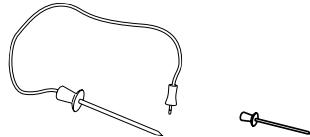
### 7. PERUUTA

Voit pysäyttää uunin toiminnon lukuun ottamatta kelloa, keittiön ajastinta ja säätimien lukitusta.

## TARVIKKEET

<b>RITILÄ</b>	<b>UUNIPANNU</b>	<b>LEIVINPELTI</b>	<b>LIUKUKISKOT *</b>
			
Käytää ruoanvalmistukseen ja pannujen, kakkuvuokien ja muiden uunia kestävien ruoanvalmistusastioiden kanssa	Käytetään uunipeltinä lihan, kalan, vihannesten, focaccian tms. kypsentämiseen tai ritilän alla tippuvan nesteen keräämiseen.	Käytetään leivän ja leivonnaisten, mutta myös paistien, foliossa kypsennettävän kalan jne. paistamiseen.	Helpottaa lisävarusteiden laittamista uuniin sekä niiden ottamista pois.

### LÄMPÖMITTARI



Mittaa ruokien sisälämpötilan tarkasti kypsennyksen aikana. Neljän tunnistuspisteensä ja jäykän tukensa ansiosta sitä voidaan käyttää lihalle ja kalalle, sekä myös leivälle, kakuille ja leivonnaisille.

\* Saatavana vain eräissä malleissa

Tarvikkeiden määrä ja tyyppi saattaa vaihdella ostetusta mallista riippuen.

Muut tarvikkeet voidaan ostaa erikseen asiakaspalvelusta.

### RITILÄN JA MUIDEN TARVIKKEIDEN ASETTAMINEN

Aseta ritilä vaakatasossa liu'uttamalla sitä kannattimia pitkin. Varmista, että korotettu reuna osoittaa ylöspäin.

Muut tarvikkeet, kuten uunipannu ja leivinpelti, laitetaan paikalleen samoin kuin ritiläkin.

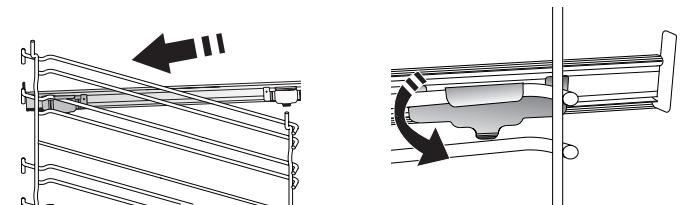
### HYLLYKKÖOHJAIMIEN IRROTTAMINEN JA KIINNITTÄMINEN

- Voit poistaa kannattimet nostamalla niitä ylös ja vetämällä aleman osan varoen irti paikoiltaan: Nyt kannattimet ovat poistettavissa.
- Voit kiinnittää kannattimet takaisin asettamalla ne ensin takaisin ylempään kiinnikkeeseen. Pidä ohjaimia ylhäällä ja liu'uta ne uunin sisälle. Laske pellin ohjaimet tämän jälkeen paikoilleen alempaan kiinnikkeeseen.

### LIUKUKAPPALEIDEN KIINNITTÄMINEN (JOS NÄMÄ SISÄLTYVÄT TARVIKKEISIIN)

Irrota kannattimet uunista ja irrota liukukappaleiden suojamuovi.

Kiinnitä liukukappaleen ylempi pidike kannattimeen ja liu'uta liukukappaletta niin pitkälle kuin se menee. Laske toinen pidike paikoilleen. Kiinnitä kannatin paikoilleen painamalla pidikkeen alaosaa tukevasti kannatinta vasten. Varmista, että liukukappaleet liikkuvat vapaasti. Toista nämä vaiheet toiselle samalla tasolla olevalle kannattimelle.



Huomaa: Liukukappaleet voidaan asettaa mille tahansa tasolle.

# KYPSENNYSTOIMINNOT



## MANUAALISET TOIMINNOT

### • NOPEA ESILÄMMITYS

Esilämmittää uunin nopeasti.

### • PERINTEINEN

Kaikenlaisten ruokien kypsentäminen yhdellä tasolla.

### • GRILL (GRILLI)

Pihvien, lihavartaiden ja makkaroiden grillaus, gratiinivihannesten paistaminen tai leivän paahtaminen. Kun grillaat lihaa, suosittelemme keräämään kypsennysnesteen uunipannulle: Aseta uunipannu mille tahansa tasolle ritolän alle ja lisää 500 ml juomavettä.

### • TURBOGRILLI

Suurikokoisten lihapalojen grillaaminen (koivet, paahtopaisti, broileri). Suosittelemme keräämään kypsennysnesteen uunipannulle: Aseta uunipannu mille tahansa tasolle ritolän alle ja lisää 500 ml juomavettä.

### • KIERTOILMA

Kypsentää eri ruokia, jotka vaativat saman kypsymislämpötilan eri tasoilla (enintään kolmella) samanaikaisesti. Tätä toimintoa voidaan käyttää eri ruokien valmistukseen ilman, että tuoksut siirtyvät ruokalajista toiseen.

### • COOK 4 -TOIMINNOT

Erlaisten neljällä tasolla olevien saman kypsennyslämpötilan vaativien ruokien samanaikaiseen valmistukseen. Tätä toimintoa voidaan käyttää pikkuleipien, kakkujen, pyöreiden pizzojen (myös pakastettujen) paistamiseen sekä kokonaisen aterian valmistamiseen. Noudata kypsennystaulukkoa parhaiden tulosten saamiseksi.

### • PAISTO KIERTOILMALLA

Lihan kypsennys, täytteitä sisältävien leivonnaisten leipominen vain yhdellä tasolla.

### • ERIKOISTOIMINNOT

#### » SULATUS

Nopeuttaa ruoan sulatusta. Aseta ruoka keskitasolle. Jätä ruoka pakkaukseen, jotta se ei kuivu ulkoa.

#### » PIDÄ LÄMPIMÄNÄ

Vastavalmistetun ruoan pitämiseen kuumana ja rapeana.

#### » KOHOTUS

Makeiden ja suolaisten taikinoiden optimaalinen kohottaminen. Kohotustuloksen takaamiseksi ei toimintoa saa käynnistää uunin ollessa vielä kuuma edellisen kypsennysjakson jäljiltä.

## » MUKAVUUS

Sellaisten valmisruokien kypsentäminen, joita on säilytetty huoneenlämmössä tai jäääkaapissa (pikkuleivät, sekalaiset kakut, muffinssit, pasta-annokset ja leipätyyppiset tuotteet). Tämä toiminto kypsentää kaikki annokset nopeasti ja hellävaraisesti ja sitä voidaan käyttää myös jo valmistetun ruoan lämmitykseen. Uunia ei tarvitse esilämmittää. Noudata pakkauksessa olevia ohjeita.

## » MAXI COOKING

Suurikokoisten lihapalojen paistaminen (yli 2,5 kg). Suosittelemme käänämään lihaa kypsennyksen aikana, jotta se ruskistuu tasaisesti molemmilta puolilta. Suosittelemme valelemaan lihaa ajoittain, jotta se ei kuivuisi.

## » ECO-KIERTOILMA

Täytetyjen paahtopaistien ja lihafileiden kypsentämiseen yhdellä tasolla. Ruoan liiallinen kuivuminen estetään hellävaraisella ja ajoittaisella ilman kierrolla. Kun tämä ECO-toiminto on käytössä, valo pysyy sammutettuna kypsennyksen aikana. Jotta voit käyttää ECO-jaksoa ja optimoida virrankulutuksen, uunin luukkua ei tule avata ennen kuin ruoka on täysin kypsää.

## • PAKASTE LEIV

Toiminto valitsee automaattisesti ihanteellisen kypsennyslämpötilan ja tilan viidestä pakastetuille valmisruolle tarkoitetusta tyypistä. Uunia ei tarvitse esilämmittää.

## 6<sup>th</sup> SENSE

Nämä mahdollistavat kaiken tyypisten ruokien kypsennyksen täysin automaattisesti. Jotta saisit kaiken irti tästä toiminnosta, noudata kyseisessä kypsennystaulukossa annettuja ohjeita. Uunia ei tarvitse esilämmittää.

# KOSKETUSNÄYTÖN KÄYTTÖOHJEET



**Valikon tai luettelon vierittäminen:**  
Vieritä kohteita tai arvoja sipaisemalla näyttöä sormella.



**Valinta tai vahvistus:**  
Valitse haluamasi arvo tai valikkokohta napauttamalla näyttöä.

**Siirtyminen takaisin edelliselle näytölle:**

Napauta < .

**Asetusten vahvistaminen tai seuraavaan näyttöön siirtyminen:**

Napauta ASETA tai SEURAAVA.

## ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

Sinun on määritettävä tuote, kun kytket sen päälle ensimmäisen kerran.

Voit vaihtaa asetuksia myöhemmin painamalla ☀ ja käyttämällä Työkalut-valikkoa.

### 1. KIELEN VALINTA

Sinun on asetettava kieli, kun kytket laitteen päälle ensimmäisen kerran.

- Voit vierittää käytettävissä olevia kielia sipaisemalla näyttöä.
- Napauta haluamaasi kieltä.

Voit siirtyä takaisin edelliselle näytölle napauttamalla < .

### 2. WIFI-YHTEYDEN ASETUS

6<sup>th</sup> Sense Live -ominaisuuden ansiosta voit etäkäyttää uunia mobiililaitteella. Jotta laitetta voidaan hallita etäyhteyden avulla, sinun on suoritettava ensin suoritettava yhdistämistoimenpide. Tämä prosessi on tarpeen laitteen rekisteröimiseksi sekä sen yhdistämiseksi kotisi verkkoon.

- Jatka yhteyden asettamista napauttamalla VALITSE ASETUKSET NYT.

Voit yhdistää tuotteen myöhemmin napauttamalla OHITA.

### YHTEYDEN ASETTAMINEN

Tämän ominaisuuden käyttämiseen tarvitset seuraavat: Älypuhelin tai tabletti sekä internettiin yhdistetty langaton reititin. Varmista älylaitteellasi, että kotisi langattoman verkon signaali on voimakas laitteen läheisyydessä.

Vähimmäisvaatimukset.

Älylaite: Android 4.3 (tai uudempi), jonka näyttö on 1280x720 (tai suurempi) tai iOS 8 (tai uudempi).

Langaton reititin: 2.4 Ghz WiFi b/g/n.

### 1. Lataa 6<sup>th</sup> Sense Live -sovellus

Laitteen yhdistämisen ensimmäinen vaihe on sovelluksen lataaminen mobiililaitteeseen. 6<sup>th</sup> Sense Live -sovellus ohjaa sinut seuraavassa luetteloidujen vaiheiden läpi. Voit ladata 6<sup>th</sup> Sense Live -sovelluksen joko iTunes Storesta tai Google Play Storesta.

### 2. Luo tili

Jos et ole vielä luonut tilia, on sinun tehtävä se nyt. Tämä mahdollistaa laitteidesi yhdistämisen verkkoon sekä niiden tarkastelemisen ja hallitsemisen etäyhteyden avulla.

### 3. Rekisteröi laitteesi

Rekisteröi laitteesi noudattamalla sovelluksen ohjeita. Tarvitset rekisteröintiprosessin suorittamiseen Smart Appliance IDentifier (SAID) -numerona. Löydät tämän uniikan koodin tuotteeseen kiinnitetystä tunnistekilvestä.

### 4. Muodosta WiFi-yhteys

Noudata yhdistää skannaamalla -asetustoimenpidettä. Sovellus ohjaa prosessin läpi, kun yhdistät laitteen kotisi langattomaan verkkoon.

Jos reittimesi tukee WPS 2.0 -ominaisuutta (tai uudempaa), valitse MANUAALINEN, ja napsauta sitten WPS-asetusten tekohuoneesta: Muodosta yhteys kahden laitteen välille painamalla langattoman reittimen WPS-painiketta.

Voit tarvittaessa yhdistää laitteen myös manuaalisesti käyttämällä Etsi verkko -toimintoa.

SAID-koodia käytetään älylaitteen synkronoimiseen laitteesi kanssa.

Näkyvillä on WiFi-moduulin MAC-osoite.

Yhdistämistoimenpide on suoritettava uudelleen vain siinä tapauksessa, että vaihdat reittimen asetuksia (esim. verkon nimeä tai salasanaa tai datopalvelun tarjoajaa).

### 3. KELLONAJAN JA PÄIVÄMÄÄRÄN ASETTAMINEN

Uunin liittäminen kotiverkkoon asettaa kellonajan ja päivämäärän automaattisesti. Muussa tapauksessa ne on tehtävä manuaalisesti.

- Aseta aika napsauttamalla kyseisiä numeroita.
- Vahvista napsauttamalla ASETA.

Kellonajan asettamisen jälkeen on asetettava päivämäärä.

- Voit asettaa päivämäärän napauttamalla asianmukaisia numeroita.
- Vahvista napsauttamalla ASETA.

Pitkän sähkökatkon jälkeen kellonaika ja päivämäärä on asetettava uudelleen.

### 4. ASETA VIRRANKULUTUS

Uuni on ohjelmoitu kuluttamaan sähkövirtaa, joka on yhteensopiva enintään 3 kW:n (16 ampeeria) kotitalouksien sähköverkkojen kanssa: Jos kotitaloutesi käyttää pienempää virtaa, sinun on vähennettävä tästä arvoa (13 ampeeria).

- Valitse virta napauttamalla arvoa.
- Vie alkuasetus loppuun napsauttamalla "OK".

## 5. UUNIN LÄMMITTÄMINEN

Uusi uuni saattaa tuoksua voimakkaalle, mutta: tämä on täysin normaalista.  
Siksi suosittelemme, että ennen ruoan valmistuksen aloittamista uunia lämmitetään tyhjänä, jotta mahdolliset hajut poistuvat.

Poista uunista kaikki suojarahvit tai läpinäkyvät kalvet ja poista uunin sisältä kaikki tarvikkeet.

Lämmitä uuni 200 °C:een noin yhden tunnin ajaksi.

Laitteen ensimmäisen käytön jälkeen on suositeltavaa tuulettaa huone.

# PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

## 1. VALITSE TOIMINTO

- Voit kytkeä uunin päälle painamalla  tai koskettamalla mitä tahansa kohtaa näytöllä. Näytöstä valitaan joko manuaaliset tai 6<sup>th</sup> Sense -toiminnot.
- Napauta haluamaasi päätoimintoa, jotta pääset vastaavaan valikkoon.
- Voit tutkia luetteloja vierittämällä alas tai ylös.
- Valitse haluamasi toiminto napauttamalla sitä.

## 2. ASETA MANUAALISET TOIMINNOT

Kun olet valinnut haluamasi toiminnon, voit muuttaa sen asetuksia. Muutettavat asetukset näkyvät näytöllä.

### LÄMPÖTILA / GRILLAUKSEN TASO

- Vieritää ehdotettuja arvoja ja valitse haluamasi. Jos toiminto sen sallii, voit aktivoida esilämmityksen napsauttamalla .

### KESTO

Sinun ei tarvitse valita kypsennysaikaa, jos haluat hallita kypsentämistä manuaaliseksi. Ajastetussa tilassa uuni kypsentää valitsemasi ajan. Kypsennys pysäytetään automaattisesti kypsennysajan lopuksi.

- Voit asettaa keston napauttamalla Aseta kypsytysaika.
- Voit asettaa haluamasi kypsennysajan napauttamalla asianmukaisia numeroita.
- Vahvista napauttamalla SEURAAVA.

Voit peruuttaa asetetun keston ja hallita manuaaliseksi kypsennysen lopettamista napauttamalla keston arvoa ja valitsemalla sitten PYSÄYTYS.

## 3. ASETA 6<sup>th</sup> SENSE -TOIMINNOT

6<sup>th</sup> Sense -toiminnolla pystyt valmistamaan runsaasti erilaisia ruokalajeja luettelosta valitsemalla.

Laite valitsee useimmat kypsennysasetukset automaattisesti parhaan tulosten saavuttamiseksi.

- Valitse resepti luettelosta.

Toiminnot näkyvät ruokalajityppien mukaisesti 6<sup>th</sup> SENSE -RUOKALISTA -valikosta (katso kyseiset taulukot) sekä reseptien ominaisuuksien mukaisesti "LIFESTYLE"-valikosta.

- Kun olet valinnut toiminnon, osoita kypsennettävän ruokalajin ominaisuudet (määrä, paino jne.) täydellisen tuloksen saavuttamiseksi.

Eräissä 6<sup>th</sup> Sense -toiminoissa on käytettävä paistomittaria. Kytke se paikalleen ennen toiminnon valitsemista. Parhaiden paistomittarilla saatavien tulosten saamiseksi on noudatettava kyseisessä kohdassa olevia ohjeita.

- Noudata kypsennysprosessin aikana näkyviä näytön ohjeita.

## 4. ASETA KÄYNNISTYSAJAN VIIVE

Voit viivästyttää kypsennystä ennen toiminnon aloittamista: Toiminto käynnistyy ennalta valitsemanasi aikana.

- Voit asettaa haluamasi käynnistysajan napauttamalla VIIVE.
- Kun olet asettanut haluamasi viiveen, käynnistä odotusaika napauttamalla KÄYNNISTYSVIIVE.
- Aseta ruoka uuniin ja sulje ovi: Toiminto käynnistyy automaattisesti lasketun ajan jälkeen.

Jos haluat ohjelmoida viivästetyn kypsennysajan alkamisen, uunin esilämmitysvaihe on poistettava käytöstä: Uuni saavuttaa haluamasi lämpötilan vaihteittain, minkä vuoksi kypsennysajat ovat hieman kypsennystaulukossa lueteltuja pitempia.

- Jos haluat aktivoida toiminnon välittömästi ja peruuttaa ohjelmoidun viivästysajan, napsauta .

## 5. TOIMINNON KÄYNNISTYS

- Kun olet määrittänyt asetukset, voit aktivoida toiminnon napauttamalla KÄYNNISTÄ.

Jos uuni on kuuma ja toiminto vaatii tietyn enimmäislämpötilan, näytöllä näkyy viesti.

Voit muuttaa asettamasi arvot milloin tahansa kypsennysen aikana napauttamalla arvoa, jota haluat korjata.

- Voit pysäyttää aktiivisen toiminnon milloin tahansa painamalla .

## 6. ESILÄMMITYS

Jos toiminto on aktivoitu aiemmin, näytöllä näkyy käynnistämisen jälkeen esilämmitysvaiheen tila.

Kun tämä vaihe on päättynyt, laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan.

- Avaa luukku.
- Aseta ruoka uuniin.
- Sulje luukku ja aloita kypsennys napauttamalla SUORITETTU.

Jos ruoka laitetaan uuniin ennen esilämmityksen päättymistä, se saattaa vaikuttaa haitallisesti loppulliseen kypsennystulokseen. Luukun avaaminen esilämmitysvaiheen aikana keskeyttää esilämmityksen. Kypsennysaika ei sisällä esilämmitysaikaa.

Voit muuttaa esilämmitysvaihtoehdon oletusasetusta niille kypsennystoiminnolle, joiden kohdalla se on mahdollista tehdä manuaaliseksi.

- Valitse toiminto, joka sallii esilämmitystoiminnon manuaalisen valinnan.
- Aktivoi tai deaktivoi esilämmitys napsauttamalla kuvaketta . Se asettuu oletustoiminnoksi.

## 7. KYPSENNYKSEN KESKEYTTÄMINEN

Eräissä 6<sup>th</sup> Sense -toiminnoissa on ruokaa käännettävä kypsenyksen aikana. Laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että käyttäjän tulee suorittaa toiminto.

- Avaa luukku.
- Suorita näytöllä kehotettu toiminto.
- Sulje luukku ja jatka kypsentämistä napauuttamalla SUORITETTU.

Uunin tulisi kehottaa ennen kypsentämisen loppumista tarkistamaan ruoka vastaavalla tavalla.

Laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että käyttäjän tulee suorittaa toiminto.

- Tarkista ruoka.
- Sulje luukku ja jatka kypsentämistä napauuttamalla SUORITETTU.

## 8. KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

Laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että kypsenys on suoritettu.

Eräissä toiminnoissa voit ruskistaa ruokaa lisää kypsenyksen jälkeen lisäämällä kypsenysaikaa tai tallentamalla toiminnon suosikiksi.

- Voit tallentaa suosikiksi napauuttamalla .
- Voit käynnistää viiden minuutin ruskistusjakson valitsemalla Ekstraruskistus.
- Jos haluat pidentää kypsenystä, napsauta .

## 9. SUOSIKIT

Suosikit-toiminto tallentaa uunin asetukset suosikkireseptiesi osalta.

Uuni havaitsee automaattisesti toiminnot, joita käytät useimmiten. Sinua kehotetaan lisäämään toiminto suosikkeihin tiettyjen käyttökertojen jälkeen.

## TOIMINTAOHJEET TOIMINNON TALLENTAMISEEN

Kun toiminto on päättynyt, voit tallentaa sen suosikiksi napsauttamalla . Näin voit käyttää sitä nopeasti tulevaisuudessa ja säilyttää samat asetukset.

Näyttö mahdollistaa toiminnon tallentamisen ilmoittamalla korkeintaan 4 suosituinta ruoka-aikaa, jotka ovat aamupala, lounas, välipala ja päivällinen.

- Valitse vähintään yksi napauuttamalla kuvakkeita.
- tallenna toiminto napauuttamalla TALLENNNA SUOSIKIKSI.

## TALLENNUKSEN JÄLKEEN

Kun olet tallentanut toimintoja suosikeiksi, pääänäyttö näyttää tallentamasi toiminnot kellonajan mukaisesti.

Suosikkivalikko saadaan näkyviin painamalla : Toiminnot jaotellaan eri ateria-aikojen mukaisesti ja ohjelma tarjoaa eri ehdotuksia.

- Voit katsoa kyseisiä luetteloita napsauttamalla ruokalajien kuvakkeita.

Napsauttamalla voit myös tarkastella viimeksi käytämissesi toimintojen historiota.

- Vieritä luettelo.
- Valitse haluamasi resepti tai toiminto napauuttamalla.
- Voit aktivoida kypsentämisen napauuttamalla KÄYNNISTÄ.

## ASETUSTEN MUUTTAMINEN

Suosikit-näyttösvulla voit kustomoida suosikkeja lisäämällä kullekin suosikillesi kuvan tai nimen.

- Valitse muutettava toiminto.
- Napauta MUOKKAA.
- Valitse muutettava määritys.
- Napauta SEURAAVA: Näyttö näyttää uudet määritteet.
- Vahvista muutokset napauuttamalla TALLENNNA.

Suosikit-näytöltä voit myös poistaa tallentamiasi toimintoja:

- Napsauta kyseisen toiminnon kohdalla .
- Napauta POISTA SE.

Voit myös muuttaa aikaa, jona eri ateriat näytetään:

- Paina .
- Valitse Suositut valinnat.
- Valitse Kellonajat ja päivämäärät.
- Napauta Omat ruoka-ajat.
- vieritä luettelo ja napauta haluamaasi aikaa.
- Vaihda asianmukaista ateriaa napauuttamalla.

Jokainen aika-alue voidaan yhdistää vain yhteen ateriaan.

## 10. TYÖKALUT

Voit avata Työkalut-valikon milloin tahansa painamalla .

Tämä valikko mahdollistaa valitsemisen useista vaihtoehtoista ja voit myös muuttaa tuotteen tai näytön asetuksia ja mieltymyksiä.

### AKTIVOI ETÄKÄYTÖ

Aktivoi 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool -sovelluksen käytön.

### KEITTIÖN AJASTIN

Tämä toiminto voidaan aktivoida joko kypsenystoiminnon käyttämisen aikana tai erillään ajan seuraamiseksi.

Kun ajastin on käynnistetty, se laskee ajan itsenäisesti takaperin puuttumatta ohjelman toimintaan.

Kun ajastin on aktivoitu, voit myös valita ja aktivoida toiminnon.

Ajastin jatkaa laskemista näytön oikeassa yläkulmassa.

Keittiön ajastimen hakeminen tai muuttaminen:

- Paina .
- Napauta .

Laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että ajastin on lopettanut valitun ajan laskemisen.

- Voit peruuttaa ajastimen tai asettaa uuden ajanjakson napauuttamalla POISTU.

- Voit asettaa ajastimen uudelleen napauttamalla ASETA UUSI AJASTIN.

## VALO

Kytkee uunin valon päälle tai pois.

## PYRO-ITSEPUHDISTUS

Poistaa kypsennyskseen aikana syntyneet roiskeet käyttämällä erittäin korkeaa lämpötilaa (yli 400 °C). Valittavissa on kolme kestoajaltaan erilaista itsepuhdistavaa jaksoa: Korkea, Keskitaso, Matala. Suosittelemme käyttämän nopeampaa jaksoa säännöllisin väliajoin ja täydellistä jaksoa vain, kun uuni on erittäin likainen.

**Älä koske uuniin Pyro-jakson aikana.**

**Pidä lapset ja eläimet poissa uunin luota Pyro-jakson aikana ja sen jälkeen (kunnes huone on tuuletettu).**

- Poista kaikki lisävarusteet – mukaan lukien hyllykkööhjaimet – uunista ennen toiminnon aktivoimista. Jos uuni on asennettu keittotason alle, on varmistettava, että kaikki polttimet tai sähkölevyt on sammutettu itsepuhdistusjakson ajaksi.
- Optimaalisten puhdistustulosten saamiseksi poista pahin lika kostealla sienellä ennen Pyro-toiminnon käyttämistä.
- Valitse yksi käytössä olevista jaksoista tarpeitessei mukaisesti.
- Aktivoi valittu toiminto napsauttamalla "KÄYNNISTÄ". Luukku lukkiutuu automaattisesti ja uuni käynnistää itsepuhdistusjakson: näytölle tulee varoitusviesti sekä lähtölaskenta, joka ilmoittaa käynnissä olevan jakson tilasta.

Kun jakso on päättynyt, luukku pysyy lukittuna, kunnes uunin sisäinen lämpötila on palannut turvalliselle tasolle.

Kun jakso on valittu, voit myös viivästyttää automaattisen puhdistuksen aloitusta. Voit asettaa vastaavassa osiossa kuvatun lopetusajan napauttamalla VIIVE.

## PAISTOMITTARI

Paistomittaria käyttämällä voit mitata lihan sisälämpötilan kypsentämisen aikana; näin voit olla varma, että se saavuttaa oikean lämpötilan. Uunin lämpötila vaihtelee valitun toiminnon mukaisesti, mutta kypsennys on aina ohjelmoitu loppumaan kun ilmoitettu lämpötila on saavutettu.

Laita ruoka uuniin ja kytke paistomittari kytkentäkohtaan. Pidä paistomittari mahdollisimman kaukana lämmönlähteestä. Sulje uunin luukku.

Napauta  . Voit valita manuaalisista (kypsytystavan perusteella) ja 6<sup>th</sup> Sense -toiminnoista (ruokatyypin perusteella) onko paistomittarin käyttö sallittua tai pakollista.

Kun kypsennystoiminto on käynnistynyt, se peruuntuu, jos paistomittari poistetaan.

Irrota paistomittari ja poista se uunista aina kun otat ruoan pois.



## PAISTOMITTARI

Paistomittaria käyttämällä voit mitata lihan sisälämpötilan kypsentämisen aikana; näin voit olla varma, että se saavuttaa oikean lämpötilan. Uunin lämpötila vaihtelee valitun toiminnon mukaisesti, mutta kypsennys on aina ohjelmoitu loppumaan kun ilmoitettu lämpötila on saavutettu. Laita ruoka uuniin ja kytke paistomittari kytkentäkohtaan. Pidä paistomittari mahdollisimman kaukana lämmönlähteestä. Sulje uunin luukku. Napsauta  . Voit valita manuaalisista (kypsytystavan perusteella) ja 6<sup>th</sup> Sense -toiminnoista (ruokatyypin perusteella) onko paistomittarin käyttö sallittua tai pakollista. Kun kypsennystoiminto on käynnistetty, se keskeytyy, jos paistomittari poistetaan. Irrota paistomittarin kytkentä ja poista se aina uunista kun otat ruoan pois.

## PAISTOMITTARIN KÄYTÖTÖ

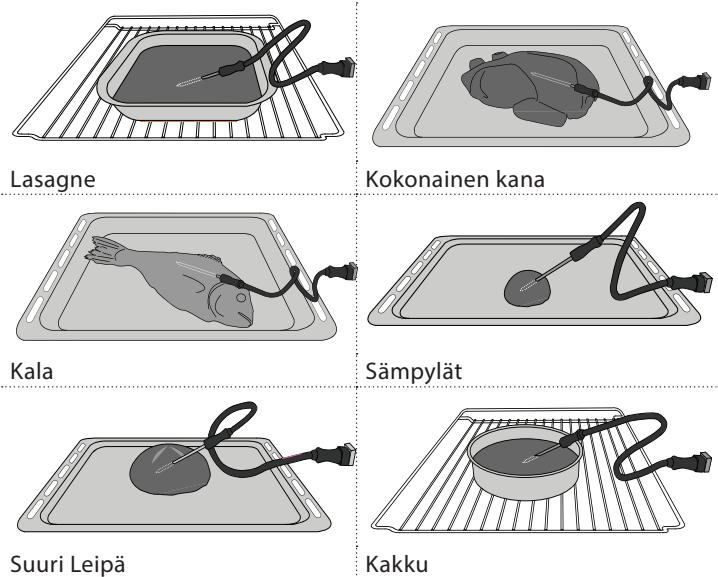
Laita ruoka uuniin ja kytke pistoke työntämällä se liittimeen, joka sijaitsee uunin kypsennysosaston oikealla puolella.

Johto on puolijäykki ja sitä voidaan muotoilla tarvittavalla tavalla, jotta paistomittari saadaan työnnetyksi ruokaan tehokkaimmalla tavalla. Varmista, että johto ei kosketa yläosan lämmitysvastusta kypsennyskseen aikana.

**LIHA:** Työnnä mittari syvälle lihaan välttääni luita ja rasvaisia kohtia. Jos kyseessä on lintu, työnnä mittari pitkittäissuuntainen rinnan keskipisteeseen välttääni onttoja alueita.

**KALA (kokonainen):** Aseta kärki paksuimpaan osaan välttääni ruotoja.

**PAISTAMINEN UUNISSA:** Työnnä kärki syvälle taikinaan muotoillen johtoa siten, että mittari tulee ihanteelliseen kulmaan. Jos käytät paistomittaria 6<sup>th</sup> Sense -toimintojen kanssa, kypsennys pysähyy automaattisesti kun valittu resepti saavuttaa ihanteellisen sisälämpötilan, ilman, että uunille joudutaan asettamaan lämpötilaa.





## MYKISTYS

Kaikki äänimerkit ja hälytykset mykistetään tai niiden vaimennus poistetaan napsauttamalla kuvaketta.



## SÄÄTIMIEN LUKITUS

"Säätimien lukitus"-toiminto aktivoi kosketusnäytön painikkeiden lukituksen siten, että niitä ei voida painaa vahingossa.

Lukituksen aktivointi:

- Napauta -kuvaketta.

Lukituksen poistaminen:

- Napauta näyttöä.
- Sipaise näkyvillä oleva viesti ylös.



## LISÄÄ KÄYTTÖILOJA

Kohdasta valitaan Sapattila ja päästään kohtaan Tehonhallinta.

Sapattila pitää uunin paistotilassa, kunnes se poiskytketään. Sapattila käyttää perinteistä toimintoa.

Kaikki muut kypsenrys- ja puhdistusjaksot ovat pois toiminnasta. Mitään merkkiäniä ei kuulu eivätkä näytöt ilmoita lämpötilan muutoksia. Kun uunin luukku avataan tai suljetaan, uunin valo ei syty tai sammu eivätkä lämmityselementit mene välittömästi päälle tai pois päältä. Kun haluat poistaa sapattilan käytöstä tai poistua siitä, paina tai ja paina sitten näyttöruutua ja pidä pohjassa 3 sekunnin ajan.



## SUOSITUT VALINNAT

Erialoisten uunin asetusten muuttaminen.



## WIFI

Asetusten muuttaminen tai uuden kotiverkon määrittäminen.



## INFO

Myymälän esittelytilan pois päältä kytkeminen, tuotteen nollaaminen ja tuotteen lisätietojen näyttäminen.

# KYPSENNYSTAULUKKO

RESEPTI	TOIMINTO	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (min.)	TASO JA TARVIKKEET
Nostatetut kakut / sokerikakut		Kyllä	170	30 - 50	
		Kyllä	160	30 - 50	
		Kyllä	160	30 - 50	1
Täytetyt kakut (juustokakku, struudeli, omenapiirakka)		Kyllä	160 - 200	30 - 85	
		Kyllä	160 - 200	35 - 90	1
Pikkuleivät/murokeksit		Kyllä	150	20 - 40	
		Kyllä	140	30 - 50	
		Kyllä	140	30 - 50	1
		Kyllä	135	40 - 60	3 1
Pienet kakut/muffinit		Kyllä	170	20 - 40	
		Kyllä	150	30 - 50	
		Kyllä	150	30 - 50	1
		Kyllä	150	40 - 60	3 1
Tuulihatut		Kyllä	180 - 200	30 - 40	
		Kyllä	180 - 190	35 - 45	1
		Kyllä	180 - 190	35 - 45 *	3 1
Marengit		Kyllä	90	110 - 150	
		Kyllä	90	130 - 150	1
		Kyllä	90	140 - 160 *	3 1
Pizza / leipä / focaccia		Kyllä	190 - 250	15 - 50	
		Kyllä	190 - 230	20 - 50	1
Pizza (Ohut, paksu, focaccia)		Kyllä	220 - 240	25 - 50 *	3 1
Pakastepizza		Kyllä	250	10 - 15	
		Kyllä	250	10 - 20	1
		Kyllä	220 - 240	15 - 30	3 1
Suolaiset piiraat (vihannespiiraat, juustokinkkupiirakka)		Kyllä	180 - 190	45 - 55	
		Kyllä	180 - 190	45 - 60	1
		Kyllä	180 - 190	45 - 70 *	3 1
Voitaikinapaistokset / lehtitaikinaleivonnaiset		Kyllä	190 - 200	20 - 30	
		Kyllä	180 - 190	20 - 40	1
		Kyllä	180 - 190	20 - 40 *	3 1

TARVIKKEET

Uunipelti tai  
kakkuvuoka ritilälläUunipannu/uuniritilä  
tai uunivuoka ritilälläUunipannu /  
uunivuokaUunipannu ja  
500 ml vettä

RESEPTI	TOIMINTO	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (min.)	TASO JA TARVIKKEET	
Lasagne / laatikot / uunipasta / cannelloni		Kyllä	190 – 200	45 - 65		
Lammas / vasiikka / Naudanliha / porsas 1 kg		Kyllä	190 – 200	80 - 110		
Rapeapintainen porsaanpaisti 2 kg		–	170	110 - 150		
Broileri / jänis / ankka 1 kg		Kyllä	200 - 230	50 - 100		
Kalkkuna / hanhi 3 kg		Kyllä	190 – 200	80 – 130		
Uunissa / foliossa paistettu kala (filee, kokonainen)		Kyllä	180 – 200	40 – 60		
Täytetyt kasvikset (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)		Kyllä	180 – 200	50 – 60		
Paahtoleipä		–	3 (korkea)	3 – 6		
Kalafleet-/pihvit		–	2 (keski)	20 – 30 **		
Makkarat / kebabit / grillikylki / jauhelihapihvit		–	2 – 3 (keski – korkea)	15 – 30 **		
Paistettu kana 1 - 1,3 kg		–	2 (keski)	55 – 70 ***		
Lampaan reisi / potka		–	2 (keski)	60 – 90 ***		
Paahdetut perunat		–	2 (keski)	35 – 55 ***		
Kasvisgratiini		–	3 (korkea)	10 - 25		
Keksit		Kyllä	135	50 – 70		
Tortut		Kyllä	170	50 – 70		
Pyöreät pizzat		Kyllä	210	40 – 60		
Kokonainen ateria: Hedelmätorttu (taso 5) / lasagne (taso 3) / liha (taso 1)		Kyllä	190	40 - 120 *		
Kokonainen ateria: Hedelmätorttu (taso 5) / paahdetut kasvikset (taso 4) / lasagne (taso 2) / leikattu liha (taso 1)		Ruokalista	Kyllä	190	40 - 120 *	
Lasagne ja liha		Kyllä	200	50 - 100 *		
Liha ja perunat		Kyllä	200	45 – 100 *		
Kala ja kasvikset		Kyllä	180	30 – 50 *		
Täytetty paahdettu liha		–	200	80 – 120 *		
Leikattu liha (kani, kana, lammas)		–	200	50 - 100 *		

\* Arvioitu aika: astiat voidaan poistaa uunista eri aikoina henkilökohtaisten mieltymysten mukaan.

\*\* Käännä ruoka kypsennyksen puolivälissä.

\*\*\* Käännä ruoka, kun olet kypsentänyt kaksi kolmannesta valmistusajasta (tarvittaessa).

#### KYPSENNYSTAULUKON LUKEMINEN

Taulukossa luetellaan paras toiminto, varusteet ja taso, joita voidaan käyttää erityyppisille ruoille.

Kypsennysaika alkaa hetkestä, jolloin ruoka asetetaan uuniin, pois lukien esilämmitys (jos vaaditaan).

Kypsennyslämpötilat ja -ajat ovat suuntaa-antavia ja riippuvat ruoan määristä sekä käytetystä välinetyypistä.

Käytä matalinta suositeltua asetusta aluksi ja jos ruoka ei ole tarpeeksi kypsää, siirry sitten korkeampaan asetukseen.

Käytä toimitettuja varusteita ja mieluiten tummia metallisia vuokia ja uunipeltejä. Voit käyttää myös pyrex- tai keramiikkavuokia ja -varusteita, mutta muista, että tällöin paistoaat ovat hieman pidempiä.

PATARUOKA JA UUNIPASTA		Ruokaluokat	Taso ja tarvikkeet	Määrä	Kypsennystietoja
Tuore	Lasagne	2		500 - 3000 g *	Valmista suosikkiresepti mukaan. Kaada bechamel-kastiketta pääle ja ripottele juustoa, jotta pinta ruskistuisi kauniisti
	Cannelonit	2		500 - 3000 g *	
Pakastettu	Lasagne	2		500 - 3 000 g	
	Cannelonit	2		500 - 3 000 g	
Naudanliha	Paahtopaisti	3		600 - 2000 g *	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pipuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan. Anna kypsennysken lopputua levätä vähintään 15 minuuttia ennen kuin ryhdyt leikkaamaan lihaa
	Vasikanpaisti	3		600 - 2500 g *	
	Pihvi	5		2 - 4 cm	Sivele öljyllä ja hiero pintaan rosmariinia. Hiero pintaan suolaa ja pipuria. Aseta tasaisesti ritilälle. Käännä kun kypsennysajasta on kulunut 2/3
	Hampurilainen	5		1,5 - 3 cm	
Porsaanliha	Porsaanpaisti	3		600 - 2500 g *	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pipuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan. Anna kypsennysken lopputua levätä vähintään 15 minuuttia ennen kuin ryhdyt leikkaamaan lihaa
	Porsaanpotka	3		500 - 2000 g *	
	Porsaan grillikylki	5		500 - 2000 g	Sivele öljyllä ja ripottele suolaa ennen kypsentämistä. Käännä kun kypsennysajasta on kulunut 2/3
	Pekoni	5		250 g	
LIHA	Lampaanpaahtopaisti	2		600 - 2500 g *	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pipuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan. Anna kypsennysken lopputua levätä vähintään 15 minuuttia ennen kuin ryhdyt leikkaamaan lihaa
	Lampaankylki	2		500 - 2000 g *	
	Lampaankoipi	2		500 - 2000 g *	
Kana	Paistettu kana	2		600 - 3000 g *	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan. Hiero pintaan suolaa ja pipuria. Laita uuniin rintapuoli ylöspäin
	Täytetty paahdettu kana	2		600 - 3000 g *	
	Kananpalat	3		600 - 3000 g *	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan. Levitä tasaisesti uunipannulle nahkapuoli alas päin
	Kanafilee/kananrinta	5		1 - 5 cm	
Paahdettu ankka	Paahdettu ankka	2		600 - 3000 g *	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pipuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan
	Täytetty paahdettu ankka	2		600 - 3000 g *	
	Ankan palat	3		600 - 3000 g *	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pipuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan. Käännä kun kypsennysajasta on kulunut 2/3
	Ankkafilee/ankanrinta	5		1 - 5 cm	

## TARVIKKEET

Ritilä

Unipelti tai kakkuvuoka ritilällä

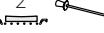
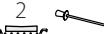
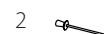
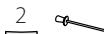
Uunipannu/uuniritilä tai uunivuoka ritilällä

Uunipannu / uunivuoka

Uunipannu ja 500 ml vettä

Lämpömittari

	Ruokaluokat	Taso ja tarvikkeet	Määrä	Kypsennystietoja
LIHA	Paahdettu kalkkuna ja hanhi	Paahdettu hanhi	2	600 - 3000 g *
		Täytetty paahdettu hanhi	2	600 - 3000 g *
		Kalkkunan palat	3	600 - 3000 g *
		Fileet / rinta	5 4	1 - 5 cm
	Liharuuat	Kebabit	5 4	1 ritilä
		Makkarat ja nakit	5 4	1,5 - 4 cm
		Lohi	3 2	0,2 - 1,5 kg *
	Paahdettu kokonainen kala	Kummeliturska	3 2	0,2 - 1,5 kg *
		Turska	3 2	0,2 - 1,5 kg *
		Meriahven	3 2	0,2 - 1,5 kg *
		Hammasahven	3 2	0,2 - 1,5 kg *
		Kelttikala	3 2	0,2 - 1,5 kg *
		Kokonainen kala	3 2	0,2 - 1,5 kg *
		Kala suolakuoreessa	3	0,2 - 1,5 kg *
		Tonnikalapihvi	3 2	1 - 3 cm
KALA	Paistetut fileet & pihvit	Lohipihvi	3 2	1 - 3 cm
		Miekkakalapihvi	3 2	0,5 - 3 cm
		Turskapihvi	3 2	100 - 300 g
		Meriahvenfilee	3 2	50 - 150 g
		Hammasahvenfilee	3 2	50 - 150 g
		Muut fileet	3 2	0,5 - 3 cm
		Kalafileet	3 2	0,5 - 3 cm
		Kampasimpukat	4	yksi ritilä
		Sinisimpukka-gratiini	4	yksi ritilä
Grillattu kala ja äyriäiset	Grillattu kala ja äyriäiset	Katkaravut	4 3	yksi ritilä
		Katkaravut	4 3	yksi ritilä
		Perunat	3	500 - 1500 g
		Täytetyt kasvikset	3	100 - 500 g kokin
KASVISET	Paahdetut kasvikset	Muut vihannekset	3	500 - 1500 g
		Perunat	3	1 vuoka
		Tomaatit	3	1 vuoka
	Gratinoidut kasvikset	Paprikat	3	1 vuoka
		Parsakaali	3	1 vuoka
		Kukkakaali	3	1 vuoka
		Muut	3	1 vuoka

	Ruokaluokat	Taso ja tarvikkeet	Määrä	Kypsennystietoja
KAKUT JA LEIVONNAISET	Kohotettavat leivonnaiset	Kuohkea kakku vuoassa 	500 - 1200 g *	Valmistaa rasvatona 500-900 gramman sokerikakkutaikina. Kaada vuorattuun ja voideltuun leivontavuokaan.
		Kohotettu hedelmäkakku vuoassa 	500 - 1200 g *	Valmistaa kakkutaikina suosikkireseptiä mukaisesti, raastettuja, viipaloituja tai paloiteltuja tuoreita hedelmää käyttäen. Kaada vuorattuun ja voideltuun leivontavuokaan
		Suklaakakku vuoassa 	500 - 1200 g *	Valmistaa rasvatona 500-900 gramman sokerikakkutaikina. Kaada vuorattuun ja voideltuun leivontavuokaan
		Kuohkea kakku paistovuoassa 	500 - 1200 g *	Valmistaa rasvatona 500-900 gramman sokerikakkutaikina. Kaada vuoratulle ja voidellulle leivinpellille
Leivonnaiset ja täytetyt piirakat	Keksit		200 - 600 g	Sekoita taikina, johon tulee 500 g jauhoja, 200 g suolattua voita, 200 g sokeria, 2 munaa. Mausta hedelmäesanssilla. Anna jäähdytä. Levitä taikina tasaiseksi ja muotoile haluamaasi muotoon. Laita keskit leivinpellille
	Voisarvet (tuoreet)		yksi riltilä	
	Voisarvet (pakastettu)		yksi riltilä	Levitä tasaiseksi leivinpellille. Anna jäähdytä ennen tarjoilua
	Tuulihattutai- kina		yksi riltilä	
	Marengit		10 - 30 g kukin	Valmistaa taikina 2 munanvalkuaisesta, 80 grammasta sokeria ja 100 grammasta kookoshiualeita. Mausta vaniljalla ja manteliesanssilla. Muodosta taikinasta 20-24 palaa rasvatulle leivinpellille
	Marjapiirakat		400 - 1 600 g	Sekoita taikina, johon tulee 500 g jauhoja, 200 g suolattua voita, 200 g sokeria, 2 munaa. Mausta hedelmäesanssilla. Anna jäähdytä. Levitä taikina tasaiseksi ja laita se vuokaan. Täytä marmeladilla ja paista
	Struudeli		400 - 1 600 g	Valmistaa omenakuutioista, pinjansiemenistä, kanelista ja muskottipähkinästä sekoitus. Laita pannuun voita, ripottele sokeria ja kypsennä 10-15 minuuttia. Levitä täyte taikinan sisään ja taita ulkopuoli
	Täytetty hedelmäpiirakka		500 - 2000 g	Vuoraa piirakkavuoka taikinalla, ripottele pohjalle leivänmuruja, joiden tarkoituksena on imetyttää hedelmistä valuva mehu. Täytä paloiksi leikatuilla, sokerin ja kanelin kanssa sekoitetuilla tuoreilla hedelmillä
VOILEIPÄKAKUT	Piiraat		800 - 1 200 g	Vuoraa 8-10 annoksen piirakkavuoka taikinalla ja pistele haarakalla. Täytä taikina suosikkireseptiä mukaisesti
	Kasvisstruudeli		500 - 1500 g	Valmistaa paloitellista vihanneksista seos. Ripottele öljyä ja keitä kokoon pannulla 15-20 minuuttia. Anna jäähdytä. Lisää tuoretta juustoa ja maista suolalla, balsamiviihnetikalla ja mausteilla. Levitä täyte taikinan sisään ja taita ulkopuoli

## TARVIKKEET



	Ruokaluokat	Taso ja tarvikkeet	Määrä	Kypsennystietoja
LEIPÄ	Sämpylät		60 - 150 g kukin *	Valmista kevyt leipätaikina suosikkireseptisi mukaan. Muotoile sämpylöiksi ennen nostattamista. Käytä uunin omaa nostatustoimintoa
	Keskikokoinen leipä		200 - 500 g kukin *	Valmista taikina suosikkireseptisi mukaisesti ja laita se leivinpellille
	Limppu unipellillä		400 - 600 g kukin *	Valmista kevyt leipätaikina suosikkireseptisi mukaan. Muotoile limpuksi ennen nostatusta. Käytä uunin omaa nostatustoimintoa
	Suuri Leipä		700 - 2000 g *	Valmista taikina suosikkireseptisi mukaisesti ja laita se leivinpellille
	Täysjyvä		500 - 2000 g *	Valmista kevyt leipätaikina suosikkireseptisi mukaan. Muotoile patonkisämpylöiksi ennen nostattamista. Käytä uunin omaa nostatustoimintoa
	Patongit		200 - 300 g kukin *	Valmista taikina suosikkireseptisi mukaisesti ja laita se leivinpellille
	Erikoisleipä		-	Valmista taikina suosikkireseptisi mukaisesti ja laita se leivinpellille
PIZZA	Ohutpohjainen pizza		pyöreä – vuoka	Sekoita pizzataikina, johon tulee 150 ml vettä, 15 g hiivaa, 200-225 g jauhoa, suolaa ja öljyä. Nostata se uunin kyseisellä toiminnolla. Levitä taikina kevyesti rasvatulle leivinpellille. Lisää täyte, esimerkiksi tomaatteja, mozzarellajuustoa ja kinkkuja
	Paksupohjainen pizza		pyöreä – vuoka	
	Pakastepizza		1 – 4 kerrosta	Ota pois pakkauksestaan. Aseta tasaisesti riltilälle

TARVIKKEET



Ritilä

Unipelti tai kakkuvuoka  
ritilälläUnipannu/uuniritilä  
tai uunivuoka ritilälläUnipannu /  
uunivuokaUnipannu ja  
500 ml vettä

Lämpömittari

## PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO

Varmista, että uuni on jäähtynyt ennen kuin suoritat mitään huoltoa tai kunnossapitoa.  
Älä käytä höyrypesureita.

Älä käytä teräsvillaa, hankaussieniä tai hankausaineita/syövyttäviä puhdistusaineita, koska ne saattavat vaurioittaa laitteen pintaa.

Käytä suojakäsineitä. Uuni on irrotettava verkkovirrasta ennen minkään tyypisen kunnossapitotyön suorittamista.

### ULKOPINNAT

- Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla. Jos pinta on kovin likainen, voit käyttää vettä, johon on lisätty muutama pisara pesuainetta, jonka pH-arvo on neutraali. Kuivaa pinnat lopuksi kuivalla liinalla.
- Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Jos tällaista ainetta pääsee vahingossa kosketukseen laitteen pintojen kanssa, pyyhi se heti pois kostealla mikrokuituliinalla.

### SISÄPINNAT

- Anna uunin aina jäähtyä käytön jälkeen ja puhdista se sitten mieluiten haaleana poistaaksesi ruoantähteet ja ruokatahrat. Anna uunin jäähtyä

täydellisesti, jotta paljon vettä sisältävien ruokien kypsennyskseen aikana muodostunut tiivistynyt vesi poistuu ja pyyhi uuni tämän jälkeen liinalla tai sienellä.

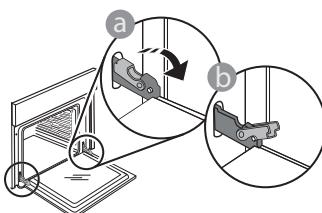
- Puhdista luukun lasi sopivalla nestemäisellä puhdistusaineella.
- uunin luukku voidaan irrottaa puhdistamisen helpottamiseksi.

### TARVIKKEET

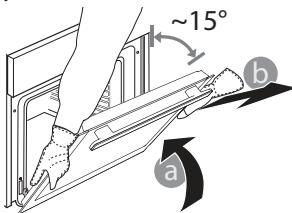
Upota tarvikkeet käytön jälkeen puhdistusaineliukseen ja käsitlelle tarvikkeita unikintaililla, jos ne ovat vielä kuumia. Ruokaaineiden jäämät voidaan poistaa pesuharjalla tai -sienellä.

### LUUKUN IRROTTAMINEN JA ASENTAMINEN TAKAISIN

- Poista luukku** avaamalla se kokonaan ja laskemalla varmistimia, kunnes niiden lukitus vapautuu.

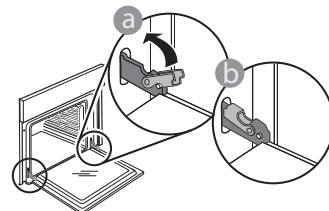


- Sulje luukku mahdollisimman paljon. Tartu luukkuun tukevasti molemmin käsin – älä kannattele luukkua kahvasta. Yksinkertaisesti irrota luukku jatkamalla sen sulkemista samalla vetäen sitä ylöspäin kunnes se irtooa paikaltaan. Aseta luukku sivuun pehmeälle pinnalle.

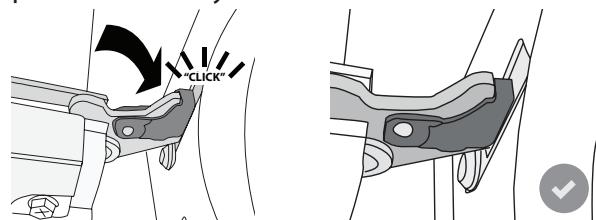


Kiinnitä luukkutakaisin siirtämällä sitä uunia kohti ja kohdistamalla saranoiden koukut ja kiinnittämällä yläosan paikoilleen.

- Laske luukku alaspäin ja avaa se sitten kokonaan. Laske salvat alkuperäiseen asentoon: Varmista, että laskit ne kokonaan.



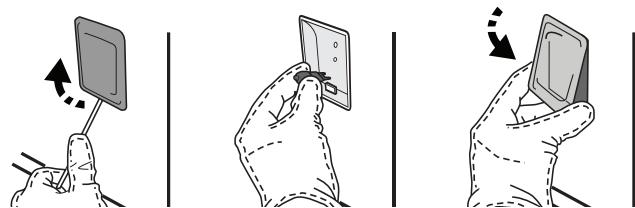
Varmista, että salvat ovat oikeassa asennossa painamalla kevyesti.



- Yritä sulkea luukku, jotta voit tarkistaa, että se on kohdistettu käyttöpaneeliin. Jos näin ei ole, toista yllä olevat vaiheet: Luukku voi vaurioitua, jos se ei toimi oikein.

## LAMPUN VAIHTO

- Kytke uuni irti sähköverkosta.
- Irrota kannattimet.
- Käytä tasapäistä ruuvimeisseliä vipuna ja irrota lampun suojuks.
- Vaihda lamppu.
- Aseta lampun suojuks takaisin paikoilleen painamalla sitä tukevasti, kunnes se napsahtaa paikoilleen.
- Asenna kannattimet takaisin.
- Kytke uuni sähköverkkoon.



Huomaa: Käytä vain 20-40 W/230 ~ V tyypin G9, T300°C -halogeenilamppuja. Tuotteen lamppu on suunniteltu kodinkoneisiin, eikä se sovella käytettäväksi kodin yleisessä valaisimissa (EY:n asetus 244/2009). Lamppuja on saatavissa huoltopalvelusta.

Älä käsitlele lampuja paljain käsin, koska sormenjäljet voivat vahingoittaa niitä. Älä käytä uunia ennen kuin valon suojuks on asetettu takaisin paikalleen.

## Usein kysytyt kysymykset WiFistä

### Mitä WiFi-protokollia laite tukee?

Asennettu WiFi-sovitin tukee Euroopan maiden WiFi b/g/n -standardia.

### Mitä asetuksia reitittimen ohjelmistossa on määritettävä?

Seuraavat reitittimen asetukset vaaditaan: 2.4 GHz käytössä, WiFi b/g/n, DHCP ja NAT aktivoituna.

### Mitä WPS-versiota laite tukee?

WPS 2.0 tai uudempia. Tarkista reitittimen dokumentaatio.

### Onko älypuhelimen tai tabletin käyttöjärjestelmäversioilla eroja (Android tai iOS)?

Voit käyttää haluamaasi käyttöjärjestelmää, tällä ei ole vaikutusta laitteen toimintaan.

### Voinko käyttää mobiililaitteen 3G-yhteyden jakamista reitittimen siistä?

Kyllä, mutta pilvipalvelut ovat tarkoitettuja pysyvästi yhdistetyille laitteille.

### Kuinka voin tarkistaa, toimiiko kotini internet-yhteys ja langaton verkko?

Voit etsiä kotisi verkon älypuhelimellasi. Poista kaikki muut datayhteydet käytöstä ennen yritymistä.

### Kuinka voin tarkistaa, onko laite yhdistetty kotini langattomaan verkkoon?

Mene reitittimesi asetuksiin (katso reitittimen oppaasta) ja tarkasta, onko laitteen MAC-osoite langattomasti yhdistettyjen laitteiden sivulla olevassa luettelossa.

### Mistä löydän laitteen MAC-osoitteen?

Paina ja napsauta sitten WiFi tai katso laitteestasi: Siinä on merkki, josta näkyvät SAID- ja MAC-osoitteet. MAC-osoite koostuu numero- ja kirjainyhdistelmästä, joka alkaa "88:e7".

### Kuinka voin tarkastaa onko laitteen langaton ominaisuus aktivoitu?

Käytä äylalaitettasi ja 6<sup>th</sup> Sense Live -sovellusta ja tarkasta onko laitteen verkko näkyvissä ja onko yhteys pilveen muodostettu.

### Saattaako jokin estää signaalia saavuttamasta laitetta?

Tarkista, että yhdistämäsi laitteet eivät käytä koko käytettävissä olevaa kaistanleveyttä. Varmista, että WiFi-yhteyttä käyttävien laitteidesi määrä ei ylitä reitittimen sallimaan enimmäismäärää.

### Kuinka kaukana reitin voi olla uunista?

WiFi-signaali on tavallisesti riittävän voimakas kattamaan muutaman huoneen, mutta tämä riippuu paljolti seinämateriaalista. Voit tarkistaa signaalin voimakkaiden asettamalla äylalteesi uunin viereen.

### Mitä teen, jos langaton signaali ei saavuta uunia?

Voit käyttää erityisiä vahvistimia kotisi WiFi-verkon laajentamiseen. Näitä ovat tukiasemat, WiFi-vahvistimet ja sillat (eivät sisällä toimitukseen).

### Kuinka löydän langattoman verkkoni nimen ja salasanan?

Katso reitittimen dokumentaatio. Reitittimestä on tavallisesti tarra, joka sisältää tarvittavat tiedot laitteen asetussivun käytämiseksi yhdistetyn laitteen avulla.

### Mitä voin tehdä, jos reitittimeni käyttää lähiympäristön WiFi-kanavaa?

Pakota reititin käyttämään kotisi WiFi-kanavaa.

**Mitä teen, jos näytöllä näkyy  tai jos uuni ei pysty muodostamaan vakaata yhteyttä kotini reitittimeen?**

Laite on ehkä muodostanut onnistuneesti yhteyden reitittimeen, mutta se ei pysty käyttämään internetiää. Jotta voit liittää uunin internetiin, sinun on tarkistettava reitittimen ja/tai verkon asetukset.

Reitittimen asetukset: NAT:n on oltava päällä, palomuurin ja DHCP:n on oltava konfiguroituina oikein. Tuettu salaus salasanalla: WEP, WPA, WPA2. Jos haluat käyttää toista salaustyyppiä, katso reitittimen käyttöopas.

Verkon asetukset: Internet-palveluntarjoajasi on määritännyt kiinteän määrän MAC-osoitteita, jotka voivat muodostaa yhteyden internetiin, et ehkä pysty yhdistämään laitetta pilveen. Laitteen MAC-osoite on yksilöllinen tunniste. Kysy Internet-palveluntarjoajaltasi kuinka Internetiin yhdistetään muita laitteita kuin tietokoneita.

**Kuinka vain tarkastaa toimiiko datan lähetäminen?**

Kun olet asettanut verkon, sammuta uuni, odota 20 sekuntia ja kytke uuni päälle: Tarkista, että sovellus näyttää uunin UI-tilan. Valitse jakso tai toinen valinta ja tarkasta sen tila sovelluksesta.

Joidenkin asetusten kohdalla kuluu useita sekunteja ennen kuin ne näkyvät sovelluksessa.

**Kuinka vain vaihtaa Whirlpool-käyttäjätalin, mutta pitää laitteen yhdistettyinä?**

Voit luoda uuden käyttäjätalin, mutta muista poistaa laitteesi vanhasta käyttäjätelistä ennen kuin siirräät sen uudelle tilille.

**Vaihdoin reitintintä – mitä minun tulisi tehdä?**

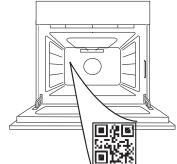
Voit joko säilyttää samat asetukset (verkon nimi ja salasana) tai poistaa edelliset asetukset laitteelta ja määrittää asetukset uudelleen.

# VIANMÄÄRITYS

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Uuni ei toimi.	Virtakatko. Laite on irrotettu verkkovirrasta.	Tarkista verkkovirta ja että uuni on liitetty sähkönsyöttöön. Sammuta uuni ja käynnistä se uudelleen, jotta näet, poistuko vika.
Näytöllä näkyy F-kirjain, jota seuraa numero tai kirjain.	Uunissa on vika.	Ota yhteyttä lähipäään asiakaspalvelukesukseen ja ilmoita F-kirjaimen perässä oleva numero. Paina ☎, napsauta ⓘ "Info" ja valitse sitten "Tehdasasetukset". Kaikki tallennetut asetukset poistetaan.
Kodin virta katkeaa.	Virta-asetus on virheellinen.	Varmista, että kotisi verkon luokitus on enemmän kuin 3 kW. Jos näin ei ole, vähennä virta 13 ampeeriin. Tämä vaihdetaan painamalla ☎, valitsemalla 🛋 "Lisää käyttötiloja" ja sitten valitsemalla "Tehonhallinta".
Toiminto ei käynnisty. Toiminto ei ole käytettäväissä demonstrointitilassa.	Esittelytila on käynnissä.	Paina ☎, napsauta ⓘ "Info" ja poistu sitten valitsemalla "Tallenna demonstrointitila".
Luukku ei avaudu.	Puhdistusjakso käynnissä.	Odota, että toiminto päättyy ja uuni jäähyytä.
Näytöllä näkyy kuvake 📡.	WiFi-reitin ei ole päällä. Reitittimen asetukset ovat muuttuneet. Langaton yhteys ei saavuta laitetta. Uuni ei pysty muodostamaan pysyvää yhteyttä kodin verkon kanssa. Yhteyttä ei tueta.	Varmista, että WiFi-reitin on yhdisetty Internetiin. Varmista, että WiFi-signaali laitteen lähellä on voimakas. Yritä käynnistää reitin uudelleen. Katso kohta "Usein kysytyt kysymykset WiFistä". Jos kotisi langattoman verkon asetukset ovat muuttuneet, suorita verkon liittäminen: Paina ☎, napsauta 🌐 "WiFi" ja valitse sitten "Liitä verkkoon".
Yhteyttä ei tueta.	Maassasi ei sallita etätoiminnon käyttämistä.	Varmista salliiko maasi elektronisten laitteiden etäkäytämisestä ennen laitteen hankkimista.
Kosketusnäyttö ei toimi kunnolla.	Pitkittynyt käyttö. Ylikuormittunut järjestelmä.	Paina ja pidä painettuna ☰ vähintään 4 sekunnin ajan. Laita uuni päälle ja tarkasta, onko ongelma ratkennut.

**Normatiiviset asiakirjat, vakiodokumentaatio sekä tuotetta koskevat lisätiedot ovat saatavissa osoitteesta:**

- Laitteesi QR-koodin käyttäminen
- Verkkosivustolta [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)
- Voit vaihtoehtoisesti ottaa yhteyttä **asiakaspalveluun** (katso numero takuukirjasesta). Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, ilmoita tuotteen arvokilven koodit.



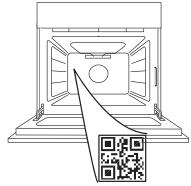
**TAKK FOR AT DU HAR KJØPT ET WHIRLPOOL-PRODUKT**

For å motta mer fullstendig assistanse, vennligst registrer ditt produkt på [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

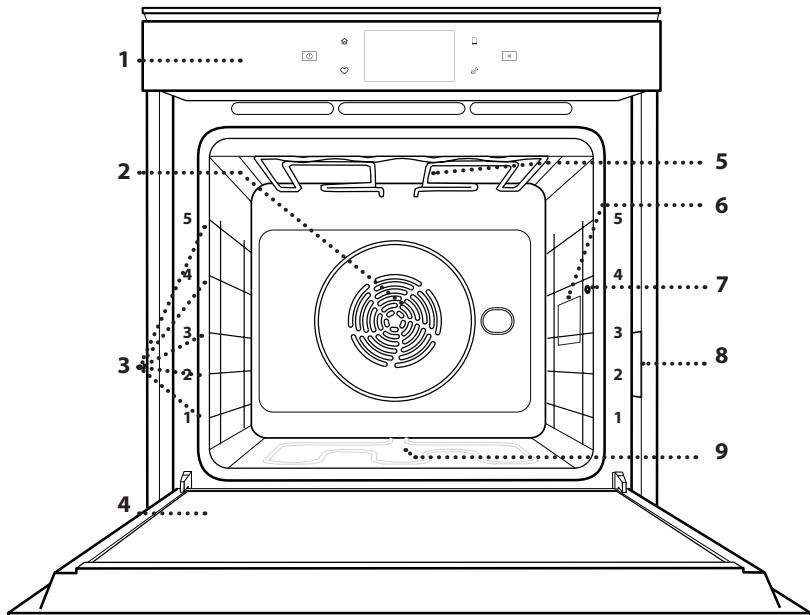


Før du bruker apparatet må du lese sikkerhetsanvisningene nøye.

**VENNLIGST SKANNER QR-KODEN  
PÅ DITT APPARAT FOR Å FÅ  
YTTERLIGERE INFORMASJON**

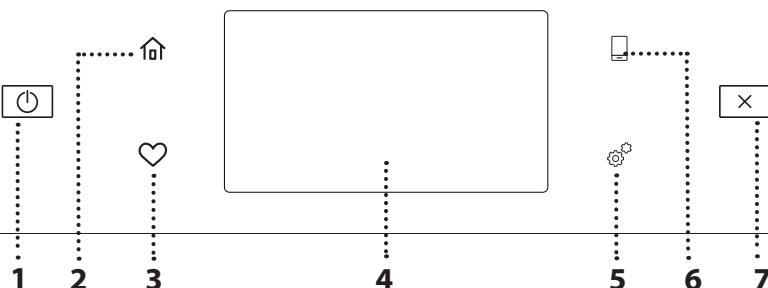


## PRODUKTBESKRIVELSE



1. Kontrollpanel
2. Vifte og rundt varmeelement (ikke synlig)
3. Ristenes spor (nivået er indikert framme på ovnen)
4. Dør
5. Øvre varmeelement/grill
6. Lampe
7. Punkt for innsetting av steketermometer
8. Identifikasjonsplate (må ikke fjernes)
9. Nedre varmeelement (ikke synlig)

## BESKRIVELSE AV KONTROLLPANEL



### 1. ON / OFF

For å slå ovnen på og av.

### 2. HJEM

For å få rask tilgang til hovedmenyen.

### 3. FAVORITT

For å hente fram listen over dine favorittfunksjoner.

### 4. DISPLAY

### 5. VERKTØY

For å velge blant forskjellige oppsjoner og også endre ovnens innstillinger og preferanser.

### 6. FJERNKONTROLL

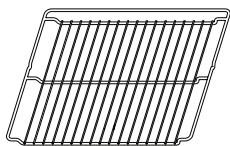
For å aktivere bruken av 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool appen.

### 7. AVBRYT

For å stanse enhver av ovnens funksjoner med unntak av Klokken, Kjøkkentimer og Tastsperre.

# TILBEHØR

## RIST



Brukes til å lage mat som tillegg til panner, kakeformer og annet ovnssikkert matlagingsutstyr

## LANGPANNE



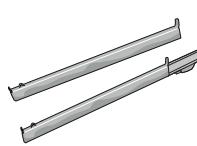
Brukes som ovnsbrett for tilberedning av kjøtt, fisk, grønnsaker, focaccia osv. eller plasseres under risten for å samle opp kraft/sjy fra tilberedningen.

## BAKEBRETT



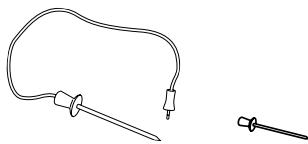
Bruk for å steke alle brød og andre bakverk, men også for steker, fisk i pakke (en papillote), osv.

## GLIDESKINNER \*



For å gjøre det enklere å sette inn eller fjerne tilbehør.

## MATSONDE



Brukes til nøyaktig måling av temperaturen i matens kjerne under tilberedningen. Takket være dens fire sensing-punkt og stiv støtte, kan den benyttes for kjøtt og fisk, og også for brød, kaker og andre bakverk.

\* Kun tilgjengelig på noen modeller

Antallet og type tilbehør kan variere, avhengig av hvilken modell som kjøpes.

Annet tilbehør kan kjøpes separat fra ettersalgsservice.

## SETTE INN RISTEN OG ANNET TILBEHØR

Innfør risten horisontalt ved å skyve den over ristens glideskinnene og pass på at siden med den opphøyde kanten er vendt oppover.

Annet tilbehør, som langpannen og bakebrettet, settes inn horisontalt på samme måten som risten.

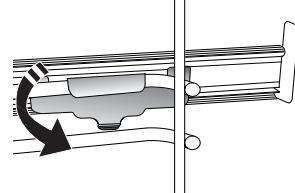
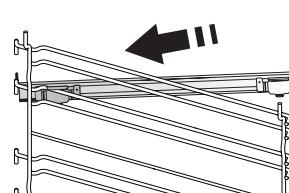
## FJERNING OG INSTALLASJON AV HYLLENES SPOR

- For å fjerne rillenes spor, løft sporene opp og trekk forsiktig den nedre delen ut av festet: Rillenes spor kan nå fjernes.
- For å installere rillenes spor igjen, sett de først tilbake i det øvre festet. Hold de oppe, skyv de inn i ovnsrommet, senk de deretter på plass i det nedre festet.

## SETTE INN GLIDESKINNENE (HVIS AKTUELT)

Fjern ristenes spor fra ovnen og fjern plastvern fra de glidende sporene.

Fest den øvre klipsen til føringen til rillene og gli den så langt den går. Senk den andre klipsen i posisjon. For å feste rillen presses nedre del av klipsen hardt mot rillen. Pass på at skinnene kan bevege seg fritt. Gjenta disse stegene på den andre rillen på samme høyde.



Vennligst merk: Glideskinner kan monteres på alle nivåer.

# TILBEREDNINGSFUNKSJONER



## MANUELLE FUNKSJONER

- **FAST PREHEAT (RASK FORVARMING)**

For å hurtig forvarming ovnen.

- **KONVENTJONELL**

For å tilberede en hvilken som helst matrett på kun én rille.

- **GRILL**

Til grilling av biffer, kebab og pølser, tilberede grønnsaker au gratin eller riste brød. Ved grilling av kjøtt, anbefaler vi å bruke en langpannen for å samle inn stekesjenen: Plasser brett på et av nivåene under risten og ha i 500 ml drikkevann.

- **TURBOGRILL**

For å steke store kjøttstykker (lårstek, roastbiff, kylling). Vi anbefaler å bruke en langpanne for å samle inn stekesjenen: Plasser pannen på et av nivåene under risten og ha i 500 ml drikkevann.

- **VARMLUFT**

For å steke ulike typer mat som krever samme steketemperatur på flere hyller (maksimalt tre) på samme tidspunkt. Denne funksjonen kan brukes til å tilberede forskjellige retter uten at rettene tar smak av hverandre.

- **COOK 4 FUNKSJONER**

For å steke ulike mattyper som krever samme steketemperatur på fire høyder samtidig. Denne funksjonen kan benyttes for å steke småkaker, kaker, runde pizzaer (også frosne) og for å tilberede et helt måltid. Følg matlagningstabellen for å oppnå best resultat.

- **KONVEKSJONSBAKING**

For å lage kjøtt eller bake kaker, med innhold på bare én hylle.

- **SPESIALFUNKSJONER**

- » **TINING**

For å framskynde tining av mat. Plasser maten på hyllen i midten. La maten være i emballasjen for å forhindre at den tørker ut på utsiden.

- » **HOLD VARM**

For å holde ferdiglaget mat varm og sprø.

- » **HEVENDE**

For å oppnå en optimal heving av deig. For å oppnå et godt resultat, må ikke funksjonen brukes dersom ovnen fortsatt er varm etter en stekesyklus.

- » **BEKVEMMELIGHET**

For å lage ferdigmat som er lagret i romtemperatur eller i kjøleskapet (kjeks, kakemix, muffins, pastaretter og bakverk). Funksjonen lager alle rettene raskt og skånsomt, og kan også bruke til å varme opp mat som allerede er tilberedt. Ovnen trenger ikke å forvarmes. Følg instruksjonene på emballasjen.

- » **MAXI COOKING (STEKING AV STORE STYKKER)**

For steking av store steker (over 2,5 kg). Det anbefales å snu kjøttet i løpet av tilberedningen slik at det blir like brunig på begge sider. Det anbefales å ha fett på kjøttet inntimellom slik at det ikke tørker ut.

- » **ECO FORCED AIR (TVUNGEN LUFT)**

For tilberedning av ovnsstekte steker og fileter av kjøtt på ett enkelt nivå. En hindrer at maten blir tørr ved mild, intermitterende luftsirkulasjon. Når ECO-funksjonen er brukt, blir lyset være slukket under tilberedningen. For å benytte ECO-syklusen og dermed optimere effekt forbruket, må ovnsdøren ikke åpnes før maten er helt stekt.

- **FROSSEN BAKEWARE**

Denne funksjonen lar deg automatisk velge ideell matlagningstemperatur og -modus for 5 forskjellige typer frossen ferdigmat. Ovnen trenger ikke å forvarmes.



## 6<sup>th</sup> SENSE

Dette lar gjør at alle typer mat kan tilberedes helt automatisk. For å benytte denne funksjonen på best mulig måte, følg indikasjonene i tabellen med indikasjoner for tilberedning. Ovnen trenger ikke å forvarmes.

# HVORDAN BRUKE TOUCH-DISPLAYET



**For å bla gjennom menyen eller listen:**

Sveip fingeren over displayet for å bla gjennom elementene eller verdiene.



**For å velge eller bekrefte:**

Tapp på skjermen for å velge verdien eller menyelementet du ønsker.

**For å gå tilbake til forrige skjerm:**

Trykk på < .

**For å bekrefte innstillingene eller få tilgang til neste skjermbilde:**

Tast "STILL INN" eller "NESTE".

## FØRSTEGANGS BRUK

Du vil måtte konfigurere produktet når du skrur på apparatet første gang.

Innstillingene kan deretter endres ved å trykke ☰ for å få tilgang til "Verktøy"-menyen.

### 1. VELGE SPRÅK

Du vil måtte velge språk og deretter tid når du skrur på apparatet første gang.

- Sveip over skjermen for å bla gjennom listen over tilgjengelige språk.
- Trykk på ønsket språket.

Hvis du trykker på < vil det føre deg tilbake til den forrige skjermen.

### 2. WIFI-OPPSETT

6<sup>th</sup> Sense Live funksjonen gjør det mulig å betjene ovnen på avstand fra en mobiltelefon/-nettbbrett. For å gjøre det mulig å fjernstyre apparatet må du fullføre tilkoblingsprosessen først. Denne prosessen er nødvendig for å registrere apparatet ditt og kople det til ditt hjemmenettverk.

- Trykk på "UTFØR OPPSETT NÅ" for å fortsette med oppsettet.

Hvis ikke trykker du på "HOPP OVER" for å koble til produktet senere.

### HVORDAN SETTE OPP TILKOBLINGEN

For å bruke denne funksjonen trenger du: En smarttelefon eller et nettbbrett og en trådløs ruter som er koblet til Internett. Vennligst benytt din smarttelefon/-nettbbrett for å kontrollere at signalet til ditt trådløse hjemmenettverk er sterkt nok nært apparatet.

Minimumskrav.

Smartenhett: Android 4.3 (eller senere versjoner) med en 1280x720 (eller høyere) skjerm eller iOS 8 (eller senere versjoner).

Trådløs ruter: 2.4Ghz WiFi b/g/n.

### 1. Last ned 6<sup>th</sup> Sense Live appen

Det første trinnet for å kople til enheten din, er å laste ned appen på mobiltelefonen/nettbbrettet ditt.

6<sup>th</sup> Sense Live appen vil veilede deg igjennom alle trinnene som er listet opp her. Du kan laste ned 6<sup>th</sup> Sense Live appen fra iTunes Store eller Google Play Store.

### 2. Opprett konto

Dersom du ikke har gjort det allerede, må du opprette en konto. Dette vil gjøre at du kan opprette et nettverk for apparatene dine og også fjernovervåke og fjernstyre dem.

### 3. Registrer apparatet ditt

Følg instruksene i appen for å registrere apparatet. Du trenger Smart Appliance IDentifier (SAID)-nummeret for å fullføre registreringsprosessen. Du kan finne denne entydige koden på identifikasjonsskiltet som er festet på produktet.

### 4. Koble til WiFi

Følg "skann for å tilkoble"-oppsetsprosedyren. Appen vil ta deg gjennom prosessen med å koble apparatet til det trådløse nettverket hjemme hos deg. Hvis ruteren din støtter WPS 2.0 (eller høyere), velger du "MANUELL", og trykker deretter på "WPS-oppsett": Trykk på WPS-knappen på den trådløse ruteren for å opprette en tilkobling mellom de to produktene.

Dersom det er nødvendig kan du også kople produktet manuelt ved å benytte "Søk etter et nettverk".

SAID-koden brukes til å synkronisere en smartenhet med apparatet.

MAC-adressen er vist for WiFi-modulen.

Tilkoblingsprosedyren vil bare måtte utføres igjen hvis du endrer ruterinnstillinger (f.eks. nettverksnavn eller -passord eller leverandør).

### 3. INNSTILLING AV KLOKKESLETT OG DATO

Når du kobler ovnen til hjemmenettverket ditt vil tid og dato stilles inn automatisk. Ellers må du stille de inn manuelt.

- Tast inn de riktige numrene for å stille inn klokkeslettet.

- Tast "STILL INN" for å bekrefte.

Når du har stilt inn klokkeslettet, må du stille inn dato'en.

- Trykk på de relevante tallene for å stille inn dato'en.

- Tast "STILL INN" for å bekrefte.

Etter at strømmen har vært vekke i lengre tid, må du stille inn tiden og dato'en igjen.

### 4. STILL INN STRØMFORBRUKET

Ovnen programmeres for å bruke elektrisk strøm som er kompatibelt med et innenriksnettverk med nominell effekt på mer enn 3 kW (16 Ampere): Hvis husholdningen din har lavere strøm, vil du måtte redusere denne verdien (13 Ampere).

- Trykk på verdien til høyre for å velge strømmen.

- Tast "OK" for å fullføre det opprinnelige oppsettet.

## 5. VARM OPP OVNEN

En ny ovn vil kanskje avgi lukt som har blitt etterlatt i løpet av produksjonen: Dette er helt normalt. Før du begynner å lage mat, anbefaler vi derfor at du varmer opp ovnen når den er tom for å fjerne eventuell lukt.

Fjern eventuell beskyttende papp eller gjennomsiktig film fra ovnen, og fjern alt tilbehør fra innsiden.

Varm opp ovnen til 200 °C i rundt én time.

Det anbefales å lufte rommet etter å ha brukt apparatet første gang.

# DAGLIG BRUK

## 1. VELG EN FUNKSJON

- For å skru på ovnen, trykker du eller berører et sted på skjermen.

Display gir deg mulighet til å velge mellom Manuell og 6<sup>th</sup> Sense Funksjonene.

- Trykk på hovedfunksjonen du ønsker for å komme inn til den tilhørende menyen.
- Bla opp eller ned for å se gjennom listen.
- Velg funksjonen du ønsker ved å trykke på den.

## 2. STILL INN MANUELLE FUNKSJONER

Etter å ha valgt funksjonen du ønsker, kan du endre innstillingene. Displayet vil vise innstillingene som kan endres.

### TEMPERATUR-/GRILLNIVÅ

- Bla gjennom de foreslalte verdiene og velg den du ønsker.

Dersom funksjonen tillater det, kan du taste for å aktivere forvarming.

### VARIGHET

Det er ikke nødvendig å stille inn steketiden hvis du vil tilberede retten manuelt. I tidsmodus lager ovnen mat i henhold til en varighet du stiller inn. På slutten av tilberedningstiden stoppes tilberedning automatisk.

- For å stille inn varigheten trykker du på "Still inn steketid".
- Tast inn de aktuelle tallene for å stille inn steketiden du ønsker.
- Tast "NESTE" for å bekrefte.

For å avbryte en innstilt varighet i løpet av tilberedningen og så manuelt stille inn slutten på tilberedningen, trykker du på varigheten og velger "STOPP".

## 3. STILL INN 6<sup>th</sup> SENSE-FUNKSJONER

6<sup>th</sup> Sense-funksjoner gjør deg i stand til å tilberede forskjellige typer retter, ved å velge blant de som vises i listen. De fleste matlagingsinnstillingene velges automatisk av apparatet for å oppnå det beste resultatet.

- Velg en oppskrift fra listen.

Funksjonene vises etter matkategori i menyen "6<sup>th</sup> SENSE-MAT" (se de tilhørende tabellene) og ved oppskriftsfunksjoner i "LIFESTYLE" menyen.

- Når du har valgt en funksjon, indikerer du egenskapene til maten (antall, vekt, osv.) du ønsker å tilberede for å få perfekt resultat.

Noen av 6<sup>th</sup> Sense Funksjonen krever at du benytter mattermometer. Sett det i før du velger funksjonen. For best resultat med sonden, følg rådene i det gitte avsnittet.

- Følg indikasjonene på skjermen som veileder deg igjennom stekeprosessen.

## 4. STILL INN UTSATT START

Du kan utsette stekingen før du starter en funksjon: Funksjonen vil begynne på tidspunktet du velger på forhånd.

- Tast "FORSLINKELSE" for å stille inn starttiden du ønsker.
- Når du har stilt inn ønsket utsettelse, tast "START-FORSLINKELSE" for å starte ventingen.
- Plasser maten i ovnen og lukk døren: Funksjonen vil begynne automatisk etter tidsperioden som har blitt regnet ut.

For å programmere en utsatt starttid for tilberedningen må forvarmingsfasen være deaktivert: Ovnen vil gradvis nå temperaturen du ønsker, dette betyr at tilberedningstiden blir noe lengre enn det som vises i tilberedningstabellen.

- For å aktivere funksjonen umiddelbart og slette programmert utsettelsestid, tast .

## 5. START FUNKSJONEN

- Når du har konfigurert innstillingene, trykker du på "START" for å aktivere funksjonen.

Hvis ovnen er varm og funksjonen krever en spesifikk maksimumstemperatur, vises en melding på displayet. Du kan når som helst endre verdiene som er stilt inn i løpet av tilberedningen ved å trykke på verdien du ønsker å endre.

- Trykk når som helst på for å stanse den aktive funksjonen.

## 6. FORVARMING

Hvis den tidligere har blitt aktivert, vil oppstart av funksjonen føre til at displayet viser status til forvarmingsfasen.

Når denne fasen er ferdig, høres en lyd og displayet vil indikere at ovnen har nådd innstilt temperatur.

- Åpne døren.
- Plasser maten i ovnen.
- Lukk døren og trykk på "FERDIG" for å begynne matlagingen.

Hvis maten settes i ovnen før forvarmingen er ferdig, kan det ha negativ innvirkning på sluttresultatet. Hvis døren åpnes i løpet av forvarmingen, vil den settes i pause. Matlagningstiden inkluderer ikke en forvarmingsfase.

Du kan endre default-innstillingen for

forvarmingsopsjonen for tilberedningsfunksjoner som lar deg gjøre dette manuelt.

- Velg en funksjon som tillater deg å velge forvarmingsfunksjonen manuelt.
- Tast  ikonet for å aktivere eller deaktivere forvarming. Det vil bli stilt inn som en default-opsjon.

## 7. SETTE MATLAGING PÅ PAUSE

Noen av 6<sup>th</sup> Sense funksjonene krever at du snur maten mens stekingen pågår. Et lydsignal høres, og displayet viser handlingen som må gjøres.

- Åpne døren.
- Utfør handlingen displayet ber om.
- Lukk døren og trykk deretter på "FERDIG" for å gjenoppta matlagingen.

Før matlagingen er ferdig, vil kanskje ovnen be deg om å sjekke maten på samme måte.

Et lydsignal høres, og displayet viser handlingen som må gjøres.

- Sjekk maten.
- Lukk døren og trykk deretter på "FERDIG" for å gjenoppta matlagingen.

## 8. ENDT STEKING

Et lydsignal høres, og displayet vil indikere at matlagingen er ferdig.

Med noen funksjoner kan du gi retten ekstra bruning når matlagingen er ferdig, forleng matlagingstiden eller lagre funksjonen som favoritt.

- Tast  for å lagre den blant favorittene.
- Velg "Ekstra bruning" for å starte en fem minutters bruningssyklus.
- Tast  for å forlenge stekingen.

## 9. FAVORITTER

Favorittfunksjonen lagrer ovnens innstillinger for favorittoppeskrittene dine.

Ovnen registrerer automatisk funksjonene du bruker oftest. Etter at du har brukt funksjonen et visst antall ganger, får du en melding om at du kan legge til funksjonen som en favoritt.

## HVORDAN LAGRE EN FUNKSJON

Når en funksjon er avsluttet, kan du taste  for å lagre den blant favorittene. På denne måten kan du raskt benytte funksjonen i framtiden, og opprettholde de samme innstillingene.

Display tillater deg å lagre funksjonen ved å indikere opp til 4 favorittmåltider inkludert frokost, lunsj, snack og middag.

- Trykk på ikonene for å velge minst én.
- Trykk på "LAGRE SOM FAVORITT" for å lagre funksjonen.

## NÅR LAGRET

Når du har lagret funksjonene blant favorittene, vil hovedskjermbildet vise funksjonene du har lagret for det gitte klokkeslettet på dagen.

For å se favorittmenyen, trykk på  : Funksjonene vil

bli inndelte i forskjellige måltider og du vil få tilbydd forslag.

- Tast måltidenes ikon for å vise de aktuelle listene. Ved å taste  vil du også kunne se en historisk oversikt over de mest brukte funksjonene.
- Bla gjennom listen som kommer opp.
- Trykk på oppskriften eller funksjonen du ønsker.
- Trykk på "START" for å aktivere matlagingen.

## ENDRE INNSTILLINGENE

På skjermbildet med favoritter, kan du legge til et bilde eller navn for hver favoritt for å tilpasse det dine preferanser.

- Velg funksjonen du vil endre.
- Trykk på "REDIGER".
- Velg egenskapen du vil endre.
- Trykk på "NESTE": Displayet vil vise de nye attributtene.

- Klikk "LAGRE" for å bekrefte endringene.

På skjermbildet med favoritter kan du også slette funksjonene du har lagret:

- Tast  på den aktuelle funksjonen.
- Trykk på "FJERN DEN".

Du kan også endre tiden når de forskjellige måltidene vises:

- Trykk på .
- Velg  "Preferanser".
- Velg "Tider og datoer".
- Tast "Tidspunkter for måltidene dine".
- Bla gjennom listen og trykk på aktuell tid.
- Trykk på det relevante måltidet for å endre det.

Hver tidsluke kan kombineres med kun ett måltid.

## 10. VERKTØY

Trykk når som helst på  for å åpne "Verktøy"-menyen.

Denne menyen lar deg velge mellom forskjellige valg, og også endre innstillinger og preferanser for produktet eller displayet.



### FJERNSTYRT AKTIVERING

For å aktivere bruken av 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool appen.



### KJØKKENTIMER

Denne funksjonen kan enten aktiveres når du bruker en matlagingsfunksjon eller uavhengig for å passe tiden.

Når den først er startet vil timeren telle ned uavhengig uten å påvirke selve funksjonen.

Når timeren har blitt aktivert, kan du også velge og aktivere en funksjon.

Timeren vil fortsette nedtellingen i det øvre, høyre hjørnet på skjermen.

For å gjenopprette eller endre kjøkkentimeren:

- Trykk på .

- Trykk på . En lyd vil lyde og displayet vil indikere at timeren er ferdig med å telle ned valgt tid.
- Trykk på "AVVIS" for å avbryte timeren eller stille inn ny varighet.
- Trykk på "STILL INN NY TIMER" for å stille inn timeren igjen.

## LYS

For å slå ovnslampa på eller av.

## PYRO SELVRENGJØRING

For å eliminere flekker etter matlaging ved hjelp av en syklus ved svært høy temperatur (over 400 °C). Det er tilgjengelig tre forskjellige selvrengjøringssykluser med ulik varighet: Høy, Middels, Lav. Vi anbefaler å bruke en raskere syklus med jevne mellomrom, og hele syklusen bare når ovnen er svært skittent.

### Ta ikke på ovnen mens Pyro-syklusen pågår.

**Hold barn og dyr på sikker avstand fra ovnen under og etter Pyro-syklusen pågår (helt til rommet er fullstendig utluftet).**

- Fjern alt tilbehør - inkludert hyllenes spor - fra ovnen før du aktiverer funksjonen. Dersom ovnen er montert under en kokeflate, må du påse at flammene eller de elektriske kokeplatene er slått av mens den selvrensende syklusen pågår.
- For optimale renseresultat, må større smussrester fjernes med en fuktig svamp før Pyro-funksjonen benyttes.
- Velg én av de tilgjengelige syklusen avhengig av dine behov.
- Tast "START" for å aktivere funksjonen du har valgt. Døren vil låse seg automatisk og ovnen vil starte syklusen for selv-rengjøring: en advarsel kommer til syne på display, sammen med en nedtelling som indikerer tilstanden til syklusen under utføring.

Når syklusen er fullført, vil døren være sperret inntil temperaturen ikke utgjør noen fare.

Når syklusen har blitt valgt, kan du forsinke starten til den automatiske rengjøringen. Tast "UTSETTELSE" for å stille inn sluttiden slik det indikeres i det aktuelle avsnittet.

## SONDE

Hvis du brukere en sonde kan du måle kjernetemperaturen til kjøttet mens stekingen pågår for å sikre at det når optimal temperatur. Temperaturen til ovnen varierer avhengig av funksjonen du har valgt, men stekingen er alltid programmert til å avslutte når den spesifiserte temperaturen er nådd.

Plasser mat i ovnen og sett matsonden inn i kontakten. Hold sonden så langt fra varmekilden som mulig. Lukk ovnsdøren.

Trykk på . Du kan velge mellom de manuelle funksjonene (etter stekemetode) og 6<sup>th</sup> Sense (etter type mat) dersom det er tillatt eller nødvendig å bruke termometeret.

Når stekefunksjonen er startet, vil den slettes dersom termometeret fjernes.

Ta alltid termometerets støpsel ut av kontakten og fjern det fra ovnen når du tar ut maten.

## SONDE

Hvis du brukere en sonde kan du måle kjernetemperaturen til kjøttet mens stekingen pågår for å sikre at det når optimal temperatur. Temperaturen til ovnen varierer avhengig av funksjonen du har valgt, men stekingen er alltid programmert til å avslutte når den spesifiserte temperaturen er nådd. Plasser mat i ovnen og sett matsonden inn i kontakten. Hold sonden så langt fra varmekilden som mulig. Lukk ovnsdøren. Tast . Du kan velge mellom de manuelle funksjonene (etter stekemetode) og 6<sup>th</sup> Sense (etter type mat) dersom det er tillatt eller nødvendig å bruke termometeret. Når stekefunksjonen starter vil den bli slettet dersom sonden fjernes. Ta alltid ut støpselet og fjern sonden fra ovnen når du tar ut maten.

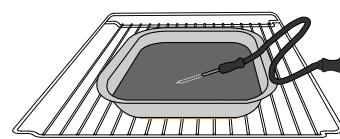
## BRUK AV MATSONDE

Sett maten inn i ovnen og sett inn støpselet ved å innføre det i kontakten på høyre side av ovensrommet. Kabelen er halv-stiv og kan formes etter behov for å innføre sonden i maten på mest mulig effektiv måte. Påse at kabelen ikke berører det øvre varmeelementet under stekingen.

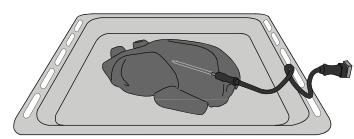
**KJØTT:** Sett steketermometeret dypt inn i kjøttet, unngå bein eller fete områder. Hvis du steker fjærkre, sett sonden på langs, midt i brystet, unngå hule områder.

**FISK (hel):** Plasser spissen i den tykkeste delen, unngå beina.

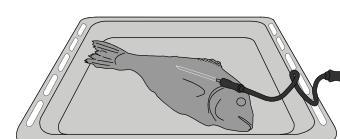
**OVNSBAKING:** Sett spissen dypt inn i deigen ved å forme kabelen for å oppnå optimal vinkel på sonden. Dersom du bruker sonden ved tilberedning med 6<sup>th</sup> Sense funksjonene, vil stekingen stanse automatisk når kjernens temperatur til valgt oppskrift når den ideelle temperaturen, uten at du trenger å stille inn ovnstemperaturen.



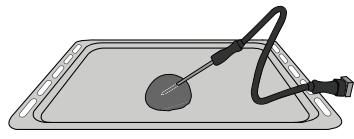
Lasagne



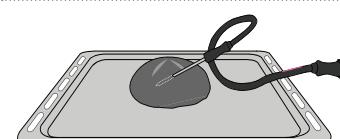
Hel kylling



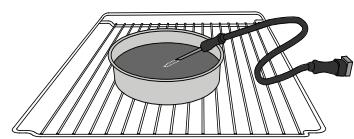
Fisk



Rundstykker



Stort brød



Kake



## DEMP

Tast på ikonet for å dempe eller øke alle lyder og alarmer.



## KONTROLLÅS

"Kontrollåsen" gjør det mulig å låse knappene på berøringskjermen slik at de ikke trykkes inn ved en feiltakelse.

For å aktivere låsen:

- Tast på ikonet.

For å deaktivere låsen:

- Trykk på displayet.
- Sveip opp på meldingene som vises.



## FLERE MODUSER

For valg av Sabbat-modus eller for tilgang til Strømstyring.

Sabbat-modus holder ovnen i bakemodus til den deaktivertes. Sabbat-modus bruker den konvensjonelle funksjonen.

Alle andre steke- og rengjøringssykuser er deaktiverte. Ingen lyder høres og displayene indikerer ikke endringer i temperaturen. Når døren åpnes eller lukkes, vil ovnslyset slå seg på eller av, og varmeelementene slår seg ikke på eller av med det samme.

For å deaktivere og gå ut av Sabbat-modus, trykk på eller , trykk deretter og hold nede skjermbildet på display i 3 sekunder.



## PREFERANSER

For å endre flere av ovnens innstillinger.



## WIFI

For å endre innstillingene eller konfigurere et nytt hjemmenettverk.



## INFO

For å slå av "Lagre demo-modus", for å stille inn produktet på nytt og oppnå ytterligere informasjon om produktet.

# TILBEREDNINGSTABELL

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (Min.)	HYLLE OG TILBEHØR
Surdeigs-/sukkerbrødkaker		Ja	170	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
Fylte kaker (ostekake, strudel, eplepai)		Ja	160 - 200	30 - 85	
		Ja	160 - 200	35 - 90	
Kaker/shortbread		Ja	150	20 - 40	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	135	40 - 60	
Småkaker/muffins		Ja	170	20 - 40	
		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	40 - 60	
Vannbakkels		Ja	180 - 200	30 - 40	
		Ja	180 - 190	35 - 45	
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	
Marengs		Ja	90	110 - 150	
		Ja	90	130 - 150	
Pizza/brød/focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	
		Ja	190 - 230	20 - 50	
Pizza (Tynn, tykk, focaccia)		Ja	220 - 240	25 - 50 *	
		Ja	250	10 - 15	
Frossenpizza		Ja	250	10 - 20	
		Ja	220 - 240	15 - 30	
		Ja	180 - 190	45 - 55	
Middagspaier (grønnsakspai, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 60	
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	
		Ja	190 - 200	20 - 30	
Vols-au-vent/butterdeigskjeks		Ja	180 - 190	20 - 40	
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	

TILBEHØR



Rist

Ovensfast panne eller  
kakeform på ristLangpanne/bakebrett  
eller ovensfast panne på  
rist

langpanne/bakebrett

Langpanne med  
500 ml vann

Matsonde

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (Min.)	HYLLE OG TILBEHØR
Lasagne/ovnsbakt pasta/cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	
Lam /kalv /okse /svin 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	
Svinestek med svor 2 kg		—	170	110 - 150	
Kylling /kanin /and 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	
Kalkun/gås 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	
Bakt fisk / en papillote (fillet, hel)		Ja	180 - 200	40 - 60	
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 60	
Toast (Ristet brød)		—	3 (høy)	3 - 6	
Fiskefileter / Stek		—	2 (mid)	20 - 30 **	
Pølser / Kebab / spareribs / hamburgere		—	2 - 3 (mid - høy)	15 - 30 **	
Stekt kylling 1-1,3 kg		—	2 (mid)	55 - 70 ***	
Lammelår/lammeskank		—	2 (mid)	60 - 90 ***	
Stekte poteter		—	2 (mid)	35 - 55 ***	
Gratinerte grønnsaker		—	3 (høy)	10 - 25	
småkaker		Ja	135	50 - 70	
Terter		Ja	170	50 - 70	
Runde pizzaer		Ja	210	40 - 60	
Fullt måltid: Fruktterte (nivå 5) / Lasagne (nivå 3) / Kjøtt (nivå 1)		Ja	190	40 - 120 *	
Fullt måltid: Fruktterte (nivå 5) / grillede grønnsaker (nivå 4) / lasagna (nivå 2) / kjøttbiter (nivå 1)		Ja	190	40 - 120 *	
Lasagna og kjøtt		Ja	200	50 - 100 *	
Kjøtt og poteter		Ja	200	45 - 100 *	
Fisk og grønnsaker		Ja	180	30 - 50 *	
Fylte grillsteker		—	200	80 - 120 *	
Kjøttdele (kanin, kylling, lam)		—	200	50 - 100 *	

\*Anslått varighet: rettene kan tas ut av ovnen på forskjellige tider avhengig av personlige preferanser.

\*\* Snu maten halvveis i matlagingen.

\*\*\* Snu maten to tredjedeler uti matlagingen (hvis nødvendig).

#### SLIK LESER DU TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen viser den beste funksjonen, tilbehørene og nivået som skal brukes for å lage forskjellige typer mat.

Tilberedningstiden begynner fra maten settes i ovnen, eksklusive forvarming (der nødvendig).

Koketemperaturer og tider er veiledende og avhenger av mengden mat og hvilke tilbehør som benyttes.

Bruk de laveste anbefalte innstillingene til å begynne med og, dersom maten ikke er tilstrekkelig kokt, skifter du over på høyere innstillinger. Bruk tilbehøret som medfølger, mørke kakeformer og bakebrett i metall er å foretrekke. Det er også mulig å benytte gryter og tilbehør i pyrex eller keramikk, men da vil steketiden forlenges noe.



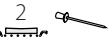
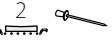
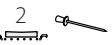
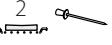
# TABELL FOR TILBEREDNING

Matvarekategorier		Nivå og tilbehør	Mengde	Info for tilberedning
GRYTETRØTT & BAKT PASTA	Fersk	Lasagne	2	500 - 3000 g *
		Cannelloni	2	500 - 3000 g *
	Frosne	Lasagne	2	500 - 3000 g
		Cannelloni	2	500 - 3000 g
	Biff	Roastbiff	3	600 - 2000 g *
		Kalvestek	3	600 - 2500 g *
	Biff	Biff	5  4	2 - 4 cm
		Hamburger	5  4	1,5 - 3 cm
KJØTT	Svin	Svinestek	3	600 - 2500 g *
		Svinceskank	3	500 - 2000 g *
		Svinesteik	5  4	500 - 2000 g
		Bacon	5  4	250 g
	Lam	Lammestek	2	600 - 2500 g *
		Lammerygg	2	500 - 2000 g *
		Lammelår	2	500 - 2000 g *
	Kylling	Stekt kylling	2	600 - 3000 g *
		Fylt grillert kylling	2	600 - 3000 g *
		Kyllingstykker	3	600 - 3000 g *
		Kyllingfilet/-bryst	5  4	1 - 5 cm
	Ovnstekt and	Steke and	2	600 - 3000 g *
		Fylt grillert and	2	600 - 3000 g *
		Andestykker	3	600 - 3000 g *
		Andefilet/-bryst	5  4	1 - 5 cm

## TILBEHØR



Matvarekategorier		Nivå og tilbehør	Mengde	Info for tilberedning		
KJØTT	Ovensstekt kalkun og gås	Steke gås Fylt steke gås Kalkunstykker	2 2 3	600 - 3000 g * 600 - 3000 g * 600 - 3000 g *		
	Kjøttretter	Filet/bryst	5 4	1 - 5 cm		
		Kebab	5 4	1 rist		
	Pølser og wurstel	5 4	1,5 - 4 cm	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke. Gni med salt og pepper. Sett inn i ovnen med brystsiden vendt oppover. Snu ved 2/3 av steketiden		
FISK	Stekt hel fisk	Laks Kulmule Torsk Havabbor Havbrasme Hirse Hel fisk Panert fisk	3 3 3 3 3 3 3 3	2 2 2 2 2 2 2 2	0,2 - 1,5 kg * 0,2 - 1,5 kg *	Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov
		Tunfiskstek Laksestek Sverdfiskstek Torskestek Havabborfilet Havbrasmefilet Andre fileter Fiskefileter	3 3 3 3 3 3 3 3	2 2 2 2 2 2 2 2	1 - 3 cm 1 - 3 cm 0,5 - 3 cm 100 - 300 g 50 - 150 g 50 - 150 g 0,5 - 3 cm 0,5 - 3 cm	Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov
	grillede fileter og steker	Kamskjell Grateng Muslinger Reker Kongereker	4 4 4 4	3 3 3 3	et brett et brett et brett et brett	Strø over brødsmuler og krydre med olje, hvitløk, pepper og persille
						Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov
GRØNNSAKER	Grillet sjømat	Kamerskjell Grateng Muslinger Reker Kongereker	4 4 4 4	3 3 3 3	et brett et brett et brett et brett	Strø over brødsmuler og krydre med olje, hvitløk, pepper og persille
						Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov
	Grillede grønnsaker	Poteter Fylte grønnsaker Andre grønnsaker	3 3 3		500 - 1500 g 100 - 500 g hver 500 - 1500 g	Kutt opp i stykker, krydre med olje, salt og smak til med urter før du legger de inn i ovnen
		Poteter	3		1 brett	Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov
	Gratinerte grønnsaker	Tomater Paprika Brokkoli Blomkål Andre	3 3 3 3 3		1 brett 1 brett 1 brett 1 brett 1 brett	Kutt opp i stykker, krydre med olje, salt og smak til med urter før du legger de inn i ovnen
						Strø over brødsmuler og krydre med olje, hvitløk, pepper og persille
						Tilberede ved å følge din favorittoppskrift. Strø på ost for å oppnå perfekt brunning
						Tilberede ved å følge din favorittoppskrift. Hell bechamel-saus på toppen og dryss med ost for å få perfekt brunning

	Matvarekategorier	Nivå og tilbehør	Mengde	Info for tilberedning
KAKER OG WIENERBRØD	Hevende kaker	Sukkerbrød i form	2 	500 - 1200 g *
		Fruktkake med hevemiddel	2 	500 - 1200 g *
		Sjokoladekake med hevemiddel	2 	500 - 1200 g *
		Sukkerbrød på bakebrett	2 	500 - 1200 g *
	Søte kaker & fylte paier	småkaker	3 	200 - 600 g
		Croissanter (ferske)	3 	et brett
		Croissanter (frosne)	3 	et brett
		Vannbakksels	3 	et brett
		Marengs	3 	10 - 30 g hver
		Terte i boks	3 	400 - 1600 g
SALTE KAKER	Salte kaker	Strudel	3 	400 - 1600 g
		Fruktfylt pai	3 	500 - 2000 g
TILBEHØR	Grønnsaksstrudel		2 	800 - 1200 g
			2 	500 - 1500 g

Rist  Ovensfast panne eller kakeform på rist  Langpanne/bakebrett eller ovensfast panne på rist  langpanne/bakebrett  Langpanne med 500 ml vann  Matsonde 

Matvarekategorier	Nivå og tilbehør	Mengde	Info for tilberedning
BRØD	Rundstykker	3	Lag deig i henhold til din favorittoppskrift for lett brød. Rull ut rundstykkene før du lar de heve. Bruk ovnens egne funksjon for heving
	Medium stort brød	3	Tilbered deigen ved å følge din favorittoppskrift, og legg den på bakebrettet
	Formbakt brød	2	Lag deig i henhold til din favorittoppskrift for lett brød. Ha den over i en brødform før det hever. Bruk ovnens egne funksjon for heving
	Stort brød	2	Tilbered deigen ved å følge din favorittoppskrift, og legg den på bakebrettet
	Fullkorn	2	Lag deig i henhold til din favorittoppskrift for lett brød. Ha den over i en brødform før det hever. Bruk ovnens egne funksjon for heving
	Baguettes	3	Lag deig i henhold til din favorittoppskrift for lett brød. Rull ut baguette-rundstykkene før du lar de heve. Bruk ovnens egne funksjon for heving
	Spesialbrød	2	Tilbered deigen ved å følge din favorittoppskrift, og legg den på bakebrettet
PIZZA	Pizza Tynn	2	Lag en deig av 150 ml vann, 15 g fersk gjær, 200-225 g mel, olje og salt. La den heve ved å benytte den dertil egnede funksjonen. Rull ut deigen på et lett smurt bakebrett. Tilsett fyll som tomater, mozzarella-ost og skinke
	Pizza Tykk	2	
	Frosne pizza	2 4 1 5 3 1 5 4 2 1	1 – 4 lag Ta den ut av emballasjen. Fordel jevnt utover på risten

TILBEHØR



Rist



Ovensfast panne eller kakeform på rist



Langpanne/bakebrett eller ovensfast panne på rist



langpanne/bakebrett



Langpanne med 500 ml vann



Matsonde

## RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Påse at ovnen har kjølt seg ned før du utfører vedlikehold eller rengjøring.  
Bruk ikke damprensere.

Bruk ikke stålull, skuresvamper eller slipende/etsende rengjøringsmidler, da disse kan skade apparatets overflater.

Bruk vernehansker.  
Ovnen må kobles fra strømmen før du utfører noen form for vedlikeholdsarbeid.

### UTVENDIGE OVERFLATER

- Rengjør overflatene med en fuktig mikrofiberklut. Hvis de er svært tilsmussede, tilsettes noen dråper nøytralt rengjøringsmiddel. Tørk med en tørr klut.
- Bruk ikke korrosive eller slipende rengjøringsmidler. Dersom et slikt produkt ved en feiltakelse skulle komme i kontakt med apparat overflater, må man umiddelbart tørke det av med en fuktig mikrofiberklut.

### INNVENDIGE OVERFLATER

- Etter hver gangs bruk må du la ovnen få kjøle seg ned, deretter rengjør du den, fortrinnsvis mens den fortsatt er varm, for å fjerne eventuelle rester eller flekker forårsaket av matrester. For

å tørke eventuell kondens som kan ha oppstått som et resultat av tilberedning av mat med høyt vanninnhold, må du la ovnen kjøle seg helt ned og deretter tørke den med en klut eller svamp.

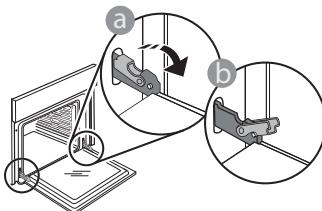
- Rengjør glasset i døren med et egnet flytende vaskemiddel.
- Ovnsdøren kan tas av for å gjøre rengjøringen enklere.

### TILBEHØR

Sett tilbehøret til bløt i vann tilsatt oppvaskmiddel hver gang det har vært i bruk. Bruk ovnsvotter hvis det fortsatt er varmt. Matrester kan fjernes med en vaskebørste eller svamp.

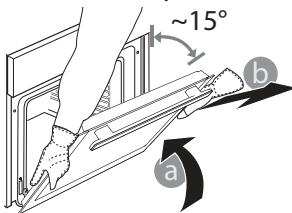
## FJERNING OG DØREN OG MONTERING TILBAKE PÅ PLESS

- For å fjerne døren**, åpne den helt opp og senk sperrene til de er i åpen stilling.



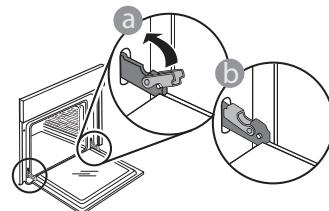
- Lukk døren så mye du kan. Ta godt tak i døren med begge hender – ta ikke i håndtaket.

Fjern ganske enkelt døren ved å fortsette å lukke den mens du drar den oppover samtidig til den frigjøres fra sin plass. Sette døren til den ene siden, la den hvile på et bløtkokt underlag.

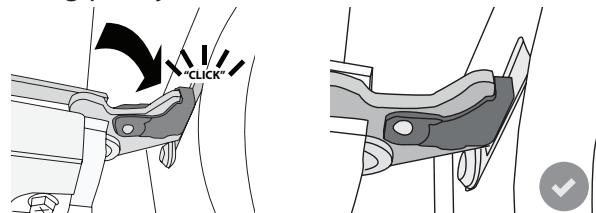


**Sett på døren igjen** ved å sette den mot ovnen og stille inn krokene til hengslene med festene og sette på den øvre delen i dets feste.

- Senk døren og åpne den helt. Senk sperrene slik at det når den opprinnelige posisjonen: Pass på at du senker dem helt ned.



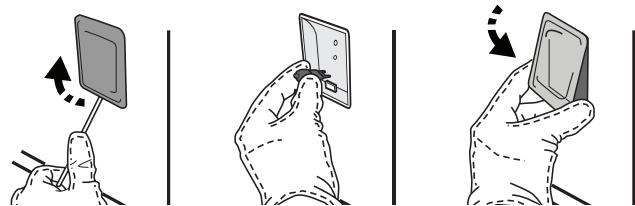
Påfør et lett trykk for å kontrollere at sperrene er i riktig posisjon.



- Prøv å lukke døren og sjekk for å være sikker på at den er på linje med kontrollpanelet. Dersom den ikke gjør det, må trinnene ovenfor gjentas: Døren kan bli skadet hvis det ikke fungerer som den skal.

## SKIFTE LAMPEN

- Koble ovnen fra effekt.
- Ta av ristens skinner.
- Vipp løs lampens deksel med en flat skrutrekker.
- Skift lampen.
- Sett på lampedekselet igjen, og skyv det godt inn til det klikker på plass.
- Sett på ristens skinner igjen.
- Koble ovnen til strømnettet igjen.



Vennligst merk deg: Bruk bare 20–40 W / 230 ~ V type G9, T300 °C halogenpærer. Pæren som er brukt i produktet er spesielt fremstilt for bruk i husholdningsapparater, og skal ikke brukes til vanlig innendørs opplysning (Kommisjonens forordning (EF) nr. 244/2009). Lysepærerne er tilgjengelige fra vår Ettersalgsservice.

Ikke ta i lysepærerne med bare hendene fordi fingeravtrykkene kan skade dem. Bruk ikke ovnen før lysdekslet er montert tilbake på plass.

## WIFI FAQs

### Hvilke WiFi-protokoller støttes?

WiFi adapteren som er installert støtter WiFi b/g/n for europeiske land.

### Hvilke innstillinger må konfigureres for ruterens programvare?

De følgende innstillingene av ruter er nødvendige:  
Aktivert 2,4 GHz, aktiv WiFi b/g/n, DHCP NAT.

### Hvilken WPS-versjon støttes?

WPS 2.0 eller senere versjoner. Kontroller dokumentasjonen til ruteren.

### Utgjør det en forskjell dersom en bruker en smarttelefon (eller nettbred) med Android eller iOS?

Det utgjør ingen forskjell, du kan benytte det operativsystemet du ønsker.

### Kan jeg benytte den mobile 3G-tjoring i stedet for en ruter?

Ja, men sky-tjenestene er beregnet på enheter som kontinuerlig tilkoplet nettet.

### Hvordan kan jeg kontrollere at Internett-forbindelsen i min husholdning virker og at den trådløse funksjonen er aktivert?

Du kan søke etter ditt nettverk ved hjelp av smarttelefonen/-nettrettet ditt. Du må deaktivere alle andre datatilkoplinger før du forsøker.

### Hvordan kan jeg sjekke at apparatet er tilkoplet mitt trådløse hjemmenettverk?

Gå inn på konfigureringen av ruteren din (se ruterens håndbok) og sjekk om apparatets MAC-adresse står oppført på siden over tilkoblede trådløse enheter.

### Hvor kan jeg finne apparatets MAC-adresse?

Trykk på tast deretter WiFi eller seg på ditt apparat: Det finnes et klistermerke hvor SAID og MAC adressene står oppført. MAC-adressen består av en kombinasjon av nummer og bokstaver som starter med "88:e7".

### Hvordan kan jeg kontrollere om apparatets trådløse funksjon er aktivert?

Bruk smarttelefonen/nettbrettet ditt og 6<sup>th</sup> Sense Live appen for å sjekke om apparatets nettverk er synlig og koblet til cloud.

### Er det noe som kan hindre at signalet ikke når apparatet?

Sjekk at enhetene du har koblet til ikke bruker opp bredbåndet som er tilgjengelig. Sjekk at enhetene som er WiFi-aktiverte ikke overskridr maksimalt antall som er tillatt av ruteren.

### Hvor langt unna ovnen bør ruteren være?

Normalt er WiFi signalet sterkt nok til å dekke noen rom, men dette avhenger veldig mye av hvilke materialer veggene er laget av. Du kan sjekke signalstyrken ved å plassere smartenheten din ved siden av apparatet.

### Hva kan jeg gjøre hvis den trådløse tilkoblingen min ikke når apparatet?

Du kan bruke spesifikke enheter for å utvide WiFi dekningen i hjemmet ditt, slik som tilgangspunkt, WiFi reléstasjoner eller strømlinjebroer (følger ikke med apparatet).

### Hvordan kan jeg finne navnet og passordet for det trådløse nettverket mitt?

Se dokumentasjonen til ruteren. Som regel finnes det et klistermerke på ruteren som viser informasjonen du trenger for å nå siden for innstilling av enheten ved bruk av en tilkoblet enhet.

### Hva kan jeg gjøre hvis ruteren min bruker naboen WiFi kanal?

Tving ruteren til å bruke din husholdnings WiFi-kanal.

**Hva kan jeg gjøre dersom  vises på display eller ovnen ikke er i stand til å opprette en stabil tilkopling til min hjemme-ruter?**

Apparatet kan være veldig godt koblet til ruteren, men det kan hende det ikke har tilgang til Internett. For å koble apparatet til Internett, må du sjekke innstillingene for ruteren og/eller din internettleverandør.

Ruterens innstillinger: NAT må være på, brannmur og DHCP må være riktig konfigurert. Støttet passordkryptering: WEP, WPA, WPA2. For å forsøke en annen krypteringstype, må du se ruterens håndbok.

Leverandørinnstillinger: Hvis internettleverandøren din har fastsatt et fast antall MAC-adresser som kan kobles til Internett, kan det hende at du ikke kan koble apparatet til skyen.

MAC-adresser til en enhet er en unik identifikator. Vennligst be din Internett-leverandør om hvordan du kan koble andre enheter enn datamaskinen til Internett.

**Hvordan kan jeg kontrollere om data overføres?**

Etter at du har satt opp nettverket, skrur du av strømmen, venter 20 sekunder og skrur deretter på ovnen: Sjekk at appen viser UI-statusen til apparatet. Velg en syklus eller en annenasjon og kontroller statusen på appen.

Noen innstillinger krever flere sekunder før de vises i appen.

**Hvordan kan jeg endre min Whirlpool-konto men holde apparatene mine tilkoblet?**

Du kan opprette en ny konto men husk å slette ditt apparat fra den gamle kontoen før du flytter det til den nye.

**Jeg har skiftet min ruter – hva må jeg gjøre?**

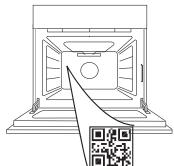
Du kan enten beholde de samme innstillingene (nettverksnavn og passord) eller slette de tidligere innstillingene fra apparatet og konfigurere innstillingene på nytt.

# FEILSØKING

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnen virker ikke.	Strømbrudd. Koblet fra stikkontakten.	Sjekk at det er strøm og om ovnen er koblet til strømnettet. Skru ovnen av og på igjen for å se om feilen fortsatt er der.
Displayet viser bokstaven "F" etterfulgt av et tall eller en bokstav.	Feil på ovnen.	Kontakt ditt nærmeste Ettersalgsservicesenter og oppgi nummeret etterfulgt av bokstaven "F". Trykk  , tast  "Info" og velg deretter "Reset fabrikkinnstillingene". Alle lagrede innstillinger vil slettes.
Strømmen slår seg av.	Strøminnstillingen er feil.	Påse at hjemmenettverket ditt har nominell effekt på mer enn 3 kW. Hvis ikke, reduserer du strømmen til 13 Ampere. For å endre dette, trykk  , velg  "Flere moduser" og velg deretter "Strømstyring".
Funksjonen starter ikke. Funksjonen er ikke tilgjengelig i demodus.	Demonstrasjonsmodus kjører.	Trykk  , tast  "Info" og velg deretter "Lagre demodus" for å gå ut.
Døren vil ikke kan åpnes.	Rengjøringssyklus pågår.	Vent til funksjonen er ferdig, og ovnen er avkjølt.
 ikonet vises på display.	WiFi-ruteren er slått av. Ruterens innstillinger er endret. De trådløse tilkoblingene når ikke apparatet. Ovnen er ikke i stand til å opprette forbindelsen med hjemmenettverket. Tilkoblingsteknologien støttes ikke.	Kontroller at WiFi-ruteren er koplet til Internett. Kontroller at WiFi-signalet er sterkt nær apparatet. Prøv å starte ruteren på nytt. Se seksjonen "WiFi FAQs". Dersom innstillingene til ditt trådløse nettverk er endret, må du kople til nettverket: Trykk  , tast  "WiFi" og velg deretter "Koble til nettverket".
Tilkoplingen støttes ikke.	Den fjernstyrte styringen er ikke tillatt i ditt land.	Kontroller hvorvidt det er tillatt med fjernstyrte styring av elektroniske apparat i landet ditt før du kjøper apparatet.
Beröringsskjermen fungerer ikke som den skal.	Forlenget bruk. Systemet er overbelastet.	Trykk og hold nede  i minst 4 sekunder. Slå på ovnen og se om feilen vedvarer.

Retningslinjer, standarddokumentasjon og ekstra produktinformasjon vil du kunne finne ved å:

- Bruk av QR-koden i apparatet ditt
- besøke vårt nettsted [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)
- Alternativt kan du **kontakte vår Ettersalgsservice** (se telefonnummeret i garantiheftet). Når du kontakter vår Ettersalgsservice, vennligst oppgi kodene du finner på produktets typeskilt.



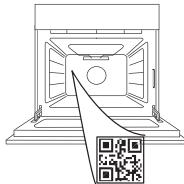
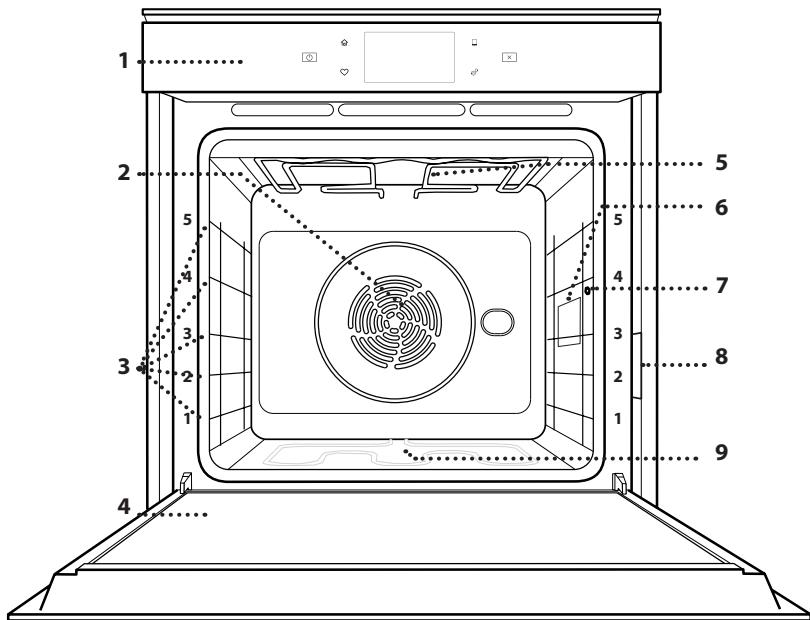
**TACK FÖR ATT DU HAR KÖPT EN PRODUKT FRÅN  
WHIRLPOOL**

För att få en mer omfattande support, vänligen registrera din produkt på [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

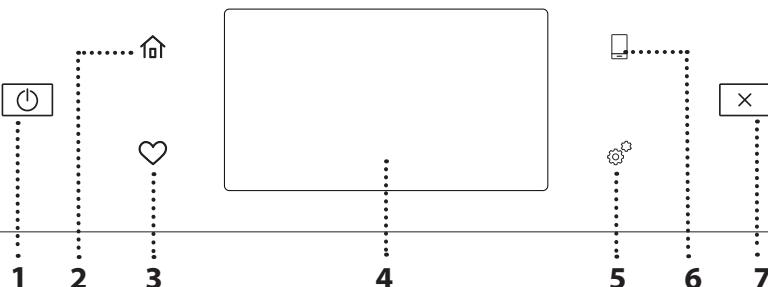


Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

**SKANNA QR-KODEN PÅ DIN  
APPARAT FÖR ATT FÅ MER  
INFORMATION**

**BESKRIVNING AV PRODUKTEN**

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

**BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN****1. PÅ/AV**

För att sätta på och stänga av ugnen.

**2. HEM**

För snabb åtkomst till huvudmenyn.

**3. FAVORIT**

För att visa en lista över dina favoritfunktioner.

**4. DISPLAY****5. VERKTYG**

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

**6. FJÄRRSTYRNING**

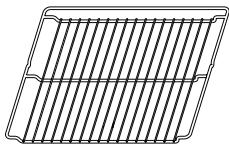
För att aktivera användning av 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool-appen.

**7. AVBRYT**

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

# TILLBEHÖR

## GALLER



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

## DROPPBRICKA



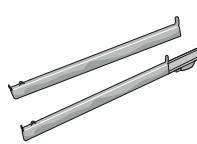
Används som ugnsplåt för att tillaga kött, fisk, grönsaker, focaccia osv. eller placeras under gallret för att samla upp köttsaften.

## BAKPLÅT



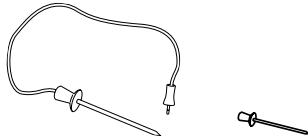
Används för att baka bröd och bakverk, men även för köttstekar, inbakad fisk, etc.

## GLIDSKENOR \*



För att underlätta att sätta in och ta ut tillbehör.

## INSTICKSTERMOMETER



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

\* Endast på vissa modeller

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

Andra tillbehör kan köpas separat från eftermarknadstjänsten.

## SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

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

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

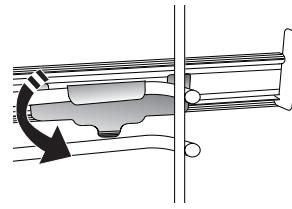
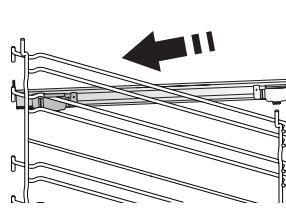
## TA BORT OCH MONTERA UGNSSTEGARNA

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

## MONTERING AV RÖRLIGA SKENOR (FINNS PÅ VISSA MODELLER)

Ta bort ugnsstegarna ur ugnen och ta bort skyddsplasten från de rörliga skenorna.

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



Anmärkning: De rörliga skenorna kan monteras på alla nivåer.

# TILLAGNINGSFUNKTIONER



## MANUELL FUNKTION

- **SNABB FÖRVÄRMN**

För snabb förvärmning av ugnen.

- **ÖVER/UNDERVÄRME**

För att laga alla slags maträtter på en enda ugnsfals.

- **GRILL**

För att grilla biffar, grillspett och korv, tillaga gratinerade grönsaker eller rosta bröd. När du grillar kött rekommenderar vi att du använder en långpanna för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.

- **TURBOGRILL**

För att grilla större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Vi rekommenderar att du använder en droppbricka för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.

- **VARMLUFT**

För tillagning av olika livsmedel som kräver samma tillagningstemperatur på flera falsar (högst tre) samtidigt. Denna funktion kan användas för att laga olika rätter utan att lukt överförs från en rätt till en annan.

- **TILLAGA COOK 4**

För samtidig tillagning på fyra nivåer av olika rätter som kräver samma ugnstemperatur. Denna funktion kan användas för att tillaga kakor, runda pizzor (även frusna) och tillaga en hel måltid. Följ tillagningstabellen för att få de bästa resultaten.

- **CONVECTION BAKE (ÖVER/UNDERV.& FLÄKT)**

För att steka kött, baka tårter med fyllningar på endast en nivå.

- **SPECIALFUNKTIONER**

- » **UPPTINING**

För att påskynda upptining av livsmedel. Placera maten på den mittersta ugnsfalsen. Låt maten ligga kvar i förpackningen. Det förhindrar att ytan blir torr.

- » **VARMHÅLLNING**

För att hålla nylagade rätter varma och knapriga.

- » **JÄSNING**

För optimal jäsning av söta bakverk och matbröd. För att garantera ett bra resultat ska funktionen inte aktiveras om ugnen fortfarande är varm efter en tillagningscykel.

- » **FÄRDIGMAT**

För att laga färdigmat, som förvaras vid rumstemperatur eller i kylskåpet (kex, tärtmix, muffins, pastarätter och brödprodukter). Funktionen tillagar alla rätter snabbt och försiktigt och kan också användas för att värma upp mat som redan har tillagats. Ugnen behöver inte vara förvärmad. Följ instruktionerna på förpackningen.

- » **MAXI COOKING**

För att steka stora köttbitar (över 2,5 kg). Vänd gärna köttet under tillagningen för att få jämnare bryning på båda sidorna. Ös köttet då och då för att undvika att det blir torrt.

- » **ECO VARMLUFT**

För tillagning av fyllda stekar och köttfiléer på en enda fals. Maten torkar inte ut alltför mycket på grund av en skonsam, intermittent luftcirculation. När denna ECO-funktion är aktiv är lampan släckt under tillagning. För att använda ECO-funktionen och således minska elförbrukningen ska man inte öppna ugnsluckan förrän maten är färdiglagad.

- **FROZEN BAKE**

Funktionen används för att automatiskt ställa in optimal tillagningstemperatur och läge för 5 typer av infryst färdigmat. Ugnen behöver inte vara förvärmad.

## 6<sup>th</sup> sense 6<sup>th</sup> SENSE

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

# GÖR SÅ HÄR FÖR ATT ANVÄNDA PEKSKÄRMEN



För att skrolla genom en meny eller lista:

Svep helt enkelt ditt finger över displayen för att skrolla genom objekten eller värdena.



För att välja eller bekräfta:

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

För att gå tillbaka till föregående skärm:

Tryck på < .

För att bekräfta inställningar eller komma till nästa skärm:

Tryck på "STÄLL IN" eller "NÄSTA".

## IBRUKTAGNING

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

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

### 1. VÄLJA SPRÅK

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

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

Tryckning < kommer att för dig tillbaka till föregående skärm.

### 2. STÄLLA IN WIFI

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

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

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

### FÖR SÅ HÄR FÖR ATT UPPRÄTTA ANSLUTNINGEN

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

Minimikrav.

Smart enhet: Android 4,3 (eller högre) med en 1280x720 (eller högre) skärm eller iOS 8 (eller högre).

Trådlös router: 2,4Ghz WiFi b/g/n.

### 1. Ladda ned 6<sup>th</sup> Sense Live-appen

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

### 2. Skapa ett konto

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

### 3. Registrera din produkt

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

### 4. Ansluta till WiFi

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

Välj "MANUELL" och tryck sedan på "Inställning av WPS" om din router stödjer WPS 2,0: Tryck på WPS-knappen på din trådlösa router för att upprätta en anslutning mellan de två produkterna.

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

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

MAC-adressen visas för WiFi-modulen.

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

### 3. STÄLL IN KLOCKSLAG OCH DATUM

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

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

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

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

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

### 4. STÄLLA IN STRÖMFÖRBRUKNINGEN

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

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

## 5. VÄRMA UGNEN

En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt. Innan du börjar laga mat rekommenderar vi därför att du värmer ugnen när den är tom för att få bort eventuell lukt.

# DAGLIG ANVÄNDNING

## 1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

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

Displayen tillåter dig att välja mellan manuella och 6<sup>th</sup> Sense-funktioner.

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

## 2. STÄLL IN MANUELLA FUNKTIONER

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

### TEMPERATUR / GRILLNIVÅ

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

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

### VÄRKTIGHET

Du behöver inte ställa in tillagningstiden ifall du vill hantera tillagningen manuellt. I tidinställt läge är ugnen igång så länge som du ställt in den att vara. I slutet av tillagningstiden stoppas tillagningen automatiskt.

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

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

## 3. STÄLL IN 6<sup>th</sup> SENSE-FUNKTIONER

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

- Välj ett recept från listan.

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

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

Vissa av 6<sup>th</sup> Sense-funktionerna kräver att du använder instickstermometern. Koppla in den före du väljer funktionen. För de bästa resultaten med instickstermometern, följ förslagen

Ta bort eventuell skyddspapp eller plastfilm från ugnen och ta bort eventuella tillbehör inuti den. Värm upp ugnen till 200 °C i ungefärligen en timme. Vi rekommenderar att vädra rummet efter att ha använt apparaten den första gången.

i den relevanta sektionen.

- Följ anvisningarna på skärmen som leder dig igenom tillagningsprocessen.

## 4. STÄLL IN FÖRDRÖJD STARTTID

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

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

För att programmera en födröjd starttid för tillagningen måste ugnens förvärmningsfas vara aktiverad: Ugnen kommer att uppnå önskad temperatur gradvis, vilket betyder att tillagningstiderna är något längre än de som listas i tillagningstabellen.

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

## 5. STARTA FUNKTIONEN

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

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

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

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

## 6. FÖRVÄRMNING

Om aktiverad, när funktionen har startat anger displayen att förvärmningsfasen har aktiverats.

När denna fas har avslutats avges en ljudsignal och displayen anger att ugnen har nått inställd temperatur.

- Öppna luckan.
- Sätt in maten i ugnen.
- Stäng luckan, tryck på "KLAR" för att starta tillagningen.

Att placera maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ inverkan på slutresultatet. Om luckan öppnas under förvärmningsfasen kommer den att pausas. Tillagningstiden inbegriper inte en förvärmningsfas.

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

- Välj en funktion som tillåter att välja

förvärmningsfunktionen manuellt.

- Tryck på ikonen för att aktivera eller avaktivera föruppvärmningen. Den kommer att ställas in som standardval.

## 7. PAUSA TILLAGNING

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

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

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

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

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

## 8. TILLAGNINGENS SLUT

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

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

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

## 9. FAVORITER

Favorit-funktionen lagrar ugnens inställningar för dina favoritrecept.

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

### GÖR SÅ HÄR FÖR ATT SPARA EN FUNKTION

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

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

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

### NÄR DEN ÄR SPARAD

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

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

- Tryck på måltidsikonen för att visa relevanta listor.

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

- Skrolla genom listan som kommer upp.
- Tryck på receptet eller funktionen du behöver.
- Tryck på "START" för att aktivera tillagningen.

## ÄNDRA INSTÄLLNINGARNA

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

- Välj funktionen som du vill ändra.
- Tryck på "REDIGERA".
- Välj attributet som du vill ändra.
- Tryck på "NÄSTA": Displayen kommer visa de nya attributen.

- Tryck på "SPARA" för att bekräfta dina ändringar.

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

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

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

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

Varje tidslucka kan endast kombineras med en måltid.

## 10. VERKTYG

Tryck när som helst på menyn "Verktyg".

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

### AKTIVERA FJÄRRSTYRNING

För att aktivera användning av 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool-appen.

### KÖKSTIMER

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

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

När timern har aktiverats kan du fortfarande välja och aktivera en funktion.

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

För att hämta eller ändra kökstimer:

- Tryck på .
- Tryck på .

En ljudsignal avges och displayen visar när timern har slutat räkna ner från den valda tiden.

- Tryck på "AVVISAS" för att avbryta timern eller ställa in en ny varaktighet på timern.

- Tryck på "STÄLL IN NY TIMER" för att ställa in timern igen.

## UGNSLAMPA

För att tända eller släcka ugnslampen.

## PYRO-SJÄLVRENGÖRING

För att eliminera matlagningsstänk med ett program med mycket hög temperatur (över 400 °C). Tre självrengöringscykler med olika varaktigheter finns tillgängliga: Hög, Medium, Låg. Vi rekommenderar att använda den snabbare cykeln med jämma mellanrum och den fullständiga cykeln endast när ugnen är mycket smutsig.

**Vidrör inte ugnen under pyrolysrengöringen.**

**Håll barn och djur på avstånd från ugnen under och efter pyrolysrengöringen (tills rummet har vädrats klart).**

- Ta bort alla tillbehör - inklusive ugnsstegarna - från ugnen innan funktionen aktiveras. Om ugnen är placerad under en spishäll måste du se till att gasbrännare och elplattor är avstängda medan rengöringsprogrammet körs.
- För bästa rengöringsresultat ska du torka bort den värsta smutsen med en fuktig svamp innan pyrolysfunktionen aktiveras.
- Välj en av de tillgängliga cyklerna enligt det du behöver.
- Tryck på "START" för att aktivera den valda funktionen. Luckan kommer att läsas automatiskt och ugnen kommer att starta självrengöringscykeln: Ett varningsmeddelande visas på displayen tillsammans med en nedräkning som anger status för det pågående programmet.

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

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

## INSTICKSTERMOMETER

Med stektermometern kan du mäta kärntemperaturen på maten under tillagningen för att försäkra dig om att optimal temperatur uppnås. Ugnens temperatur varierar beroende på funktionen som har valts, men tillagningen programmeras alltid så att den är klar när den angivna temperaturen har uppnåtts.

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

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

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

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



## INSTICKSTERMOMETER

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

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

## ANVÄNDNING AV INSTICKSTERMOMETERN

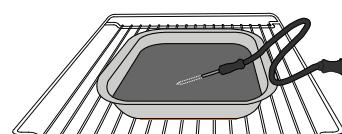
Sätt in maten i ugnen och anslut kontakten genom koppla in den i anslutningen som finns på ugnsutrymmets högra sida.

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

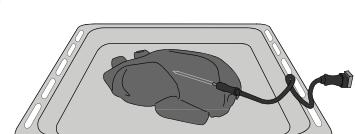
**KÖTT:** Sätt i termometern djupt in i köttet, undvik ben eller feta områden. För kyckling ska termometern föras in i mitten av bröstet. Undvik ihåliga områden.

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

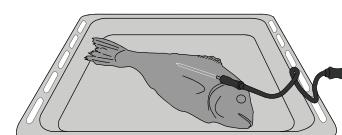
**UGNSBAKNING:** För in spetsen djupt i degen genom att forma kabeln så att du får en optimal vinkel för instickstermometern. Om du använder instickstermometern med 6<sup>th</sup> Sense-funktionerna kommer tillagningen att stoppas automatiskt när det valda receptet når sin ideala kärntemperatur, detta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



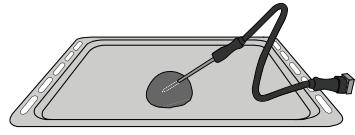
Lasagne



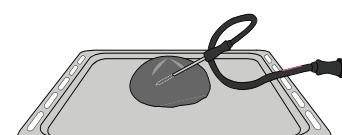
Hel kyckling



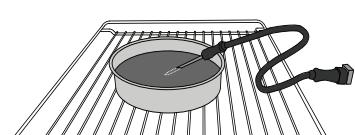
Fisk



Bullar



Storbröd



Tårta

## LJUD AV

Tryck på ikonen för att tysta eller slå på alla ljud och larm.



## REGLAGELÅS

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

För att aktivera låset:

- Tryck på ikonen.

För att inaktivera låset:

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



## FLER LÄGEN

För att välja Sabbatsläge och få tillgång till Effektstyrning.

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

Alla andra tillagnings- och rengöringscykler är avstängda. Inga ljud kommer spelas upp och displayerna kommer inte visa

temperaturförändringar. När luckan är öppen eller stängd kommer luckans lampa inte att komma på eller stängas av och värmeelementen kommer komma på eller stängas av genast.

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



## PREFERENSER

För att ändra flera ugnsinställningar.



## WIFI

För att ändra inställningarna eller konfigurera ett nytt hemnätverk.



## INFO

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

# TILLAGNINGSTABELL

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

TILLBEHÖR



Galler

Ugnsfast form eller  
kakform  
på gallerLångpanna/bakplåt  
eller ugnsfast form på  
galler

Långpanna/bakplåt

Långpanna med  
500 ml vatten

Instickstermometer

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

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

\*\* Vänd maten efter halva tillagningstiden.

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

#### HUR DU SKA LÄSA TILLAGNINGSTABELLEN

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

Tillagningstiderna börjar från det ögonblick som rätten placeras i ugnen, exklusive förvärmning (vid behov).

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

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

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



# TILLAGNINGSTABELL

Livsmedelskategorier		Nivå och tillbehör	Mängd	Tillagningsinformation
GRYTGOR OCH PASTALÄDOR	Färsk(a)	Lasagne	2	500-3000 g *
		Cannelloni	2	500-3000 g *
	Fryst	Lasagne	2	500 - 3000 g
		Cannelloni	2	500 - 3000 g
NÖT		Rostbiff	3	600-2000 g *
		Grillat kalvkött	3	600-2500 g *
		Stek	5  4	2 - 4 cm
		Hamburgare	5  4	1,5 - 3 cm
		Fläskstek	3	600-2500 g *
		Fläsklägg	3	500-2000 g *
		Revbensspjäll	5  4	500 - 2000 g
		Bacon	5  4	250 g
KÖTT	Lamm	Grillat lamm	2	600-2500 g *
		Lammrack	2	500-2000 g *
		Lammlägg	2	500-2000 g *
Kyckling		Grillad kyckling	2	600-3000 g *
		Fyllt grillad kyckling	2	600-3000 g *
		Kycklingbitar	3	600-3000 g *
		Kycklingfilé - bröst	5  4	1 - 5 cm
Grillad Anka		Grillad anka	2	600-3000 g *
		Fyllt grillad anka	2	600-3000 g *
		Ankdelar	3	600-3000 g *
		Ankfilé / Bröst	5  4	1 - 5 cm
KÖTT	Grillad kalkon och gås	Grillad gås	2	600-3000 g *
		Fyllt grillad gås	2	600-3000 g *
		Kalkondelar	3	600-3000 g *
		Filéer - Bröst	5  4	1 - 5 cm
Kötträdder		Grillspett	5  4	1 gallér
		Korvar och Frankfurture	5  4	1,5 - 4 cm

## TILLBEHÖR

Galler

Ugnstablett eller  
kakform  
på galler

Långpanna/bakplåt  
eller ugnstablett  
på galler

Långpanna/bakplåt

Långpanna med  
500 ml vatten

Instickstermometer

Livsmedelskategorier	Nivå och tillbehör	Mängd	Tillagningsinformation
FISK Hel ugnsb. fisk	Lax	3 2	0,2 - 1,5 kg *
	Kummel	3 2	0,2 - 1,5 kg *
	Morina	3 2	0,2 - 1,5 kg *
	Havsabborre	3 2	0,2 - 1,5 kg *
	Braxen	3 2	0,2 - 1,5 kg *
	Multefisk	3 2	0,2 - 1,5 kg *
	Hel fisk	3 2	0,2 - 1,5 kg *
	Fisk i saltskorpa	3	0,2 - 1,5 kg *
Grillade filéer och biffar	Tonfiskskiva	3 2	1 - 3 cm
	Lax i skiva	3 2	1 - 3 cm
	Svärdfisk i skiva	3 2	0,5 - 3 cm
	Torskstek	3 2	100 - 300 g
	Havsaborrfilé	3 2	50-150 g
	Braxenfilé	3 2	50-150 g
	Andra filéer	3 2	0,5 - 3 cm
	Fiskfiléer	3 2	0,5 - 3 cm
Grillad fisk och skaldjur	Kammusslor	4	en bricka
	Gratäng musslor	4	en bricka
	Räkor	4 3	en bricka
	Räkor	4 3	en bricka
GRÖNSAKER Grillade Grönsaker	Potatis	3	500 - 1500 g
	Fyllda grönsaker	3	100 - 500 g vardera
	Andra grönsaker	3	500 - 1500 g
GRÖNSAKER Grönsaksgra- täng	Potatis	3	1 bricka
	Tomater	3	1 bricka
	Paprika	3	1 bricka
	Brokoli	3	1 bricka
	Blomkål	3	1 bricka
	Övriga	3	1 bricka

Livsmedelskategorier	Nivå och tillbehör	Mängd	Tillagningsinformation
Jäsningstårtor	Sockerkaka i form	2	Gör en sockerkakssmet utan fett på 500-900 g. Häll i en smord och bröad bakform
	Fruktkaka med jäsmedel	2	Gör en kaks met enligt ditt favoritrecept genom att använda riven eller hackad färsk frukt. Häll i en smord och bröad bakform
	Chokladkaka med jäsmedel	2	Gör en sockerkakssmet utan fett på 500-900 g. Häll i en smord och bröad bakform
	Sockerkaka i långpanna	2	Gör en sockerkakssmet utan fett på 500-900 g. Häll i en bakplåtspappersbeklädd och smord bakform
Bakverk och fylda pajer	Kakor	3	Gör en sats med 500 g mjöl, 200 g saltat smör, 200 g socker och 2 ägg. Smaksätt med fruktessens. Låt svalna. Sträck ut degen jämnt och forma den som du önskar. Lägg ut kakorna på en bakplåt
	Croissanter (färska)	3	
	Croissanter, frusna	3	Fördela jämnt på bakplåten. Låt svalna innan servering
	Smördeg	3	
	Maränger	3	Gör en sats på 2 äggvitor, 80 g socker och 100 g kokosflingor. Krydda med vanilj och mandelarom. Forma till 20-24 stycken på en smord bakplåt
	Tarteletter	3	Gör en sats med 500 g mjöl, 200 g saltat smör, 200 g socker och 2 ägg. Smaksätt med fruktessens. Låt svalna. Sträck ut degen jämnt och lägg i en form. Fyll med marmelad och sätt in den i ugnen
	Strudel	3	Förbered en mix av tärnade äpplen, pinjenötter, kanel och muskotnöt. Sätt lite smört i en stekpanna, beströ med socker och stek i 10-15 minuter. Rulla in i en deg och vik ytterkanterna
	Fruktylld paj	3	Fyll en pajform med degen och strössla ströbröd i botten för att suga upp fruktsaften. Fyll med hackad färsk frukt blandad med socker och kanel
	Salta pajer	2	Klä en pajform för 8-10 portioner med deg och nagga den med en gaffel. Fyll bakverket enligt ditt favoritrecept
SLÄTA PAJER	Grönsaksstrudel	2	Gör en blandning av hackade grönsaker. Ha på några stänk olja och tillaga i stekpanna i 15-20 minuter. Låt svalna. Tillsätt färsk ost och krydda med salt, balsamvinäger och kryddor. Rulla in i en deg och vik ytterkanterna

## TILLBEHÖR



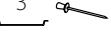
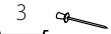
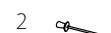
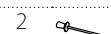
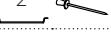
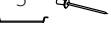
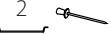
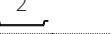
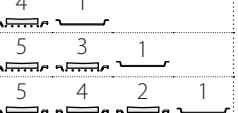
Galler

Ugnsfast form eller  
kakform  
på gallerLångpanna/bakplåt  
eller ugnsfast form på  
galler

Långpanna/bakplåt

Långpanna med  
500 ml vatten

Instickstermometer

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

BREAD

PIZZA

TILLBEHÖR

Ugnstablett  
eller  
kakform  
på gallerLångpanna/bakplåt  
eller ugnstablett  
på galler

Långpanna/bakplåt

Långpanna med  
500 ml vatten

Instickstermometer

# RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

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

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

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

## UTSIDAN

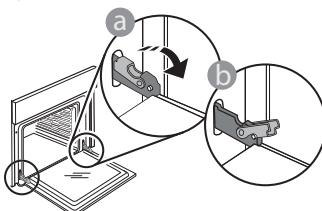
- Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr duk.
- Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om en produkt av denna typ av misstag skulle spillas på apparaten ska du omedelbart rengöra med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

## INSIDAN

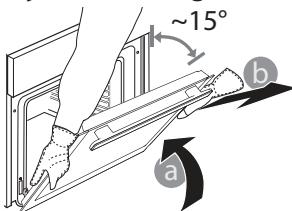
- Efter varje användning, låt ugnen svalna och rengör den sedan, helst medan den fortfarande är varm, för att ta bort eventuella avlägringar eller fläckar som orsakas av matrester.

## TA AV OCH SÄTTA PÅ UGNSLUCKAN

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



- Stäng luckan så mycket som det går. Ta ett fast tag i luckan med båda händerna – håll inte i handtaget. Ta helt enkelt av luckan genom att fortsätta stänga den medan du samtidigt drar den uppåt tills den lämnar sitt sätte. Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.



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

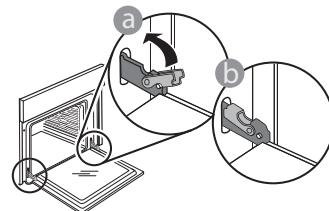
- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.
- Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring av ugnen.

## TILLBEHÖR

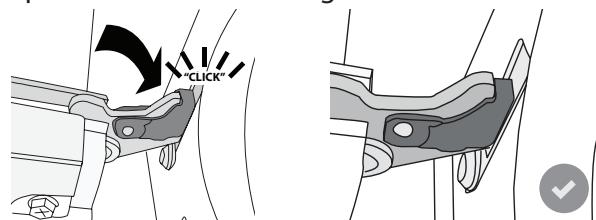
Blötlägg tillbehören i diskmedel blandat med vatten efter användning och hantera dem med ugnshandskar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.

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

- Sänk luckan och öppna den sedan helt. Sänk spärrarna till deras ursprungliga läge: Säkerställ att du sänker dem helt.



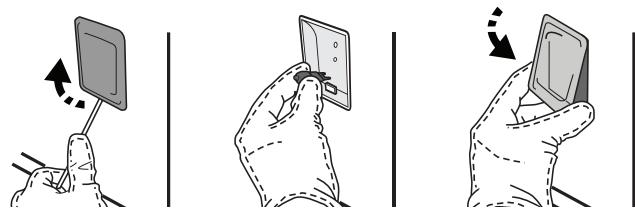
Tryck en aning på dem för att kontrollera att spärrarna är i korrekt läge.



- Testa att stänga luckan och kontrollera att den är i linje med kontrollpanelen. Upprepa annars de ovannämnda stegen: Luckan kan skadas om den inte fungerar som den ska.

## BYTE AV LAMPA

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



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

Hantera inte glödlamporna med bara händerna eftersom dina fingeravtryck kan skada dem. Använd inte ugnen förrän lampkåpan har satts tillbaka på plats.

## WIFI FAQs

### Vilka WiFi-protokoll stöds?

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

### Vilka inställningar måste konfigureras i routerns mjukvara?

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

### Vilken version av WPS stöds?

WPS 2,0 eller högre. Kontrollera routerns dokumentation.

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

Du kan använda det operativsystemet du föredrar, det spelar ingen roll.

### Kan jag använda 3G-anslutning i stället för en router?

Ja, men molntjänster är utformade för permanent anslutna enheter.

### Hur kan jag kontrollera om min internetuppkoppling hemma fungerar och att trådlös funktion stöds?

Du kan leta efter ditt nätverk på din smarta enhet. Inaktivera andra dataanslutningar innan du försöker.

### Hur kan jag kontrollera om min produkt är ansluten till mitt trådlösa nätverk i hemmet?

Öppna routerkonfigurationen (se routerns manual) och kontrollera om produktens MAC-adress är listad på sidan för den trådlöst anslutna enheten.

### Var hittar jag produktens MAC-adress?

Tryck på och tryck sedan på WiFi eller titta på din produkt: Det finns en etikett som visar SAID och MAC-adresserna. MAC-adressen består av en kombination av siffror och bokstäver som börjar med "88:e7".

### Hur kan jag kontrollera om apparatens trådlösa funktionalitet är aktiverad?

Använd din smartapparat och 6<sup>th</sup> Sense Live appen för att kontrollera om apparatens nätverk är synligt och anslutet till molnet.

### Finns det något som kan förhindra signalen från att nå produkten?

Kontrollera att enheterna som du har anslutit inte använder upp all tillgänglig bandbredd. Säkerställ att dina WiFi-aktiverade enheter inte överskriber maximalt antal som routern tillåter.

### Hur långt från ugnen bör routern vara?

Normalt är WiFi-signalen stark nog för att täcka några rum, men det beror mycket på vad väggarna är gjorda av för material. Du kan kontrollera signalstyrkan genom att placera din smarta enheten bredvid produkten.

### Vad kan jag göra om min trådlösa anslutning inte når produkten?

Du kan använda specifika enheter för att utöka WiFi-täckningen i ditt hem, såsom åtkomstpunkter, WiFi-repeaters och kraftledningsbryggor (följer inte med produkten).

### Hur hittar jag namnet på och lösenordet till mitt trådlösa nätverk?

Se routerns dokumentation. Det finns vanligtvis en etikett på routern som visar informationen du behöver för att nå enhetens inställningssida med användning av en ansluten enhet.

### Vad ska jag göra om min router använder grannens WiFi?

Tvinga routern att använda din hem-WiFi-kanal.

**Vad gör jag om  dyker upp på displayen eller om produkten inte lyckas upprätta en stabil anslutning till min hemmarouter?**

Enheten kan ha anslutit till routern, men kan inte nå internet. För att ansluta till internet behöver du kontrollera routerns och/eller bärarens inställningar.

Routerinställningar: NAT måste vara på, brandväggen och DHCP måste vara korrekt konfigurerade. Lösenordskryptering som stöds: WEP, WPA,WPA2. Se routerns manual för att testa en annan krypteringstyp.

Carrier-inställningar: Om din internetleverantör har fastställt antal MACadresser som kan ansluta till internet kan du eventuellt inte ansluta din produkt till molnet. MAC-adressen på din enhet är dess unika identifierare. Fråga din internetleverantör om hur du ansluter andra enheter än datorer till internet.

**Hur kan jag kontrollera om data överförs?**

Stäng av strömmen, vänta 20 sekunder och starta sedan ugnen när du har ställt in nätverket: Kontrollera att appen visar UI-status på produkten. Välj en cykel eller annat alternativ och kontrollera statusen på appen.

Det tar flera sekunder för vissa inställningar att visas i appen.

**Hur kan jag ändra mitt Whirlpool-konto men hålla mina produkter anslutna?**

Du kan skapa ett nytt konto, men kom ihåg att ta bort dina produkter från ditt gamla konto innan du flyttar dem till ditt nya.

**Jag har bytt router – vad måste jag göra?**

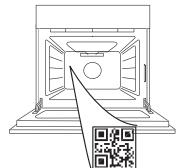
Du kan antingen behålla samma inställningar (nätverksnamn och lösenord) eller radera föregående inställningar från produkten och konfigurera inställningarna igen.

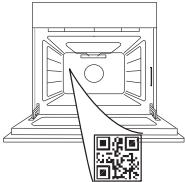
# FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen fungerar inte.	Strömbrott. Inte ansluten till elnätet.	Kontrollera att spänningen kommer fram till eluttaget då ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
Displayen visar bokstaven "F" följt av ett nummer eller en bokstav.	Fel på ugnen.	Kontakta närmaste kundservice och ange numret efter bokstaven "F". Tryck på  , tryck på  "Info" och välj sedan "Fabriksåterställning". Alla sparade inställningar raderas.
Hemströmmen stängs av.	Effektnivå fel.	Kontrollera om ditt hemmanätverk har minst en värdering på mer än 3 kW. Om inte, minska effekten till 13 Ampere. För att ändra den, trycka på  , välj  "Fler lägen" och välj sedan "Effektstyrning".
Funktionen startar inte. Funktionen är inte tillgänglig i demoläge.	Demoläge körs.	Tryck på  , tryck på  "Info" och välj sedan "Spara Demoläge" för att avsluta.
Ugnsluckan öppnas inte.	Rengöringscykel pågår.	Vänta tills funktionen är slut och låt ugnen svalna.
Ikonen  visas på displayen.	WiFi-routern är av. Routerinställningarna har ändrats. Den trådlösa anslutningen når inte produkten. Ugnen kan inte upprätta en stabil anslutning till hemnätverket. Anslutningen stöds inte.	Kontrollera att WiFi-routern är ansluten till internet. Kontrollera att WiFi+signalen nära produkten är stark. Försök att starta om routern. Se avsnittet "WiFi FAQs". Om inställningarna i ditt trådlösa hemnätverk har ändrats ansluter du till nätverket: Tryck på  , tryck på  "WiFi" och välj sedan "Koppla till nätverk".
Anslutningen stöds inte.	Fjärrstyrning är inte tillåten i ditt land.	Kontrollera om ditt land tillåter fjärrstyrning av elektroniska produkter innan köpet.
Den tryckkänsliga displayen fungerar inte korrekt.	Långvarig användning. Överbelastat system.	Tryck och håll intryckt  i minst 4 sekunder. Slå på ugnen och se om felet kvarstår.

Du kan få åtkomst till policy, standarddokumentation och ytterligare produktinformation genom att:

- Använda QR-koden i din apparat
- Besöka vår webbsida [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)
- Eller **kontakta vår kundservice** (Se telefonnumret i garantihäftet). När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.





يرجى مسح رمز الاستجابة السريعة على جهازك من أجل الحصول على مزيد من المعلومات

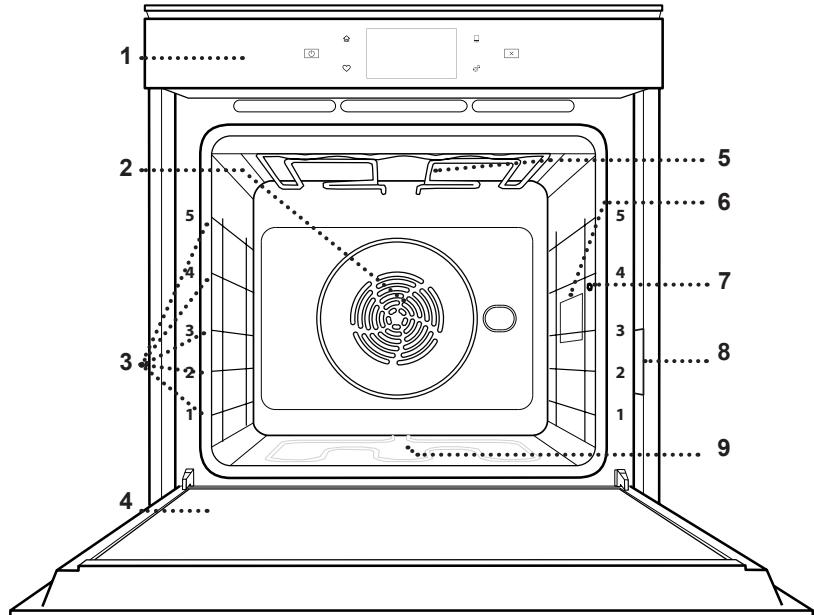
نشكرك على شرائك أحد منتجات شركة **WHIRLPOOL**  
للحصول على المزيد من المساعدة التقنية، يرجى تسجيل منتجك على [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

وأقرأ تعليمات السلامة بعناية قبل استخدام الجهاز.

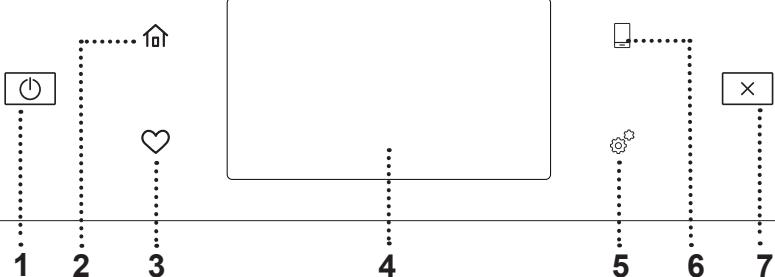


## شرح المنتج

1. لوحة التحكم
2. المروحة وعنصر التسخين الدائري (غير مرئي)
3. مجاري الرف (المستوى مُشار إليه بالجزء الأمامي من الفرن)
4. الباب
5. عنصر التسخين العلوي/الشواية
6. اللمة
7. نقطة إدخال مجس الطعام
8. لوحة التمييز (لا تخلعها)
9. عنصر التسخين السفلي (غير مرئي)



وصف لوحة التحكم



6. وحدة التحكم عن بعد  
لإتاحة استخدام تطبيق

.6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool

7. الغاء

لإيقاف أي من وظائف الفرن فيما عدا الساعة  
ومؤقت المطبخ وقفل لوحة التحكم.

3. المفضلة  
لاستدعاء قائمة من الوظائف المفضلة لديك.

4. DISPLAY (شاشة العرض)

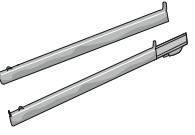
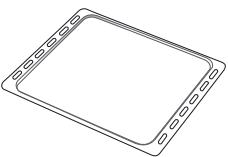
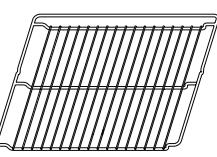
5. الأدوات

لل اختيار من خيارات عدة وتغيير أيضا  
إعدادات الفرن والفضائل.

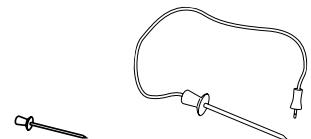
1. تشغيل / إيقاف  
لتشغيل الفرن وإيقافه.

2. الصفحة الرئيسية

للوصول السريع إلى القائمة الرئيسية.

 <p><b>المجاري المنزلقة *</b></p>	 <p><b>صينية الخبز</b></p>	 <p><b>صينية تجميع القطرات</b></p>	 <p><b>الشبكة السلكية</b></p>
<p>لتسهيل إدخال أو إخراج الملحقات الأخرى.</p>	<p>تستخدم لطهي جميع أصناف الخبز والمعجنات، ولكن أيضاً للحم والروast و الأسماك الملفوفة، إلخ.</p>	<p>تستخدم كصينية الفرن لطهي اللحوم والأسماك والخضروات والكعك، وما إلى ذلك أو توضع تحت الشبكة السلكية لتجمیع مرق الطهي.</p>	<p>تستخدم لطهي الطعام أو كحامل لوضع المقالي وصواني الكيك وأواني الفرن الأخرى</p>

### مجس الطعام



لقياس درجة الحرارة الداخلية للطعام بدقة أثناء الطهي. وبمساعدة نقاط الاستشعار الأربع للمجس والحامل الصلب، يمكن استخدامه للحوم والأسماك وأيضاً للخبز، الكعك والمعجنات المخبوزة.

\* متاحة في بعض الموديلات فقط قد يختلف عدد ونوع الملحقات تبعاً للطراز الذي اشتريته. يمكن شراء الملحقات الأخرى بشكل منفصل من خدمة ما بعد البيع.

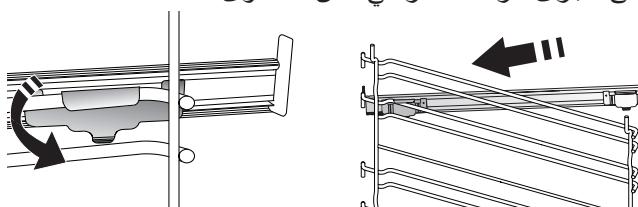
### إدخال الشبكة السلكية والملحقات الأخرى

قم بتركيب الشبكة السلكية بشكل أفقى من خلال تحريكها على مجاري الرف، مع التحقق أن الجانب ذي الحافة البارزة مواجه لأعلى. يتم إدخال الكماليات الأخرى، مثل صينية تجميع قطرات وصينية الخبز بشكل أفقى بنفس طريقة إدخال الشبكة السلكية.

### خلع مجاري الرف وإعادة تركيبها

- لخلع مجاري الرف، ارفعها ثم اسحب الجزء السفلي برفق من مبنيتها: يمكن الآن خلع مجاري الرف.

- ولإعادة تركيب مجاري الرف، أعد تركيبها أولاً في موضع التثبيت العلوي. ومع استمرار مسكمهم قم بتحريكهم داخل حيز الطهي ثم قم بإinz لهم في موضعهم في المثبت السفلي.



يرجى ملاحظة: يمكن تركيب المجاري الانزلاقية على أي مستوى.

## الراحة

لطهي الوجبات الجاهزة، التي تم تخزينها في درجة حرارة الغرفة أو في الثلاجة (البسكويت، خليط الكعك، كعك المافين، أطباق المكرونة والمنتجات من نوع الخبز). تطهي الوظيفة جميع الأطباق بسرعة وبرفق ويمكن أيضاً استخدامها لتسخين الأطعمة المطهية بالفعل. لا يحتاج الفرن إلى الإحماء. اتبع التعليمات الموجودة بالعبوة.

## MAXI COOKING (الطهي الأقصى)

لطهي قطع كبيرة من اللحوم (أكثر من 2.5 كجم). وينصح بتقليل اللحم أثناء الطهي ليتم تحميره بشكل متساوٍ على كلا الجانبين. من الأفضل تشريج اللحوم بين الحين والأخر لمنعها من الجفاف.

## AIR ECO FORCED (وظيفة الهواء الموجه قسرياً)

لطهي قطع لحم الروست المحشوة وفيليه اللحم على رف واحد. حيث يتم حماية الأطعمة من التجفيف المفرط من خلال تدوير الهواء بشكل لطيف ومتقطع. عند استخدام الوظيفة الاقتصادية (ECO)، يبقى الضوء منطفنا أثناء الطهي. ولاستخدام الدورة الاقتصادية والحد من استهلاك الطاقة، احرص على عدم فتح باب الفرن حتى الانتهاء من طهي الطعام تماماً.

## FROZEN BAKE (المخبوزات المجمدة)

ختار الوظيفة أوتوماتيكياً درجة حرارة الطهي المثالية والوضعية المناسبة لـ 5 أنواع مختلفة من الأطعمة المجمدة الجاهزة. لا يلزم إحماء الفرن.

6<sup>th</sup> sense وظيفة 6th SENSE

يتيح هذا طهي جميع أنواع الطعام بالكامل أوتوماتيكياً. لتحقيق أقصى استفادة من هذه الوظيفة، اتبع التعليمات الموجودة في جدول الطهي المعنى.  
لا يلزم إحماء الفرن.

## »

## • وظائف يدوية

- تسخين مسبق سريع لتسخين الفرن مسبقاً بسرعة.
- الموزع الحراري لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط.

## • GRILL (الشواية)

لشواء شرائح اللحم، الكباب والسبق وطهي جراثان الخضروات والخنزير المحمص. عند شواء اللحم، نوصي باستخدام صينية تجميع الفطras لتجمیع مرق الطهي: ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف 500 مل من ماء الشرب.

## • الشواية السريعة

شواء قطع لحم الروست الكبيرة (الأفخاذ، الروز بيف، الدجاج). نوصي باستخدام صينية تجمع القطرات لتجمیع مرق الطهي: ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف 500 مل من ماء الشرب.

## • الهواء المدفوع بالقوة

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.

## • وظائف الطهي 4 COOK

لطهي مجموعة متنوعة من الطعام تتطلب نفس حرارة الطهي على أربعة أرفف في نفس الوقت. يمكن استخدام هذه الوظيفة لطهي الفطائر، الكيك، بيترات دائيرية (أيضاً المجمدة) وإعداد وجبة متكاملة. احرص على اتباع جدول الطهي للحصول على أفضل النتائج.

## • الخبز بالحمل الحراري

لغرض طهي اللحم، إعداد الكيك ذي الحشو على رف واحد.

## • وظائف خاصة

## » إذابة التجمد

لتسرير عملية إذابة التجمد عن الطعام. ضع الطعام على الرف الأوسط. اترك الطعام في عبوة التغليف الخاصة به لمنعه من التعرض للجفاف في الخارج.

## » KEEP WARM (الاحتفاظ بالساخونة)

للحفاظ على الطعام المطهو لتوه ساخناً ومقرمشاً.

## » 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.

# كيفية استخدام شاشة الممس

للرجوع إلى الشاشة السابقة:  
اضغط < .

لتأكيد الإعدادات أو الوصول للشاشة التالية:  
اضغط "تعين" أو "التالي".

للتصفح خلال القائمة أو الجدول:  
قم بتحريك أصابعك عبر وحدة العرض للتصفح خلال العناصر  
أو القيم.

للاختيار أو التأكيد:  
اضغط على الشاشة لاختيار القيمة أو بند القائمة المرغوب.

## الاستخدام لأول مرة

### 3. تسجيل الجهاز الخاص بك

اتبع تعليمات الجهاز لتسجيله. ستحتاج إلى رقم معرف الجهاز الذكي (SAID) لإتمام عملية التسجيل. يمكنك إيجاد كودها الخاص على لوحة التبديل المرفق بالمنتج.

#### 4. اتصل بالواي فاي

اتبع إجراءات الإعداد "امسح للاتصال". سيرشدك التطبيق عبر عملية توصيل الجهاز الخاص بك بشبكة اللاسلكي في منزلك.  
إذا كان الواي فاي الخاص بك يدعم WPS 2.0 (أو أعلى)، اختر "يدوي"، ثم اضغط على "إعداد زر WPS": اضغط على زر WPS بالموجه اللاسلكي الخاص بك لإنشاء اتصال بين الجهازين.  
إذا لزم الأمر، يمكنك أيضاً توصيل الجهاز يدوياً باستخدام "البحث عن الشبكة".

يستخدم كود SAID لمزامنة جهاز ذكي مع الجهاز الخاص بك.  
يظهر عنوان MAC الخاص بوحدة الواي فاي.

سنحتاج فقط تنفيذ إجراء الاتصال مرة أخرى عند تغيير إعدادات الموجة الخاصة بك (على سبيل المثال اسم الشبكة أو كلمة المرور أو مزود البيانات).

### 3. ضبط الوقت والتاريخ

توصيل الفرن بالشبكة المنزلية سيضبط الوقت والتاريخ تلقائياً. وإلا  
ستحتاج إلى ضبطهم يدوياً.

• اضغط على الأرقام المعنية لضبط الوقت.

• اضغط على "تعين" للتأكد.

فور قيامك بضبط الوقت، ستحتاج إلى ضبط التاريخ.

• اضغط على الأرقام المناسبة لضبط التاريخ.

• اضغط على "تعين" للتأكد.

بعد انقطاع الكهرباء لفترة طويلة، تحتاج لضبط الوقت والتاريخ مرة أخرى.

### 4. ضبط استهلاك الطاقة

تم برمجة الفرن ليستهلك طاقة كهربائية بمستوى يتوافق مع شبكة التيار المنزلية والتي يزيد معدلها على 3 كيلوواط (16 أمبير): في حالة كان الإمداد بالطاقة الكهربائية منخفض في المنزل، فإنه سينبعين عليك خفض هذه القيمة (13 أمبير).

• اضغط على القيمة بالجانب الأيمن لاختيار القدرة الكهربائية.

• اضغط على "موافق" لإتمام الإعداد الأولي.

يلزم ضبط اللغة والوقت عند تشغيل الجهاز لأول مرة.

• قم بالتحريك عبر الشاشة للتصفح خلال قائمة اللغات المتاحة.

• اضغط على اللغة المطلوبة.

الضغط على > سيعود بك إلى الشاشة السابقة.

#### 2. إعداد الواي فاي

تتيح خاصية Live 6<sup>th</sup> Sense تشغيل الفرن عن بعد من جهاز جوال. لنهاية الجهاز لأن يتم التحكم به عن بعد، ستحتاج أولاً إلى إتمام عملية التوصيل بنجاح. هذه العملية ضرورية لتسجيل الجهاز الخاص بك وتوصيله بالشبكة المنزلية.

• اضغط على "الإعداد الآن" للمساعدة في توصيل الإعداد.

• وإلا، اضغط على "تخطى" لتوصيل المنتج الخاص بك في وقت لاحق.

#### كيفية إعداد التوصيل

لاستخدام هذه الخاصية ستحتاج إلى: هاتف ذكي أو تابلت أو موجه لاسلكي متصل بالإنترنت. يُرجى استخدام هاتفيك الذكي للتحقق من أن إشارة شبكة اللاسلكي المنزلية قوية بالقرب من الجهاز. الحد الأدنى من المتطلبات.

جهاز ذكي: نسخة أندرويد 4.3 (أو أحدث) مزودة بشاشة مقاس

1280x720 (أو أحدث) أو نظام تشغيل iOS 8 (أو أحدث).

موجة لاسلكي: تردد 2.4 جيغا هيرتز نطاق واي فاي b/g/n.

#### 1. تحميل تطبيق 6<sup>th</sup> Sense Live

الخطوة الأولى لتوصيل الجهاز الخاص بك هي تحميل التطبيق على الجهاز الذكي الخاص بك. سیوجهك تطبيق 6<sup>th</sup> Sense Live عبر جميع الخطوات المُدرجة هنا. يمكنك تحميل تطبيق 6<sup>th</sup> Sense Live من متجر iTunes أو متجر Google Play.

#### 2. إنشاء حساب

إذا لم تكن قمت بإنشاء حساب، ستحتاج إلى إنشاء حساب. سيمكنك هذا من توصيل الأجهزة الخاصة بك وأيضاً عرضها والتحكم بها عن بعد.

قم بإزالة أي ورق مقوى واقى أو غشاء شفاف من الفرن وقم بإزالة أي ملحقات من داخله.

قم بتسخين الفرن لتصل درجة حرارته إلى 200°C لمدة ساعة. من الأفضل تهوية الغرفة بعد استخدام الجهاز لأول مرة.

## 5. تسخين الفرن

قد ينبعث من الفرن الجديد رواح غير مستحبة ناتجة عن آثار التصنيع: وهذا أمر طبيعي تماماً. قبل البدء في طهي الطعام، نوصي بتسخين الفرن وهو فارغ لإزالة أي رواح محتملة.

## الاستخدام اليومي

### 1. اختيار وظيفة

#### 4. ضبط تأخير وقت البدء

- يمكنك تأخير عملية الطهي قبل بدء تشغيل الوظيفة: سيدأ تشغيل الوظيفة في الوقت الذي تختاره مقدماً.
- اضغط "DELAY" (تأخير) لضبط وقت البدء الذي تريده.
- فور ضبط وقت التأخير المطلوب، اضغط على "بدء التأخير" لبدء وقت الانتظار.
- ضع الطعام داخل الفرن وأغلق الباب: ستبدأ الوظيفة تلقائياً بعد انتهاء فترة الوقت التي قد تم احتسابها.
- لبرمجة وقت بدء الطهي المؤجل، يجب تعطيل مرحلة إحماء الفرن: وسيصل الفرن إلى درجة الحرارة المرغوبة تدريجياً، مما يعني إطالة أرمنة الطهي بعض الشيء عن الأرمنة المذكورة في جدول الطهي.
- لتقييم الوظيفة في الحال وإلغاء وقت التأخير المبرمج، اضغط على ⏹.

#### 5. بدء الوظيفة

- فور تهيئة الإعدادات، اضغط على "بدء" لتفعيل الوظيفة.
- إذا كان الفرن ساخناً والوظيفة تحتاج إلى درجة حرارة قصوى خاصة، سوف تظهر لك رسالة على وحدة العرض.
- يمكنك تغيير القيم التي تم ضبطها في أي وقت أثناء الطهي من خلال الضغط على القيمة التي ترغب في تعديليها.
- اضغط على ✕ لإيقاف الوظيفة الفعالة في أي وقت.

#### 6. التسخين المسبق

- إذا تم تفعيلها مسبقاً، تشير وحدة العرض فور بدء الوظيفة إلى حالة مرحلة الإحماء.
- فور انتهاء مرحلة الإحماء، تصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى وصول الفرن إلى درجة الحرارة المضبوطة.
- افتتح الباب.
- ضع الطعام في الفرن.
- أغلق الباب واضغط على "تم" لبدء الطهي.

وضع الطعام قبل الانتهاء من إحماء الفرن، قد يتربّع عنه آثار سيئة على نتائج الطهي النهائية. فتح الباب أثناء عملية الإحماء يؤدي إلى توقف العملية مؤقتاً. لا يشتمل زمن الطهي على مرحلة الإحماء.

يمكنك تغيير الإعداد الافتراضي لخيار التسخين المسبق لوظائف الطهي التي تتيح لك القيام بذلك يدوياً.

اختر الوظيفة التي تسمح لك باختيار وظيفة الإحماء يدوياً.

انقر على أيقونة ⌂ لتفعيل أو إيقاف فعالية وظيفة الإحماء. سيتم ضبطه كخيار افتراضي.

### 5. تسخين الفرن

قد ينبعث من الفرن الجديد رواح غير مستحبة ناتجة عن آثار التصنيع: وهذا أمر طبيعي تماماً. قبل البدء في طهي الطعام، نوصي بتسخين الفرن وهو فارغ لإزالة أي رواح محتملة.

### 1. اختيار وظيفة

- لتactivation الفرن، اضغط على ① أو المس أي موضع على الشاشة.
- توفر لك وحدة العرض الاختيار بين يدوبي ووظائف Sense 6<sup>th</sup>.
- اضغط على الوظيفة الرئيسية المرغوبة للوصول إلى القائمة المعنية.
- تصفح لأعلى أو لأسفل لاستكشاف القائمة.
- اختر الوظيفة المرغوبة من خلال الضغط عليها.

### 2. ضبط الوظائف اليدوية

بعد اختيار الوظيفة المطلوبة، يمكنك تغيير إعداداتها. سوف يظهر بوحدة العرض الإعدادات التي يمكن تغييرها.

#### درجة الحرارة/مستوى الشواء

- تصفح عبر القيم المقترحة واختر القيمة التي ترغب بها.
- إذا اتاحت الوظيفة ذلك، يمكنك الضغط على ⌂ لتفعيل وظيفة الإحماء.

#### المدة

لا يلزمك ضبط مدة الطهي إذا كنت ترغب في إدارة عملية الطهي يدوياً. في النطاق الموقوت، تقوم الفرن بعملية الطهي طوال المدة التي تم تحديدها. عند نهاية مدة الطهي، تتوقف عملية الطهي تلقائياً.

- لضبط المدة، اضغط على "اضبط وقت الطهي".
- اضغط على الأرقام المناسبة لضبط مدة الطهي التي ترغب بها.
- اضغط على "التالي" للتأكيد.

لإلغاء المدة المضبوطة أثناء الطهي وإدارة مدة انتهاء الطهي يدوياً، اضغط على قيمة المدة ثم اختر "توقف".

### 3. ضبط وظائف Sense 6<sup>th</sup>

تبث لك وظائف Sense 6<sup>th</sup> إعداد مجموعة مختلفة من الأطباق، اختر من المعروضة في القائمة. يتم اختيار غالبية إعدادات الطهي تلقائياً عن طريق الجهاز لتحقيق أفضل النتائج.

اختر الوصفة من القائمة.

يتبع لك وظائف من خلال فئات الطعام في قائمة "FOOD" (انظر الجداول المعنية) ومن خلال خصائص الوصفة في قائمة "نمط الحياة".

- فور اختيار الوظيفة، قم بتحديد خصائص الطعام (الكمية، الوزن، إلخ.) لكي يحقق الطهي أفضل نتيجة.
- تحتاج بعض وظائف Sense 6<sup>th</sup> استخدام محس الطعام. قم بتوصيله قبل اختيار الوظيفة. لتحقيق أفضل نتائج استخدام المحس، اتبع الاقتراحات في الجزء المعنى.
- اتبع التوجيهات الظاهرة على الشاشة لإرشادك خلال عملية الطهي.

## 7. إيقاف مؤقت للطهي

- ستطلب بعض وظائف Sense 6<sup>th</sup> تقليل الطعام أثناء الطهي. تصدر إشارة صوتية وتعرض وحدات العرض الإجراء المطلوب القيام به.
- افتح الباب.
  - قم بتنفيذ الإجراء فوراً عقب ظهوره على وحدة العرض.
  - أغلق الباب، ثم اضغط على "تم" لاستئناف الطهي.
  - قبل انتهاء الطهي، قد تتباه الفرن إلى فحص الطعام بنفس الطريقة.
  - تصدر إشارة صوتية وتعرض وحدات العرض الإجراء المطلوب القيام به.
  - يرجى فحص الطعام.
  - أغلق الباب، ثم اضغط على "تم" لاستئناف الطهي.

## 8. انتهاء الطهي

- وستصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى اكتمال الطهي من خلال بعض الوظائف، بمجرد انتهاء الطهي يمكنك إجراء تحمير إضافي لوجباتك، تمديد مدة الطهي أو حفظ الوظيفة كمفضلة.
- اضغط على لحفظ الوظيفة كمفضلة.
  - اختر وظيفة "التحمير الإضافي" لبدء تشغيل دورة تحمير مدتها خمس دقائق.
  - اضغط على (+) لتطويل مدة الطهي.

## 9. المفضلة

تحفظ ميزة المفضلات إعدادات الفرن للوصفات المفضلة الخاصة بك. يتعرف الفرن تلقائياً على الوظائف التي دائماً ما تستخدمها. بعد عدد معين من الاستخدام، سيتم ترتيبك إلى إضافة الوظيفة إلى المفضلات.

### كيفية حفظ الوظيفة

- فور انتهاء الوظيفة، يمكنك الضغط على لحفظ الوظيفة كمفضلة. سيمكّنك هذا من استخدامها سريعاً في المستقبل، بالحفاظ على الإعدادات نفسها.
- تتيح لك وحدة العرض حفظ الوظيفة من خلال الإشارة إلى أوقات أربع وجبات مفضلة، تشمل الإفطار والغداء ووجبة خفيفة والعشاء.
- اضغط على الأشكال لاختيار واحدة على الأقل.
  - اضغط على "مفضل" لحفظ الوظيفة.

### فور الحفظ

- فور حفظ الوظائف كمفضلات، سيظهر بالشاشة الرئيسية الوظائف التي تم حفظها في وقت اليوم الحالي.
- لعرض قائمة المفضلات، اضغط على : سيتم تقسيم الوظائف تبعاً لأوقات الواجبات المختلفة وسيتم تقديم بعض الإقتراحات.
- اضغط على أشكال الواجبات لعرض القوائم المناسبة.
  - الضغط على يمكن أيضاً من عرض أحدث تاريخ للوظائف التي تم استخدامها.

### تصفح عبر القائمة المطلوبة.

- اضغط على الوصفة أو الوظيفة المرغوبة.
- اضغط على "بداية" لتفعيل وظيفة الطهي.

### تغيير الإعدادات

- في شاشة المفضلات، يمكنك إضافة صورة أو اسم لكل مفضلة لتخديصها بالمفضلات الخاصة بك.
- اختر الوظيفة التي تريد تغييرها.
  - اضغط على "تحرير".

## تمكين الاستخدام عن بعد

لإتاحة استخدام تطبيق Whirlpool Live Sense 6<sup>th</sup>

## مؤقت المطبخ

يمكن تفعيل هذه الوظيفة إما عند استخدام وظيفة الطهي أو بمفردها لحفظ الوقت.

فور بدء تفعيلها، سيستمر الميقاتي في العد التنازلي بشكل مستقل بدون التداخل مع الوظيفة نفسها.

فور تفعيل الميقاتي، يمكنك اختيار وظيفة وتفعيلها أيضاً.

سيستمر العد التنازلي في الجانب العلوي الأيمن من الشاشة.

لاسترداد ميقاتي المطبخ أو تغييره:

### اضغط على .

### اضغط .

تصدر إشارة صوتية ويظهر بيان بوحدة العرض بمجرد انتهاء الميقاتي من العد التنازلي للمرة المحددة.

• اضغط على "استبعاد" لإلغاء الميقاتي أو ضبط توقيت ميقاتي جديد.

• اضغط على "اضبط المؤقت الجديد" لضبط المؤقت مرة أخرى.

## المصابح

لتتشغيل أو إيقاف لمبة الفرن.

## دورة التنظيف الذاتي بالانحلال الحراري

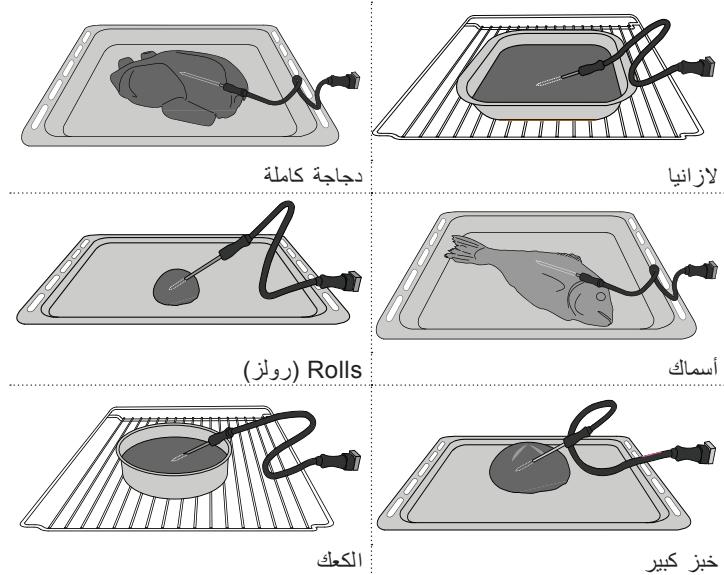
لإزالة رذاذ الطهي باستخدام دورة تنظيف عند درجة حرارة مرتفعة للغایة (أعلى من 400 °م). يتوفر ثلث دورات تنظيف ذاتي بفترات

مختلفة: عالي، متوسط، منخفض. نوصي باستخدام الدورة السريعة على فترات منتظمة واستخدام الدورة الكاملة فقط عندما يكون الفرن شديد الاتساخ.

**اللحم:** 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 الأشواك.

**الخبز في الفرن:** أدخل الطرف بعمق داخل العجين من خلال تشكيل الكابل لتحقيق أفضل زاوية للجس. في حالة استخدام المجس عند الطهي بوظائف Sense<sup>6th</sup>، سيتم إيقاف الطهي تلقائياً عندما تبلغ الوصفة المختارة درجة الحرارة الداخلية المثالية، من دون الحاجة لضبط درجة حرارة الفرن.



**كتم الصوت**  
اضغط على الأيقونة لكتم صوت أو إلغاء كتم صوت جميع الأصوات والتنبيهات.

#### قفل لوحة التحكم

يتبع لك "قفل لوحة التحكم" قفل الأزرار ولوحة اللمس حتى لا يتسرى لك الضغط عليها من دون قصد.

**لتفعيل القفل:**

- اضغط على الأيقونة
- لإلغاء تفعيل القفل:
- اضغط على وحدة العرض.
- قم بالتحريك لأعلى على الرسالة الظاهرة.

#### المزيد من الأنماط

لاختيار وضع يوم السبت والوصول لإدارة الطاقة. يحافظ وضع يوم السبت علىبقاء الفرن مشغلاً في وضع الخبز إلى أن تتوقف. يستخدم وضع يوم السبت الوظيفة التقليدية. جميع دورات الطهي والتقطيف الأخرى متوقفة. لن تصدر أي نغمات، ولن تشير وحدات العرض إلى التغييرات في درجة الحرارة. عندما يكون باب الفرن مفتوحاً أو مغلقاً، لن يضي ضوء الفرن أو ينطفئ، ولن يتم تشغيل عناصر التسخين أو يتم إيقافها على الفور.

إيقاف وضع يوم السبت والخروج منه، اضغط على أو ، ثم اضغط مع الاستمرار على شاشة وحدة العرض لمدة 3 ثوان.

لا تلمس الفرن أثناء دورة التحلل الحراري.

أبعد الأطفال والحيوانات الأليفة عن الفرن أثناء تشغيل دورة التحلل الحراري (حتى الانتهاء من تهوية الغرفة).

- أخلع كافة الملحقات - بما في ذلك مجاري الرف - من الفرن قبل تفعيل الوظيفة. إذا كان الفرن مركباً أسفل موقد، فيرجى التأكد أن جميع الشعلات أسطح التسخين الكهربائية مطفأة أثناء تشغيل دورة التقطيف الذاتي.
- لتحقيق نتائج مثالية في التنظيف، قم بإزالة أصعب الاتساخات بواسطة إسفنجية مبللة قبل استخدام وظيفة التحلل الحراري.
- اختبر دورة واحدة من الدورات المتأخرة وفقاً لاحتياجاتك.
- اضغط على "START" (البدء) لتفعيل الوظيفة المختارة.سينغلق الباب أوتوماتيكياً وستبدأ الفرن دورة التقطيف الذاتي: تظهر رسالة تحذيرية على وحدة العرض طوال تشغيل الدورة مصحوبة بالعد التنازلي في إشارة إلى حالة تقدم الدورة.
- بمجرد انتهاء الدورة، يظل الباب مغلقاً إلى أن تعود درجة الحرارة داخل الفرن إلى مستوى آمن مقبول.
- بمجرد اختيار الدورة، يمكنك تأخير بداية التقطيف الأوتوماتيكي. اضغط على "تأخير" لضبط وقت الانتهاء كما مشار إليه في الجزء المعنى.

#### المجس

يتبع لك المجس قياس درجة الحرارة الداخلية للحم أثناء الطهي لضمان وصوله لدرجة الحرارة المثالية. تختلف درجة حرارة الفرن وفقاً للوظيفة التي تم اختيارها، ولكن يتم برمجة الطهي دائماً لكي ينتهي بلوغ درجة الحرارة المحددة.

ضع الطعام داخل الفرن وقم بتوصيل مجس الطعام بالمقبس. حافظ على ابتعاد المجس من مصدر الحرارة قدر الإمكان. أغلق باب الفرن.

**اضغط** . يمكنك الاختيار من الدليل (حسب طريقة الطهي) ووظائف Sense<sup>6th</sup> (حسب نوع الطعام) عند اتحادة أو ضرورة استخدام المجس.

فور بدء وظيفة الطهي، سيتم إغاؤها عند إزالة المجس.

افصل وأزل المجس دائماً من الفرن عند إخراج الطعام.

#### المجس

يتبع لك المجس قياس درجة الحرارة الداخلية للحم أثناء الطهي لضمان وصوله لدرجة الحرارة المثالية. تختلف درجة حرارة الفرن وفقاً للوظيفة التي تم اختيارها، ولكن يتم برمجة الطهي دائماً لكي ينتهي بلوغ درجة الحرارة المحددة. ضع الطعام داخل الفرن وقم بتوصيل مجس الطعام بالمقبس. حافظ على ابتعاد المجس من مصدر الحرارة قدر الإمكان. أغلق باب الفرن. اضغط . يمكنك الاختيار من الدليل (حسب طريقة الطهي) ووظائف Sense<sup>6th</sup> (حسب نوع الطعام) عند اتحادة أو ضرورة استخدام المجس.

فور بدء وظيفة الطهي، سيتم إغاؤها فور بدء وظيفة طهي أخرى، وسيتم إغاؤها عند إزالة المجس حيث يجب دائمًا فصل المجس وإزالته من الفرن عند إخراج الطعام.

#### استخدام مجس الطعام

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 يتسرى إدخال المجس داخل الأطعمة بطريقة أكثر فعالية. تأكد من أن الكابل لا يلامس عنصر التسخين العلوي أثناء الطهي.

---

 التفضيلات

لتغيير إعدادات الفرن العديدة.

 شبكة الواي فاي

لتغيير الإعدادات أو تهيئة شبكة منزلية جديدة.

 معلومات

لإيقاف "وضع تجاري للتخزين"، أعد ضبط المنتج واحصل على مزيد من المعلومات بشأن المنتج.

الوصف	الوظيفة	الإحماء	درجة الحرارة (°م)	المدة (دقيقة)	الرف والكماليات
		نعم	170	50 - 30	
كيك مختمر / كيك اسفجي		نعم	160	50 - 30	
		نعم	160	50 - 30	
الفطائر المحسنة (تشيز كيك، معجنات شترودل، فطيرة تفاح)		نعم	200 – 160	85 - 30	
		نعم	200 – 160	90 - 35	
		نعم	150	40 - 20	
		نعم	140	50 - 30	
كعك/بسكويت شورت بريد		نعم	140	50 - 30	
		نعم	135	60 - 40	
		نعم	170	40 - 20	
		نعم	150	50 - 30	
قطع كيك صغيرة / مافن		نعم	150	50 - 30	
		نعم	150	60 - 40	
		نعم	200 - 180	40 - 30	
معجنات الشو		نعم	190 - 180	45 - 35	
		نعم	190 - 180	* 45 - 35	
		نعم	90	150 - 110	
		نعم	90	150 - 130	
ميرنجر		نعم	90	* 160 - 140	
		نعم	250 - 190	50 - 15	
بيتزا / خبز / خبز الفوكاشيا		نعم	230 - 190	50 - 20	
		نعم	240 - 220	* 50 - 25	
بيتزا (رقيقة، سميكه، فوكاشيا)		نعم	250	15 - 10	
		نعم	250	20 - 10	
البيتزا المجمدة		نعم	240 - 220	30 - 15	
		نعم	190 - 180	55 - 45	
الفطائر المتبلة (فطيرة الخضروات، فطيرة كيش)		نعم	190 - 180	60 - 45	
		نعم	190 - 180	* 70 - 45	
		نعم	200 - 190	30 - 20	
مخبوذات قول-أو-فان / باف باستري		نعم	190 - 180	40 - 20	
		نعم	190 - 180	* 40 - 20	



مجس الطعام

صينية تجميع القطرات/  
صينية الخبز أو صينية  
القرن على الشبكة السلكيةصينية الفرن أو صينية  
الكاك على الشبكة السلكية

الشبكة السلكية

الملحقات

الوصف	الوظيفة	الإحماء	درجة الحرارة (°)	المدة (دقيقة)	الرف والكماليات
لازانيا/فطازن/معكرونة محمصة/كانيلوني		نعم	200 - 190	65 - 45	
لحم ضأن/لحم عجل/لحم بقر/لحم دسم 1 كجم		نعم	200 - 190	110 - 80	
لحم دسم محمص بقشرة 2 كجم		-	170	150 - 110	
دجاج/أرانب/بط 1 كجم		نعم	230 - 200	100 - 50	
ديك رومي/أوز 3 كجم		نعم	200 - 190	130 - 80	
سمك مشوي/مطهو وهو مغلف بورق الزبدة (فيليه، سمكة كاملة)		نعم	200 - 180	60 - 40	
خضار مشوي (طماطم، كوسة، بانجوان)		نعم	200 - 180	60 - 50	
التوست		-	(مرتفع) 3	6 - 3	
سمك فيليه / شرائح ستيك		-	(متوسطة) 2	** 30 - 20	
السجق / الكباب / لحم المصلوух / هامبرجر		-	(متوسطة - مرتفعة) 3 - 2	** 30 - 15	
دجاجة مشوية 1-1.1 كجم		-	(متوسطة) 2	*** 70 - 55	
فخذ ضأن/سيقان		-	(متوسطة) 2	*** 90 - 60	
بطاطس محمصة		-	(متوسطة) 2	*** 55 - 35	
جراتان الخضروات		-	(مرتفع) 3	25 - 10	
كعك صغير		نعم	135	70 - 50	
التورتات		نعم	170	70 - 50	
بيتزات مستديرة		نعم	210	60 - 40	
وجبة كاملة: فطيرة الفاكهة (المستوى 5) / لازانيا (المستوى 3) / لحم (المستوى 1)		نعم	190	* 120 - 40	
وجبة كاملة: فطيرة الفاكهة (المستوى 5) / خضروات روستو (المستوى 4) / لازانيا (المستوى 2) / قطع لحم (المستوى 1)		نعم	190	* 120 - 40	
لازانيا ولحم		نعم	200	* 100 - 50	
اللحم والبطاطس		نعم	200	* 100 - 45	
الأسمك والخضروات		نعم	180	* 50 - 30	
قطع لحم رومست محسنة		-	200	* 120 - 80	
قطع لحم (أرنب، دجاج، ضأن)		-	200	* 100 - 50	

\* طول المدة المقترن: يمكن إزالة الأطباق من الفرن في أوقات مختلفة حسب التفضيل الشخصي.

\*\* قم بتنقل الطعام في منتصف مدة الطهي.

\*\*\* قم بتنقل الطعام بعد انتهاء ثلاثة مدة الطهي (عند اللزوم).

استخدم أقل الإعدادات الموصى بها للبدء بها، وإذا لم يتم طهي الطعام بدرجة كافية، فانتقل إلى إعدادات أعلى.  
استخدم الكماليات المرفقة، وينبغي استخدام صواني الكيك وصواني الخبز المعدنية داكنة اللون.  
ويمكنك أيضاً استخدام الأواني والكماليات المصنوعة من البيركس والفخار، ولكن تذكر أن أوقات الطهي ستطول بعض الشيء.

كيفية قراءة جدول الطهي  
بورد 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).  
تُعد درجات حرارة وأوقات الطهي تقريرية وتعتمد على كمية الطعام ونوع الملحق المستخدم.

## معلومات الطعام

## الكمية

## المستوى والكماليات

## فناles الطعام

طازجة  
محمد  
أحمد  
عمر  
عمر  
عمر  
عمر

جهاز تباع لوصفتك المفضلة. قم بسك صوص البشاميل على الجزء العلوي ورش عليه الجن للحصول على طبقة بنية مناسبة	* 3000 - 500 جم	2	لزا نيا	
ادهن زيتا بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. تبل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة. عند نهاية عملية الطهي، انتظر لمدة لا تقل عن 15 دقيقة قبل التقليع	* 3000 - 500 جم	2	كانيوني	طازجة
ادهن زيتا بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. تبل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة. عند نهاية عملية الطهي، انتظر لمدة لا تقل عن 15 دقيقة قبل التقليع	* 3000 - 500 جم	2	لزا نيا	
ادهن زيتا بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. تبل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة. عند نهاية عملية الطهي، انتظر لمدة لا تقل عن 15 دقيقة قبل التقليع	* 3000 - 500 جم	2	كانيوني	محمد
ادهن زيتا بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. افركها بالملح والفلفل الأسود. وزعها بشكل متساوي على الشبكة السلكية.	4 - 2 سم	3	لحم بقري مشوي	
قم بالتقليب بعد مرور 2/3 مدة الطهي		3	قطعة لحم عجل	
قم بدهنها بالزيت وانثر الملح عليها قبل الطهي.	3 - 1.5 سم	4	شرائح اللحم	لحم بقرى
قم بالتقليب بعد مرور 3/5 مدة الطهي.		5		
ادهن زيتا بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. تبل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة. عند نهاية عملية الطهي، انتظر لمدة لا تقل عن 15 دقيقة قبل التقليع	* 2500 - 600 جم	3	لحم دسم مشوي	
ادهن زيتا بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. تبل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة. عند نهاية عملية الطهي، انتظر لمدة لا تقل عن 15 دقيقة قبل التقليع	* 2000 - 500 جم	3	لحم ساق دسم	
قم بدهنها بالزيت وانثر الملح عليها قبل الطهي.	2000 - 500 جم	4	صلوة دسمة	لحم دسم
قم بالتقليب بعد مرور 2/3 مدة الطهي		5		
قم بوزيعها بشكل متساوي على الشبكة السلكية.	250 جم	4	لحم خنزير	
قم بالتقليب بعد مرور 3/4 مدة الطهي		5		
ادهن زيتا بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. تبل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة. عند نهاية عملية الطهي، انتظر لمدة لا تقل عن 15 دقيقة قبل التقليع	* 2500 - 600 جم	2	لحم غنم مشوي	
ادهن زيتا بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. تبل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة. عند نهاية عملية الطهي، انتظر لمدة لا تقل عن 15 دقيقة قبل التقليع	* 2000 - 500 جم	2	رف الضأن	لحم الضأن
ادهن زيتا بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. تبل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة. عند نهاية عملية الطهي، انتظر لمدة لا تقل عن 15 دقيقة قبل التقليع	* 2000 - 500 جم	2	ساق الضأن	
ادهن زيتا بالفرشاة وتبل حسب الرغبة. افركها بالملح والفلفل. قم بداخلها في الفرن والصدر لأعلى	* 3000 - 600 جم	2	الدجاج المحمر	
ادهن زيتا بالفرشاة وتبل حسب الرغبة. قم بوزيعها بشكل متساوي في صينية تجميع القطرات والجلد لأسفل	* 3000 - 600 جم	2	دجاج محمر مشو	
قم بدهنها بالزيت وانثر الملح عليها قبل الطهي.	3000 - 600 جم	3	قطع دجاج	الدجاج
قم بالتقليب بعد مرور 2/3 مدة الطهي		4		
ادهن زيتا بالفرشاة وتبل حسب الرغبة. قم بوزيعها بشكل متساوي في صينية تجميع القطرات والجلد لأسفل	* 3000 - 600 جم	2	فيلايه الدجاج / الصدور	
قم بدهنها بالزيت وانثر الملح عليها قبل الطهي.	5 - 1 سم	4		
قم بالتقليب بعد مرور 2/3 مدة الطهي		5		
ادهن زيتا بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. تبل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة	* 3000 - 600 جم	2	بط مشوي	
ادهن زيتا بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. تبل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة	* 3000 - 600 جم	2	بط مشوي مشو	
ادهن زيتا بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. تبل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة	* 3000 - 600 جم	3	قطع لحم البط	بط مشوي
ادهن زيتا بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. قم بداخلها في الفرن والصدر لأعلى.	5 - 1 سم	4		
قم بالتقليب بعد مرور 2/3 مدة الطهي		5		
ادهن زيتا بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. تبل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة.	* 3000 - 600 جم	2	أوزة مشوية	
ادهن زيتا بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. تبل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة	* 3000 - 600 جم	2	أوزة محمرة مشو	
ادهن زيتا بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. تبل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة	* 3000 - 600 جم	3	قطع ديك رومي مشوي	أوزة / ديك رومي مشوي
ادهن زيتا بالفرشاة وتبل حسب الرغبة. افركها بالملح والفلفل. قم بداخلها في الفرن والصدر لأعلى.	5 - 1 سم	4		
قم بالتقليب بعد مرور 2/3 مدة الطهي		5		
قم بدهنها بالزيت وانثر الملح عليها قبل الطهي.	شبكه 1	4	فيلييه بط / صدور	
قم بالتقليب بعد مرور 1/2 مدة الطهي		5		
قم بوزيعها بشكل متساوي على الشبكة السلكية. قم بخز الناقانق بشوكة لتجنب التشقق.	4 - 1.5 سم	4	كباب	أطباق اللحوم
قم بالتقليب بعد مرور 2/3 مدة الطهي		5		



مجس الطعام

صينية تجميع قطرات /  
صينية الخبز  
500 مل ماء

صينية تجميع قطرات /



صينية تجميع قطرات /



صينية الخبز أو صينية



الكاك على الشبكة السلكية



الشبكة السلكية



الملحقات

معلومات الطهي	الكمية	المستوى والكماليات	فوات الطعام
ادهن زيتا بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. تبل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة	* كجم 1.5 - 0.2	2 3	سامون
	* كجم 1.5 - 0.2	2 3	سمك النازلي
	* كجم 1.5 - 0.2	2 3	سمك القد
	* كجم 1.5 - 0.2	2 3	سمك باس البحر
	* كجم 1.5 - 0.2	2 3	سمك سي بريم
	* كجم 1.5 - 0.2	2 3	سمك البويري
	* كجم 1.5 - 0.2	2 3	سمكة كاملة
	* كجم 1.5 - 0.2	3	سمك مقطى بقشرة مملحة
	سم 3 - 1	2 3	شريحة لحم التونة
	سم 3 - 1	2 3	شريحة سلمون
	سم 3 - 0.5	2 3	شريحة سمك أبو سيف
ادهن زيتا بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. تبل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة	300 - 100 جم	2 3	شراح سمك القد
	150 - 50 جم	2 3	فيلي سمك باس البحر
	150 - 50 جم	2 3	فيلي الدنيس
	سم 3 - 0.5	2 3	أنواع أخرى من الفيلي
	سم 3 - 0.5	2 3	Fish fillets (فيلي سمك)
قم بتقطيعيها ببقنات الخبز وتبلها بالزيت، الثوم، الفلفل والبقدونس	صينية واحدة	4	من شراح اللحم
	صينية واحدة	4	جراتان المحار
	صينية واحدة	3 4	جمبري/لاروبيان
ادهن زيتا بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. تبل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة	صينية واحدة	3 4	القربيس
قم بتقطيعها إلى أجزاء، وتبلها بالزيت، الملح وأضف نكهة الأعشاب قبل وضعها في الفرن	1500 - 500 جم	3	بطاطس
ادهن زيتا بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. تبل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة	500 - 100 جم لكل وحدة	3	خضار محسو
قم بتقطيعها إلى أجزاء، وتبلها بالزيت، الملح وأضف نكهة الأعشاب قبل وضعها في الفرن	1500 - 500 جم	3	خضروات أخرى
قم بتقطيعيها ببقنات الخبز وتبلها بالزيت، الثوم، الفلفل والبقدونس	صينية 1	3	بطاطس
جهز تبعاً لوصفتكم المفضلة. انثر الجبن للحصول على مستوى تحمير مناسب	صينية 1	3	Tomatoes (الطماطم)
جهز تبعاً لوصفتكم المفضلة. قم بسكب صوص الشاميل على الجزء العلوي ورش عليه الجبن للحصول على طبقة بنية مناسبة	صينية 1	3	فلفل
	صينية 1	3	البروكولي
	صينية 1	3	Cauliflowers (القرنبيط)
	صينية 1	3	نقاط أخرى

معلومات الطهي	الكمية	المستوى والكماليات	فناط الطعام
حضر مجموعة من الكيك الإسفنجي الخالي من الدهون بوزن 500-900 جم، أسكبها داخل صينية الخبز المبطنة والمدهونة قم بتحضير عجينة الكعك تبعاً لوصفتكم المفضلة من خلال استخدام فاكهة طازجة مقطعة إلى أجزاء صغيرة أو شرائح. أسكبها داخل صينية الخبز المبطنة والمدهونة	500 - 1200 جم *	2	كعكة إسفنجية معليبة كيك مرتفع
حضر مجموعه من الكيك الإسفنجي الخالي من الدهون بوزن 500-900 جم، أسكبها داخل صينية الخبز المبطنة والمدهونة	500 - 1200 جم *	2	كعك الفواكه المعليبة كيك مرتفع
حضر مجموعه من الكيك الإسفنجي الخالي من الدهون بوزن 500-900 جم، أسكبها داخل صينية الخبز المبطنة والمدهونة	500 - 1200 جم *	2	كعكة إسفنجية في صينية الخبز كيك مرتفع
اصنع خلطة من 500 جم من الدقيق، 200 جم زبدة مملحة، 200 جم من السكر، بيضتين. أضف نكهة عبير الفاكهة. دعها تبرد. قم بتمديد العجين بشكل متساوي وقم بتشكيله كما ترغب. ضع الكعك على صينية الخبز قم بتوزيعه بشكل متساوي في صينية الخبز. دعها تبرد قبل تقديمها	600 - 200 جم	3	كعك صغير كيك مرتفع
أعمل خلطة من 2 بيض بيض و80 جم من السكر و100 جم ميسور جوز الهند. نهائاً بالفانيليا ومستخلص اللوز. قم بتشكيلها إلى 20-24 قطعة على صينية الخبز المدهونة	30 جم لكل واحدة	3	معجنات (الكروسون) الكروسون (طازج) كيك مرتفع
اصنع خلطة من 500 جم من الدقيق، 200 جم زبدة مملحة، 200 جم من السكر، بيضتين. أضف نكهة عبير الفاكهة. دعها تبرد. قم بتوزيع العجين بالتساوي وضعه في علبة. املأها بمبربي الفواكه ومن ثم قم بالطهي	1600 - 400 جم	3	جاتوه معباً معجنات وفطائر محسوسة كيك مرتفع
قم بتحضير خليط من قطع النقاوة، جوز الصنوبر، القرفة وجوز الطيب. ضع بعض من الزبدة في وعاء، وقم بتنثر السكر وقم بالطهي لمدة تتراوح من 10-15 دقيقة. قم بلفه داخل العجينة وثني الجزء الخارجي	1600 - 400 جم	3	شترودل كيك مرتفع
ضع طبق الفطيرة مع العجينة ورش الجزء السفلي بفناطات الخبز لامتصاص العصير من الفاكهة. ثم املأها بالفواكه الطازجة المقطعة المخلوطة بالسكر والقرفة	2000 - 500 جم	3	فطيرة محسوسة بالفاكهه كيك مرتفع
املأ طبق الفطير المخصص لكميات 8-10 أجزاء بالعجينة وأنقبيه بالشوكة قم بحشو عجينة الطفيرة وفقاً لوصفتكم المفضلة	1200 - 800 جم	2	كعكة مالحة كيك مرتفع
قم بتحضير خليط من الحصروات المقطعة. رش عليه زيت وقم بالطهي داخل وعاء لمدة 15-20 دقيقة. دعها تبرد. أضف الجبن الطازج وتبله بالملح والخل البليسي والتوايل. قم بلفه داخل العجينة وثني الجزء الخارجي	1500 - 500 جم	2	فطيرة الخضار كيك مرتفع

معلومات الطهي	الكمية	المستوى والكماليات	فناط الطعام
حضر العجينة وفقاً لوصفتكم المفضلة لفلافل خفيف. قم بتشكيله إلى لفاف قبل أن يرتفع. استخدم وظيفة الفرن المخصصة للارتفاع	60 - 150 جم لكل وحدة *	3	Rolls (روللز)
قم بتحضير العجين وفقاً لوصفتكم المفضلة وضعه في صينية الخبز	200 - 500 جم لكل وحدة *	3	خبز بمقياس متوسط
حضر العجينة وفقاً لوصفتكم المفضلة لفلافل خفيف. قم بتشكيله على هيئة وعاء الفلافل قبل أن يرتفع. استخدم وظيفة الفرن المخصصة للارتفاع	400 - 600 جم لكل وحدة *	2	رغيف ساندوتش معكب
قم بتحضير العجين وفقاً لوصفتكم المفضلة وضعه في صينية الخبز	* 2000 - 700 جم *	2	خبز كبير
حضر العجينة وفقاً لوصفتكم المفضلة لفلافل خفيف. قم بتشكيله إلى لفاف خبز باجييت قبل أن يرتفع. استخدم وظيفة الفرن المخصصة للارتفاع	* 2000 - 500 جم	2	حبوب القمح الكاملة
قم بتحضير العجين وفقاً لوصفتكم المفضلة وضعه في صينية الخبز	300 - 200 جم لكل وحدة *	3	Baguettes (خبز باجييت)
قم بتحضير عجينة البيتزا باستخدام 150 مل من الماء و 15 جم من الخميرة و 200 - 225 جم من الدقيق والزبادي والملح. قم بزيادة ارتفاعها باستخدام وظيفة الفرن المعنية. أفرد العجينة داخل صينية الخبز المدهونة بقليل من الزبادي، ضع طبقة علوية من الطماطم والموزاريلا وشرائح اللحم	-	2	الخبز الخاص
أخرجه من العبوة. قم بتوزيعها بشكل متساوي على الشبكة السلكية	صينية مستديرة	2	البيتزا الرقيقة
	صينية مستديرة	2	البيتزا السميكة
	1 - 4 طبقات	1 4 1 3 5 1 2 4 5	البيتزا المجمدة



مجز الطعام



صينية تجميع القطرات مع  
صينية الخبيز 500 مل ماء



**صينية تجميع القطرات/  
صينية الخبز أو صينية  
لفرن على الشبكية السلكية**



صينية الفرن أو صينية الكيك على الشبكة السلكية



卷之三

الملحقات

تأكد أن الفرن بارد تماماً قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة أو التنظيف. لا تستخدم أجهزة تنظيف تعمل بالبخار.

ولا تستخدم ألياف سلكية أو مساحيق كاشطة أو مواد تنظيف مزيلة/كاشطة، حيث قد تتسبب في تلف أسطح الجهاز.

قم بارتداء قفازات واقية. يجب فصل الفرن عن مصدر الكهرباء قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة.

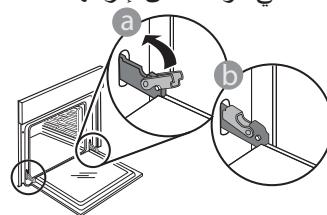
### الأسطح الداخلية

- بعد كل استخدام، اترك الفرن يبرد ثم قم بتنظيفه، **يُفضل التنظيف وهو دافئ**، لإزالة أي روابض أو بقع ناتجة عن بقايا الأطعمة. ولتجفيف أي تكافث للماء تم تكوينه نتيجة طهي الأطعمة باستخدام قدر كبير من الماء، اترك الفرن حتى يبرد تماماً ثم قم بمسحه بقطعة قماش أو إسفنج.
- قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملائم.
- يمكن إزالة باب الفرن لتسهيل التنظيف.

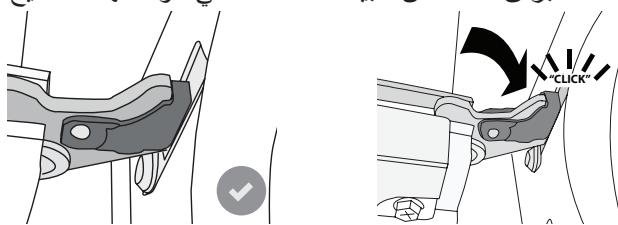
### الملحقات

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 إسفنج.

**أعد تركيب الباب** بحركتك نحو الفرن، وقم بمحاذاة خطافات المفصلات مع مواضع تثبيتهم ثم قم بتأمين الجزء العلوي في موضع التثبيت.  
3. قم بإزالة الباب ثم افتحه بالكامل. قم بإزالة السقاطات إلى وضعها الأصلي: وتأكد من إنزالها للأسفل تماماً.



اضغط برفق للتأكد من تثبيت السقاطات في موضعها الصحيح.



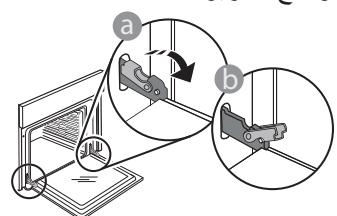
4. حاول غلق الباب وافحص للتأكد من محاذاته مع لوحة التحكم. وإن لم يكن الأمر كذلك، أعد تنفيذ الخطوات أعلاه: قد يتعرض الباب للتلف إذا لم يعمل بشكل صحيح.

### الأسطح الخارجية

- قم بتنظيف الأسطح بقطعة قماش دقيقة الألياف رطبة.
- إذا كانت الأسطح شديدة الاتساخ، فأفضل بضم قطرات من منظف محاذ إلى الماء. وجففها في النهاية باستخدام قطعة قماش جافة.
- لا تستخدم منظفات أكاليل أو كاشطة. إذا حدث تلامس لأي من هذه المنتجات مع أسطح الجهاز بدون قصد، قم بتنظيفها على الفور بقطعة رطبة من الألياف الدقيقة.

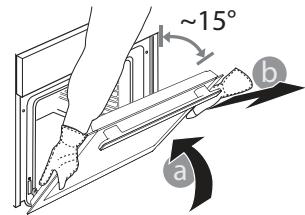
### خلع الباب وإعادة تركيبه

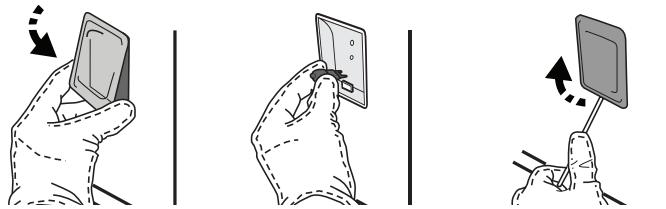
- لخلع الباب، افتحه بالكامل ثم أنزل السقاطات إلى أن تصبح في وضع تحرير القفل.



2.أغلق الباب قدر استطاعتك. أحكم مسك الباب بكلتا يديك – لا تحمله من المقفل.

بعد ذلك ما عليك سوى خلع الباب بمواصلة غلقه مع سحبه لأعلى في نفس الوقت حتى يتترر من موضع تثبيته. ضع الباب على جانب واحد، واجعله مستقر على سطح ناعم.





- استبدال المصباح
- افصل الفرن عن مصدر الإمداد بالكهرباء.
- ازال المجاري الإنزلاقية.
- استخدم مفك لخلع غطاء اللمبة.
- قم بتغيير اللمبة.
- أعد وضع غطاء اللمبة، مع الضغط عليه جيدا حتى يثبت في موضعه.
- أعد تركيب المجاري الإنزلاقية.
- أعد توصيل الفرن بمصدر الإمداد بالكهرباء.

يرجى ملاحظة: اقتصر على استخدام لمبات هalogين 40-40 واط/230V فقط من النوع G9، T300°م. اللمبة المركبة بالمنتج مصممة خصيصاً للأجهزة المنزلية وغير ملائمة لإضاءة الغرف بصفة عامة داخل المنزل (المواصفة EC 244/2009). توفر لمبات المصابيح لدى مركزنا لخدمة ما بعد البيع.

لا تتعامل مع اللمبات بيديك المجردين، فقد تؤدي بصمات أصابعك إلى إتلافها. لا تستخدم الفرن حتى تتم إعادة تركيب غطاء اللمبة.

## الأسئلة الأكثر تكراراً بشأن الواي فاي

من مجموعة من الأرقام والحروف تبدأ بـ "e7:88". كيف يمكنني التحقق من تمكين الوظيفة اللاسلكية للجهاز؟  
استخدم الجهاز الذكي الخاص بك وتطبق Sense Live<sup>6th</sup> للتأكد من أن شبكة الجهاز مرئية ومتعلقة بالشبكة السحابية.  
هل يوجد أي شيء يعيق وصول إشارة الاتصال للجهاز؟  
تحقق من أن الأجهزة المتصلة لا تستهلك نطاق الإشارة المتاح. تأكد من أن عدد الأجهزة المتصلة بالواي فاي لا يتجاوز العدد الذي يسمح به الجهاز.

كم المسافة الذي يجب أن يبعدها الموجة عن الفرن؟  
إشارة الواي فاي بطبيعة الحال تكون قوية بما يكفي لتعطية حجرتين ولكن هذا يتوقف على طبيعة مادة صنع الجدران. يمكنك التحقق من قوة الإشارة عن طريق وضع الجهاز الذكي بالقرب من الجهاز.  
ماذا يمكنني أن أفعل إذا لم تصل إشارة الاتصال اللاسلكية للجهاز؟  
يمكنك استخدام أجهزة معينة لتتمديد تغطية الواي فاي المنزلية، مثل جهاز نقطة وصول اللاسلكي وجهاز مكرر الإشارة اللاسلكية وجهاز قطرات خط القدرة (الجهاز غير مزود بها).

كيف يمكنني إيجاد اسم كلمة مرور شبكة اللاسلكي؟  
راجع مستندات الموجة. يوجد دائماً لاصقة على الموجة تعرّض المعلومات التي تحتاجها للوصول إلى صفحة إعداد الجهاز باستخدام جهاز متصل.  
ماذا يمكنني أن أفعل إذا كان الموجة الخاصة بي يستخدم قناة الواي فاي بالناحية المجاورة؟  
إجبار الموجة على استخدام قناة الواي فاي المنزلية الخاصة بك.

أي من بروتوكولات الواي فاي مدرومة؟  
مهائي واي فاي المركب يدعم نطاقات واي فاي n/g/b للدول الأوروبي.

أي من الإعدادات يحتاج إلى تهيئته في برنامج الموجة؟  
إعدادات الموجة التالية ضرورية: تردد 2.4GHz هيرتز مُفعل، وتم تفعيل نطاق واي فاي n/g/b وبروتوكول DHCP وتقنية NAT.

أي إصدار من بروتوكول WPS مدرومة؟  
بروتوكول 2.0 أو أحدث. راجع مستندات الموجة.

هل يوجد أي اختلافات بين استخدام الهاتف الذكي (أو التابلت) بنظام تشغيل أندرويد أو iOS؟

يمكنك استخدام نظام التشغيل الذي تفضله، فلا يوجد أي اختلاف.  
هل يمكنني استخدام شبكة اتصال الجيل الثالث 3G بدلاً من الموجة؟  
نعم، ولكن الخدمات السحابية مصممة للأجهزة المتصلة بشكل دائم.

كيف يمكنني التتحقق من أن الاتصال المنزلي بالإنترنت يعمل وأن وظائف الاتصال اللاسلكي مفعلة؟  
بإمكانك البحث عن الشبكة الخاصة بك على الجهاز الذكي. قم بتعطيل أي اتصال آخر بالبيانات قبل المحاولة.  
كيف يمكنني التتحقق من أن الجهاز متصل بشبكة اللاسلكية المنزلية؟  
قم بالوصول لتهيئة الموجة الخاصة بك (انظر دليل الموجة) وتحقق من أن عنوان Mac الخاص بالجهاز مدرج على صفحة الأجهزة المتصلة لاسلكياً.

أين يمكنني العثور على عنوان Mac الخاص بالجهاز؟  
اضغط على ثم انقر على الواي فاي أو انظر على جهازك: يوجد لاصقة تعرض عنوان MAC وعنوان SAID. يتكون عنوان MAC

**كيف يمكنني التحقق من إرسال البيانات؟**

بعد إعداد الشبكة، قم بفصل الكهرباء وانتظر 20 ثانية ثم قم بتشغيل الفرن: تتحقق من أن التطبيق يعرض حالة **All** الخاصة بالجهاز. اختر الدورة أو خيار آخر وتحقق من حالة على التطبيق.

ستتفرق بعض الإعدادات عدة ثوانٍ لكي تظهر بالتطبيق.

**كيف يمكنني تغيير حساب Whirlpool الخاص بي مع إبقاء الأجهزة متصلة؟**

يمكنك إنشاء حساب جديد ولكن انتبه إلى حذف الأجهزة من الحساب القديم قبل نقلهم إلى الحساب الجديد.  
لقد قمت بتغيير الموجة الخاصة بي - ماذا يجب على فعله؟  
بإمكانك الاحتفاظ بالإعدادات نفسها (اسم الشبكة وكلمة المرور) أو حذف الإعدادات السابقة من الجهاز وتهيئة الإعدادات مرة أخرى.

**ماذا يمكنني أن أفعل إذا ظهرت بوحدة العرض أو تعذر على الفرن إنشاء اتصال ثابت بالموجة المنزلية؟**

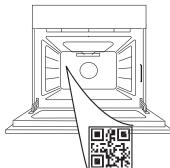
قد يكون الجهاز متصل بنجاح بالموجة، ولكن غير قادر على الاتصال بالإنترنت. لتوصيل الجهاز بالإنترنت، ستحتاج إلى التحقق من إعدادات الموجة وأو الناقل.

**إعدادات الموجة:** يجب تفعيل تقنية **NAT** وبرنامجه **حصار الحماية**، ويجب تهيئة بروتوكول **DHCP** بشكل مناسب. تغيير كلمة المرور مدعوم: **WPA2, WPA, WEP**. لتشغيل نوع تشفير آخر، ارجع إلى دليل الموجة.

**إعدادات الناقل:** إذا قام مزود خدمة الإنترنت الخاص بك بتنشيط عدد من عناوين **MAC** قادرة على الاتصال بالإنترنت، قد لا تكون قادر على توصيل الجهاز الخاص بك بالشبكة السحابية. يتعذر عنوان **Mac** الخاص بالجهاز معرفه الخاص. برفاء سؤال مزود خدمة الإنترنت الخاص بك عن كيفية توصيل أجهزة أخرى غير أجهزة الكمبيوتر بالإنترنت.

# دليل تحري الأعطال

الحل	السبب المحتمل	المشكلة
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.	انقطاع التيار الكهربائي. الفصل من الشبكة الكهربائية.	الفرن لا يعمل.
اتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع واذكر الرقم التابع للحرف "F". اضغط على  ، اضغط  "معلومات" ثم اختر "إعادة ضبط المصنع". سيتم حذف جميع الإعدادات التي تم حفظها.	عطل بالفرن.	وحدة العرض تعرض الحرف "F" متبايناً برقم أو حرف.
تحقق من أن معدل شبكة التيار المنزلية لا يقل عن 3 كيلوواط. إذا كان غير ذلك، قم بخفض القراءة إلى 13 أمبير. لتغييرها، اضغط على  ، اختر  "المزيد من الأنماط" ومن ثم اختر "إدارة الطاقة".	خطا بإعداد القدرة.	يتم إيقاف مصدر الكهرباء المنزلي.
اضغط على  ، اضغط  "معلومات" ومن ثم اختر "وضع استعراض التخزين" للخروج.	الوضع التجريبي قيد التشغيل.	الوظيفة لا تعمل. لا تتوفر الوظيفة في الوضع التجريبي.
انتظر حتى انتهاء الوظيفة و حتى يبرد الفرن.	دورة التنظيف قيد التشغيل.	باب لا يفتح.
تحقق من أن موجه الواي فاي متصل بالإنترنت. تحقق من قوة إشارة الواي فاي القريبة من الجهاز. حاول إعادة تشغيل الموجة.	موجه الواي فاي متوقف. تم تغيير إعدادات الموجه. إشارات الاتصال اللاسلكي لا تصل للجهاز.	ظهور الشكل  بوحدة العرض.
انظر الجزء الخاص بموضوع "الأسئلة الأكثر تكراراً بشأن الواي فاي". إذا تم تغيير إعدادات شبكة اللاسلكي المنزلية الخاصة بك، اتصل بالإنترنت: اضغط على  ، اضغط  "واي فاي" ومن ثم اختر "التوصيل بالشبكة".	الفرن غير قادر على إنشاء اتصال مستقر بالشبكة المنزلية. إمكانية الاتصال غير مدرومة.	إمكانية الاتصال غير مدرومة.
تأكد من أن بذلك تتيح نظام التشغيل عن بعد للأجهزة الإلكترونية قبل الشراء.	غير مسموح بالتشغيل عن بعد في بذلك.	وحدة عرض شاشة اللمس لا تستخدم مُطول. زيادة حمل النظام.
استمر في الضغط على  لمدة 4 ثواني على الأقل. قم بتشغيل الفرن وتحقق من استمرار العطل أم لا.		تعمل بشكل صحيح.



يمكن العثور على السياسات والمستندات الفياسية ومعلومات المنتج الإضافية من خلال:

- استخدام كود الاسترجاع السريع بجهازك
- زيارة موقعنا الإلكتروني [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)
- وكيلنا الإلكتروني 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.



400011688110

Whirlpool