

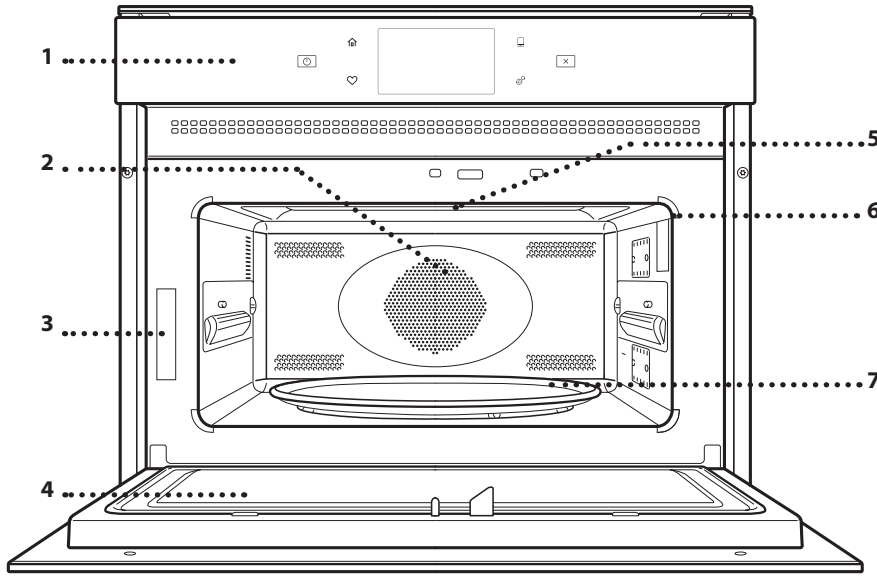


THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT
 In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.whirlpool.eu/register



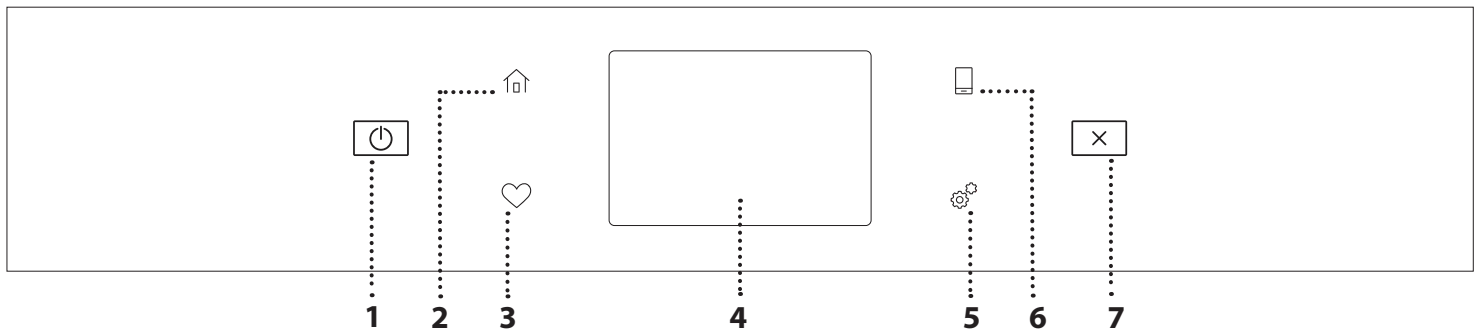
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



- 1. Control panel
- 2. Circular heating element (non-visible)
- 3. Identification plate (do not remove)
- 4. Door
- 5. Upper heating element/grill
- 6. Light
- 7. Turntable

CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. ON / OFF
 For switching the oven on and off.

2. HOME
 For gaining quick access to the main menu.

3. FAVORITE
 For retrieving up the list of your favorite functions.

4. DISPLAY

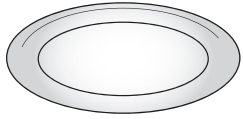
5. TOOLS
 To choose from several options and also change the oven settings and preferences

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

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

ACCESSORIES

TURNTABLE

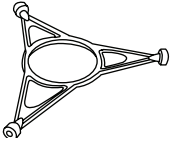


Placed on its support, the glass turntable can be used with all cooking methods.

The turntable must always be used as a base for other containers or

accessories, with the exception of the Baking tray.

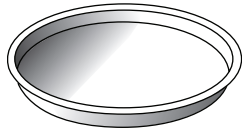
TURNTABLE SUPPORT



Only use the support for the glass turntable.

Do not rest other accessories on the support.

CRISP PLATE

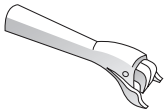


Only for use with the designated functions.

The Crisp plate must always be placed in the centre of the glass turntable and can be pre-heated

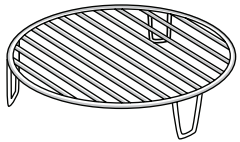
when empty, using the special function for this purpose only. Place the food directly on the Crisp plate.

HANDLE FOR CRISP PLATE



Useful for removing the hot Crisp plate from the oven.

WIRE RACK



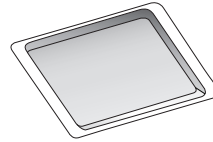
This allows you to place food closer to the grill, for perfectly browning your dish and allows an optimal air circulation.

It must be used as base for the crisp plate in some "6th Sense Crisp Fry" functions.

Place the wire rack on the turntable, making sure that it does not come into contact with other surfaces.

The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased.

RECTANGULAR BAKING TRAY

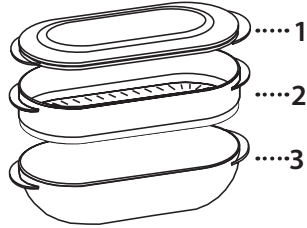


Only use the baking tray with functions that allow for convection cooking; it must never be used in combination with microwaves.

Insert the plate horizontally, resting it on the rack in the cooking compartment.

Please note: You do not need to remove the turntable and its support when using the baking tray.

STEAMER



To steam foods such as fish or vegetables, place these in the basket (2) and pour drinking water (100 ml) into the bottom of the steamer (3) to achieve the right amount of steam.

To boil foods such as potatoes, pasta, rice or cereals, place these directly on the bottom of the steamer (the basket is not required) and add an appropriate amount of drinking water for the amount you are cooking.

For best results, cover the steamer with the lid (1) provided.

Always place the steamer on the glass turntable and only use it with the appropriate cooking functions, or with microwave function.

The steamer bottom has been designed also to be used in combination with the special steam clean function.

There are a number of accessories available on the market. Before you buy, ensure they are suitable for microwave use and resistant to oven temperatures.

Metallic containers for food or drink should never be used during microwave cooking.

Always ensure that foods and accessories do not come into contact with the inside walls of the oven.

Always ensure that the turntable is able to turn freely before starting the oven. Take care not to unseat the turntable whilst inserting or removing other accessories.

COOKING FUNCTIONS



MANUAL FUNCTIONS

• MICROWAVE

For quickly cooking and reheating food or drinks.

Power (W)	Recommended for
900	Quickly reheating drinks or other foods with a high water content.
750	Cooking vegetables.
650	Cooking meat and fish.
500	Cooking meaty sauces, or sauces containing cheese or egg. Finishing off meat pies or pasta bakes.
350	Slow, gently cooking. Perfect for melting butter or chocolate.
160	Defrosting frozen foods or softening butter and cheese.
90	Softening ice cream.

Action	Food	Power (W)	Duration (min.)
Reheat	2 cups	900	1 - 2
Reheat	Mashed potatoes 1 kg	900	10 - 12
Defrost	Minced Meat 500 g	160	15 - 16
Cook	Sponge cake	750	7 - 8
Cook	Egg custard	500	16 - 17
Cook	Meat loaf	750	20 - 22

• CRISP

For perfectly browning a dish, both on the top and bottom of the food. This function must only be used with the special Crisp plate.

Food	Duration (min.)
Leavened cake	7 - 10
Hamburger	8 - 10 *

* Turn food halfway through cooking.

Required accessories: Crisp plate, handle for the Crisp plate

• FORCED AIR

For cooking dishes in a way that achieves similar results to using a conventional oven. The baking plate or other cookware that is suitable for oven use can be used to cook certain foods.

Food	Temp. (°C)	Duration (min.)
Soufflé	175	30 - 35
Cheese Cupcake	170 *	25 - 30
Cookies	175 *	12 - 18

* Preheat needed

Recommended accessories: Rectangular baking plate / Wire rack

• FORCED AIR + MW

To prepare oven dishes in a short time. It is suggested to use the rack in order to optimize the air circulation.

Food	Power (W)	Temp. (°C)	Duration (min.)
Roasts	350	170	35 - 40
Meat Pie	160	180	25 - 35

Recommended accessories: Wire rack

• GRILL

For browning, grilling and gratins. We recommend turning the food during cooking.

Food	Grill Level	Duration (min.)
Toast	High	5 - 6
Prawns	Medium	18 - 22

Recommended accessories: Wire rack

• GRILL + MW

For quickly cooking and gratinating dishes, combining the microwave and grill functions.

Food	Power (W)	Grill Level	Duration (min.)
Potatoes gratin	650	Medium	20 - 22
Jacket Potatoes	650	High	10 - 12

Recommended accessories: Wire rack

• TURBO GRILL

For perfect results, combining the grill and oven air convection. We recommend turning the food during cooking.

Food	Grill Level	Duration (min.)
Chicken Kebab	High	25 - 35

Recommended accessories: Wire rack

• TURBO GRILL + MW

For quickly cooking and browning your food, combining the microwave, grill and the oven air convection.

Food	Power (W)	Grill Level	Duration (min.)
Cannelloni Frozen	650	High	20-25
Pork Chops	350	High	30-40

Recommended accessories: Wire rack

• FAST PREHEATING

For quickly preheating the oven before a cooking cycle.

• SPECIAL FUNCTIONS

» KEEP WARM

For keeping just-cooked food hot and crisp, including meat, fried foods or cakes.

» 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.


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.

• 6th SENSE DEFROST

For quickly defrosting various different types of food simply by specifying their weight. Always place the food directly on the glass turntable for best results.

CRISP BREAD DEFROST

This exclusive Whirlpool function allows you to defrost frozen bread. Combining both Defrost and Crisp technologies, your bread will taste and feel as if it were freshly baked. Use this function to quickly defrost and heat frozen rolls, baguettes & croissants. The Crisp Plate must be used in combination with this function.

Food	Weight
CRISP BREAD DEFROST 	50 - 800 g
MEAT	100 - 2000 g
POULTRY	100 - 3000 g
FISH	100 - 2000 g
VEGETABLE	100 - 2000 g
BREAD	100 - 2000 g

• 6th SENSE REHEAT

For reheating ready-made food that is either frozen or at room temperature. The oven automatically calculates the settings required to achieve the best results in the shortest amount of time. Place food on a microwave-safe and heatproof dinner plate or dish. Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil. At the end of reheating process, leaving to stand for 1-2 minutes will always improve the result, especially for frozen food.

Do not open the door during this function.

• 6th SENSE STEAM

For steam-cooking foods such as vegetables or fish, using the steamer provided. The preparation phase automatically generates steam, bringing the water poured into the bottom of the steamer to the boil. Timings for this phase may vary. The oven then proceeds with steamcooking the food, according to the time set.

Set 1- 4 minutes for soft vegetables such as broccoli and leek or 4 - 8 minutes for harder vegetables such as carrots and potatoes.

Do not open the door during this function.

Required accessories: Steamer

• 6th SENSE CRISP FRY

This healthy and exclusive function combines the quality of crisp function with the properties of the warm air circulation. It allows crunchy, tasty frying results to be achieved, with a remarkable reduction of oil needed compared to the traditional way of cooking, even removing the need for oil in some recipes. It is possible fry a variety of preset foods, either fresh or frozen.

Follow the following table to use the accessories as indicated and obtain the best cooking results for each type of food (fresh or frozen*).

Food	Weight / portions
BREADED FILLET FRY Coat lightly in oil before cooking. Distribute evenly on the crisp plate. Set plate on rack	100 - 500 g
MEATBALLS Coat lightly in oil before cooking. Distribute evenly on the crisp plate. Set plate on rack	200 - 800 g
FISH AND CHIPS * Distribute evenly on the crisp plate	1 - 3 pt
MIXED FRIED FISH * Distribute evenly on the crisp plate	100 - 500 g
BREADED SHRIMPS * Distribute evenly on the crisp plate	100 - 500 g
BREADED CALAMARI RINGS * Distribute evenly on the crisp plate	100 - 500 g
BREADED FISH STICK * Distribute evenly on the crisp plate. Turn when prompted	100 - 500 g
POTATOES FRIED * Distribute evenly on the crisp plate	200 - 500 g
POTATOES FRIED Peel and cut in stick. Soak in cold salted water for 30 min. Dry with a towel and weight them. Brush with olive oil (5%). Distribute on crisp plate. Set plate on rack. Turn when prompt	200 - 500 g
POTATOES CROQUETTES Distribute evenly on the crisp plate	100 - 600 g
EGGPLANT Chop, salt and let rest for 30 min. Wash, dry and weigh. Brush with olive oil (5%). Distribute evenly on crisp plate. Set plate on rack. Turn when prompted	200 - 600 g
PEPPER Slice, weight and brush with olive oil (5%). Distribute evenly on crisp plate. Set plate on rack	200 - 500 g
ZUCCHINI Slice, weigh and brush with olive oil (5%). Distribute evenly on crisp plate. Set plate on rack	200 - 500 g
CHICKEN NUGGETS * Distribute evenly on the crisp plate. Set plate on rack	200 - 600 g
BREADED CHEESE * Distribute evenly on the crisp plate. Set plate on rack	100 - 400 g
ONION RINGS * Distribute evenly on the crisp plate. Set plate on rack	100 - 500 g

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 a setting or go to the next screen:

Tap "SET" or "NEXT".

FIRST TIME USE

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

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

1. SELECT THE LANGUAGE

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

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

Tapping < will take you back to the previous screen.

2. SETTING UP WIFI

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

- Tap "SETUP NOW" to set up the 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 with a 1280x720 (or higher) screen or iOS.

See on app store the app compatibility with Android or iOS versions.

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

1. Download the 6th Sense Live app

The first step to connecting your appliance is to download the app on your mobile device. The 6th Sense Live app will guide you through all the steps listed here. You can download the 6th Sense Live app from the 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 the number 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 by using "Search for a network".

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

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.
- 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. 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, ideally using the “Fast preheat”

function.

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 6th Sense Functions.


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

2. SET MANUAL FUNCTIONS

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

POWER / TEMPERATURE / GRILL LEVEL

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

In “Forced Air” function, you can tap  to activate preheating.

DURATION

In microwave and microwave-combinated functions, you always have to set a cook time.

- Tap the relevant numbers to set the cooking time you require.
- Tap “NEXT” to confirm.

At the end of the cooking time, the cooking is stopped automatically.

In not-microwave functions, you do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually.

- To start setting the duration, tap “Set Cook Time”.

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

3. SET 6th SENSE FUNCTIONS

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

- Choose a cooking type from the list.
- Select a function.

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


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

4. SET START TIME DELAY

Before starting a no-microwave function, you can delay the cooking: The function will start at the time you select in advance.

- Tap “DELAY” to set the start time 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.

Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase: The oven will reach the temperature you require gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than those listed in the cooking table.

- 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 shown on the display.

In microwave functions is provided a start protection. The door must be opened and closed before starting the function.

- Open the door.
- Place food inside the oven and close the door.
- Tap “START”.

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. JET START

On Home Screen bottom there is a bar which shows three different duration. Tap one of them to start cooking with the microwave function set at full power (900 W).

- Open the door.
- Place food inside the oven and close the door.
- Tap the cook time you want to cook.

7. 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.

8. PAUSING COOKING

Some of the 6th 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 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 resume cooking.

9. 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 extend the cooking time or save the function as a favorite.


- Tap  to save it as a favorite.
- Tap  to prolong the cooking.

10. 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 meals time 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 favorite 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.
- 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 the changes.

In the favorite 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.

11. TOOLS

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

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



REMOTE ENABLE

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



TURN TABLE

This option stops the rotation of turntable in order to allow you to use large and squared microwave proof containers that may not rotate freely inside the product.



KITCHEN TIMER

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

Once started, the timer will continue to 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, shown 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.



SELF CLEAN

The action of the steam released during this special cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. Pour a cup of drinking water into the supplied steamer bottom (3) only or on a microwave proof container and activate the function.

Required accessories: Steamer



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.



PREFERENCES

For changing several oven settings.



WI-FI

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.

USEFUL TIPS

MICROWAVE COOKING

Microwaves only penetrate food to a certain depth, so when cooking several items at the same time space them out as much as possible to allow the maximum surface area to be exposed to the microwaves.

Small pieces cook more quickly than large pieces: in order to ensure uniform cooking, cut the food items into pieces of equal size.

Most foods will continue to cook after microwave has finished cooking it. Therefore, always allow for standing time to complete the cooking.

Remove any twist ties from paper or plastic bags before placing them in the oven for microwave cooking.

Plastic film should be scored or perforated with a fork in order to relieve the pressure and prevent bursting due to the steam building up during the cooking process.

LIQUIDS

Liquids may overheat beyond boiling point without visibly bubbling. This could cause hot liquids to suddenly boil over. To prevent this, avoid using narrow-necked containers, stir the liquid before placing the container in the microwave oven and leave a teaspoon immersed in the container.

After heating, stir again before carefully removing the container from the microwave oven.

FROZEN FOOD

For best results, we recommend defrosting directly on the glass drip tray. If needed, it is possible to use a light-plastic container that is suitable for microwave.

Boiled foods, stews and meat-based sauces will defrost better if stirred occasionally while defrosting. Separate the food items once they begin to defrost: the separated portions will defrost more quickly.

FOOD FOR INFANTS

When heating food or liquids in a baby food container or a baby bottle, always stir and check the temperature before serving. This will ensure that the heat is evenly distributed and avoid the risk of scalding or burns.

Ensure that the container lid or bottle teat are removed before heating.

CAKES AND BREAD

For cakes and bread products it is recommended to use the "Forced Air" function. Alternatively, in order to decrease the cooking times, the user can select "Forced Air + MW", with the microwave power being set to a value no greater than 160 W in order to maintain the food products soft and fragrant.

With the "Forced Air" function, use dark metal cake tins and always place them on the supply wire shelf. Alternatively, the rectangular baking tray or other cookware suitable for oven use can be utilized to cook certain food items, such as biscuits or bread rolls.

If using the "Forced Air + MW" function, only use containers suitable for microwaves, and place them on the supplied wire shelf.

To check whether the item you are baking is done, insert a skewer into the centre: If it comes out clean, the cake or bread is cooked.

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

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

If the base of the cake is soggy, lower the shelf and sprinkle the bottom of the cake with breadcrumbs or biscuit crumbs before adding the filling.

PIZZA






In order to obtain uniform cooking and a crispy pizza base in just a short time, it is recommended to use the "Crisp" function together with the special supplied accessory.

Alternatively, for larger pizzas it is possible to use the rectangular baking tray together with the "Forced Air" function: in this case, pre-heat the oven to the temperature of 200° C and distribute the mozzarella on the pizza two-thirds of the way through the cooking process.






















MEAT AND FISH

In order to obtain perfect surface browning in just a short period of time, while maintaining the inside of the meat or fish soft and juicy, it is recommended to use functions that combine the forced air function with microwaves, like "Turbo grill + microwave" or "Forced Air + microwave".

In order to obtain the best possible cooking results, set the microwave power level to the value of 350 W.

Food categories		Accessories	Quantity	Cooking Info	
CASSEROLE & BAKED PASTA	Lasagna	 + 	4 - 10 portions	Prepare according to your favorite recipe. Pour bechamel sauce on top and sprinkle with cheese to get perfect browning	
	Cannelloni		400 - 1500 g		
	Lasagna *		500 - 1200 g	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil	
	Cannelloni *		400 - 1500 g		
RICE, PASTA & CEREALS	RICE & PASTA		Rice	100 - 400 g ◦•	Set recommended cook time for rice. Add salted water and rice into the steamer bottom and cover with lid. Use 2-3 cups of water for each cup of rice.
			Rice Porridge	2 - 4 portions ◦•	Add water and rice into the steamer bottom and cover with lid. Add milk when the oven prompts. For 2 portions use 75ml of rice, 200ml of water and 300ml of milk.
			Pasta	1 - 4 portions ◦•	Set recommended cook time for the pasta. Add pasta when oven prompts and cook covered. Use approximately 750ml of water for each 100g of pasta
	SEEDS & CEREALS		Burghul	100 - 400 g	Add salted water and cereal into the steamer bottom and cover with lid. Use 2 cups of water for each cup of burghul
			Quinoa		Add salted water and cereal into the steamer bottom and cover with lid. Use 2 cups of water for each cup of quinoa
			Millet		Add salted water and cereal into the steamer bottom and cover with lid. Use 3 cups of water for each cup of millet
			Amaranth		Add salted water and cereal into the steamer bottom and cover with lid. Use 3-4 cups of water for each cup of amaranth
			Spelt		Add salted water and cereal into the steamer bottom and cover with lid. Use 3-4 cups of water for each cup of spelt
			Barley		Add salted water and cereal into the steamer bottom and cover with lid. Use 3-4 cups of water for each cup of barley
			Buckwheat		Add salted water and cereal into the steamer bottom and cover with lid. Use 3 cups of water for each cup of buckwheat
			Cous Cous		Add salted water and cereal into the steamer bottom and cover with lid. Use 2 cups of water for each cup of cous cous
			Oat Porridge		

* Frozen ◦• Suggested quantity. Do not open door during cooking.

	Food categories	Accessories	Quantity	Cooking Info	
MEAT	BEEF	Roast Beef	 + 	800 - 1500 g	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving
		Roast Veal			Brush with oil or melted butter. Rub with salt and pepper. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving
		Steak		2 - 6 pieces	Brush with oil and rosemary. Rub with salt and black pepper. Distribute evenly on the grill rack
		Hamburger		2 - 6 pieces	Brush with oil and sprinkle with salt before cooking
		Hamburger *		100 - 500 g	Lyghtly grease the crisp plate before preheating
	PORK	Roast Pork	 + 	800 - 1500 g	Brush with oil or melted butter. Rub with salt and pepper. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving
		Chops		2 - 6 pieces	Brush with oil and rosemary. Rub with salt and black pepper. Distribute evenly on the grill rack
		Ribs		700 - 1200 g	Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Evenly distribute in the crisp plate with the bone side downwards
		Bacon		50 - 150 g	Evenly distribute in the crisp plate
	LAMB	Roast Lamb	 + 	1000 - 1500 g	Brush with oil or melted butter. Rub with salt, pepper and chopped garlic. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving
		Cutlet		2 - 8 pieces	Brush with oil and rub with salt and pepper. Evenly distribute on rack
	CHICKEN	Roast Chicken		800 - 2500 g	Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Placing into the oven with the breast side up
		Chicken Pieces		400 - 1200 g	Brush with oil and season as you prefer. Evenly distribute in the crisp plate with the skin side down
		Chicken Fillets / Breast		300 - 1000g	Lyghtly grease the crisp plate before preheating
	STEAMED MEAT	Chicken Fillets		300 - 800 g	Distribute evenly in the steam grid
		Hot Dog		4 - 8 pieces	Add hot dog in the steamer bottom and cover with water. Cook uncovered
	MEAT DISHES	Meat Loaf		4-8 portions	Prepare according to your favorite recipe and shape into a loaf container pushing to avoid the formation of air pockets
		Kebab		400 - 1200 g	Brush with oil and flavor with herbs. Distribute evenly on the grill rack
		Breaded Fillet Fry	 + 	100 - 500 g	Brush with oil. Distribute evenly in the crisp plate
		Sausages & Wurstel		200 - 800 g	Lyghtly grease the crisp plate before preheating. Pierce the sausages with a fork to prevent bursting
Meatballs		 + 	200 - 800 g	Prepare according to your favorite recipe and shape it into balls with approximate weight of 30-40g each. Brush with oil. Distribute evenly in the crisp plate	

ACCESSORIES



Mw/Oven proof container



Steamer (Complete)



Steamer (Bottom + Lid)



Steamer (bottom)







Wire rack






















Rectangular baking plate



Crisp Plate

	Food categories	Accessories	Quantity	Cooking Info	
FISH & SEAFOOD	WHOLE FISH	Roasted Whole Fish	 + 	600 - 1200 g	Brush with oil. Season with lemon juice, garlic and parsley
		Steamed Whole Fish		600 - 1200 g	
	STEAMED FILLETS & STEAKS	Steak		300 - 800 g ◦•	Distribute evenly in the steam grid
		Fillets			
	FISH GRATIN	Fish Gratin	 + 	500 - 1200 g	Cover with breadcrumbs and sprinkle with butter curls
		Fish Gratin *		600 - 1200 g	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil
	STEAMED SEAFOOD	Scallops		1 - 6 pieces	Distribute evenly in the steam grid
		Mussels		400 - 1000 g	Season with oil, pepper, lemon garlic and parsley before cooking. Mix well
		Shrimps		100 - 600 g	Distribute evenly in the steam grid
	FRIED FISH & SEAFOOD	Fish and Chips *		1 - 3 portions	Distribute evenly in the crisp plate alternating the fish fillets and the potatoes
		Breaded Shrimps *		100 - 500 g	Distribute evenly in the crisp plate
		Breaded Calamari Rings *			
		Breaded Fish Stick *			
		Mixed Fried Fish *			
Fish steak		300 - 800 g		Lightly grease the crisp plate before preheating. Season fish steaks with oil and cover with sesame seeds	

* Frozen ◦• Suggested quantity. Do not open door during cooking.

	Food categories	Accessories	Quantity	Cooking Info	
VEGETABLES	ROASTED VEGETABLES	Potatoes pieces	 + 	300 - 1200 g	Cut in pieces, season with oil, salt and flavor with herbs before placing into the oven
		Potato Wedges		300 - 800 g	Cut in wedges, season with oil, salt and flavor with herbs before placing into the oven
		Stuffed Vegetables		600 - 2200 g	Scoop out the vegetable and fill with a mixture of the vegetable flesh itself, minced meat and shredded cheese. Season with garlic, salt and flavor with herbs as you prefer.
		Vegetarian Burger *		2 - 6 pieces	Lyghtly grease the crisp plate
		Jacket Potatoes		200 - 1000 g	Brush with oil or melted butter. Cut a cross on top of the potato and pour with source cream and your favorite topping.
	GRATIN VEGETABLES	Potatoes	 + 	4 - 10 portions	Slice and place into a large container. Season with salt, pepper and pour over cream. Sprinkle cheese on top
		Broccoli		600 -1500 g	Cut in pieces and place into a large container. Season with salt, pepper and pour over cream. Sprinkle cheese on top
		Coulliflowers	 + 	600 -1500 g	Cut in pieces and place into a large container. Season with salt, pepper and pour over cream. Sprinkle cheese on top
		Vegetable *		400 - 800 g	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil
	STEAMED VEGETABLES	Potatoes Pieces		300 - 1000 g ○●	Cut in pieces. Distribute evenly in the steamer bottom
Peas			200 - 500 g ○●	Distribute evenly in the steam grid	
Carrots					
Broccoli			200 - 500 g ○●	Cut in pieces. Distribute evenly in the steam grid	
Cauliflowers					
Squash			200 - 500 g ○●	Distribute evenly in the steam grid	
Corn on Cob			300 - 1000 g ○●	Distribute evenly in the steam grid	
Peppers			200 - 500 g ○●	Cut in pieces. Distribute evenly in the steam grid	
Other Vegetables			Distribute evenly in the steam grid		
STEAMED FROZEN VEGETABLES	Steamed Vegetables		300 ○●	Distribute evenly in the steam grid	
FRIED VEGETABLES	Potatoes Fried *		200 - 500 g	Distribute evenly in the crisp plate	
	Potatoes Fried		200 - 500 g	Peel and cut in stick. Soak in cold salted water for 30 minutes. Wash, dry and weight. Mix with oil, approximately 10g each 200g of dry potatoes. Distribute evenly in the crisp plate	
	Potatoes Croquettes		100 - 600 g	Distribute evenly in the crisp plate	
	Egg Plant		200 - 600 g	Chop and soak in cold salted water for 30 minutes. Wash, dry and weigh. Mix with oil, approximately 10g for each 200g of dry eggplant. Distribute evenly in the crisp plate	
	Pepper	 + 	200 - 500 g	Slice, weigh and mix with oil, approximately 10g each 200g of dry pepper. Season with salt. Distribute evenly in the crisp plate	
	Zucchini		200 - 500 g	Slice, weight and mix with oil, approximately 10g each 200g of dry zucchini. Season with salt and black pepper. Distribute evenly on crisp plate	

ACCESSORIES



Mw/Oven proof container



Steamer (Complete)



Steamer (Bottom + Lid)



Steamer (bottom)












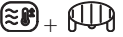


Wire rack





























Rectangular baking plate



Crisp Plate

	Food categories	Accessories	Quantity	Cooking Info	
SALTY CAKES	Quiche Lorraine		1 batch	Line the crisp plate with the pastry and pierce it with a fork. Prepare quiche lorraine mixture considering a quantity for 8 portions	
	Quiche Lorraine *		200 - 800 g	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil	
	Salty Cake	 + 	1 batch	Line a pie dish for 8-10 portions with a pastry and pierce it with a fork. Fill the pastry according to your favorite recipe	
	Vegetable Strudel		800 - 1500 g	Prepare a mix of chopped vegetable. Sprinkle with oil and cook into a pan for 15-20 minutes. Let cool down. Add fresh cheese and season with salt, balsamic vinegar and spices. Roll it into a pastry and fold the external part	
BREAD	Rolls		1 batch	Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form to rolls before rise. Use the oven's dedicated rise function	
	Rolls *		1 batch	Take out from packaging. Evenly distribute on the baking plate	
	Sandwich Loaf in Tin		1 - 2 pieces	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	
	Rolls Prebacked		1 batch	Take out from packaging. Evenly distribute on the baking plate	
	Scones		1 batch	Shape into one scone or in smaller pieces on greased crisp plate	
	Rolls Canned		1 batch	Take out from packaging. Evenly distribute on the baking plate	
PIZZA	Pizza		2 - 6 portions	Prepare a pizza dough based on 150ml water, 15g yeast, 200-225g flour, oil and salt. Leave it to rise using the oven's dedicated function. Roll out the dough into a lightly greased baking plate. Add topping like tomatoes, mozzarella and ham	
	Thin Pizza *		250 - 500 g ◦•	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil	
	Thick Pizza *		300 - 800 g ◦•		
	Chilled Pizza		200 - 500 g	Take out from packaging. Evenly distribute in the crisp plate	
CAKES & PASTRIES	RISING CAKES	Sponge Cake In Tin	1 batch	Prepare a fatless sponge cake batter of 500-900g. Pour into lined and greased baking pan	
		Fruit Rising Cake In Tin	 + 	900 - 1900 g	Prepare a cake batter according to your favorite recipe by using shraded or chopped-sliced fresh fruit. Pour into lined and greased baking pan
		Chocolate Rising Cake In Tin		600 - 1200 g	Prepare a chocolate-cocoa cake batter according to your favorite recipe. Pour into lined and greased baking pan


* Frozen ◦• Suggested quantity. Do not open door during cooking.

	Food categories	Accessories	Quantity	Cooking Info	
CAKES & PASTRIES	PASTRIES & FILLED PIES	Cookies		1 batch	Make a batch of 250g flour, 100g salted butter, 100g sugar, 1 egg. Flavor with fruit essence. Let cool down. Shape into 10-12 strips on greased baking plate
		Chocolate cookies		1 batch	Make a batter of 250g flour, 150g butter, 100g sugar, 1 egg, 25g cocoa powder, salt and baking powder. Add vanilla essence. Let cool down. Spread to reach 5mm thickness, shape as required and evenly distribute in the crisp plate
		Meringues		1 batch	Make a batch of 2 egg whites, 80g sugar and 100g desiccated coconut. Flavor with vanilla and almond essence. Shape into 20-24 pieces on greased baking plate
		Fruit Filled Pie	 + 	800 - 1500 g	Line a pie dish with the pastry and sprinkle the bottom with bread crumbs to absorb the juice from the fruit. Fill with chopped fresh fruit mixed with sugar and cinnamon
		Fruit Pie		1 batch	Make a pastry of 180g flour, 125g butter and 1 egg. Line the crisp plate with the pastry and fill with 700-800g sliced fresh fruit mixed with sugar and cinnamon
		Fruit Pie *		300 - 800 g	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil
	MUFFINS & CUPCAKES	Muffins		1 batch	Prepare a batter for 16-18 pieces according to your favorite recipe and fill in paper moulds. Evenly distribute on the baking plate
		Soufflé	 + 	2 - 6 portions	Prepare a soufflé mix with lemon, chocolate or fruit and pour into an ovenproof dish with high edge
		Cheese Cupcake		1 batch	Prepare a mix for 12-15 pieces by using shredded soft cheese and diced bacon or ham. Fill in individual serve muffin tins.
DESSERTS	Fruit Compote		300 - 800 ml ☉	Peel and core the fruit. Cut in pieces and place in the steam grid	
	Baked Apples		4 - 8 pieces	Remove the core and fill with marzipan or cinnamon, sugar and butter	
	Hot chocolate		2 - 8 portions	Prepare according to your favorite recipe into a single container. Flavor with vanilla or cinnamon. Add maize starch to increase density	
	Brownies		1 batch	Prepare according to your favorite recipe. Spread batter on the baking plate covered with baking paper	
EGGS	Scrambled		2 - 10 pieces	Prepare according to your favorite recipe into a single container	
	Bulls Eye		1 - 6 pieces	Lyghtly grease the crisp plate before preheating	
	Omelette		1 batch		
	Egg Custard		1 - 2 batch	Make a batch of 0,5 litre of milk, 4 egg yolks, 100g of sugar and 40g of flour. Pour the milk into a container and placing into the oven. When the oven prompts gently pour the hot milk into the eggs yolks, flour and sugar mixture and continue the cooking	
SNACKS	Popcorn	-	90 - 100 g ☉	Always place the bag directly on the glass turntable. Pop only one bag a time	
	Chicken Wings *		300 - 600 g ☉	Distribute evenly in the crisp plate	
	Chicken Nuggets *	 + 	200 - 600 g		
	Breaded Cheese *		100 - 400 g	Brush the cheese with a little oil before cooking. Distribute evenly in the crisp plate	
	Onion Rings *	 + 	100 - 500 g	Distribute evenly in the crisp plate	
	Roasted Nuts		50 - 200 g		

ACCESSORIES

 Mw/Oven proof container

 Steamer (Complete)

 Steamer (Bottom + Lid)

 Steamer (bottom)

 Wire rack

 Rectangular baking plate

 Crisp Plate

CLEANING

Make sure that the appliance has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning.

Never use steam cleaning equipment.

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

INTERIOR AND 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.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- At regular intervals, or in case of spills, remove the turntable and its support to clean the bottom of the oven, removing all food residue.
- Activate the "Self Clean" function for an optimum cleaning of the internal surfaces.

- The grill does not need to be cleaned as the intense heat burns away any dirt. Use this function on a regular basis.

ACCESSORIES

All accessories are dishwasher safe with the exception of the Crisp plate.

The Crisp plate should be cleaned using water and a mild detergent. For stubborn dirt, rub gently with a cloth. Always leave the Crisp plate to cool down before cleaning.

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

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

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

How far should the router be from the oven?

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

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

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

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

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

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

Force the router to use your home WiFi channel.

What can I do if the display shows or the oven is unable to make a stable provision to 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 create a new account, but remember to remove your appliances from your old account before moving them to your 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.

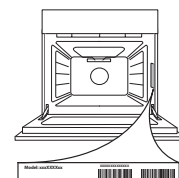
TROUBLESHOOTING

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 oven makes noises, even when it is switched off.	Cooling fan active.	Open the door or hold or wait until the cooling process has finished.
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  icon is shown on display.	The WiFi router is off. The router settings have changed. The wireless connections does not reach the appliance. The oven is unable to establish a stable connection to home network. The connectivity is not supported.	Check that the WiFi router is connected to the Internet. Check that the WiFi signal close to the appliance is strong. Try to restart the router. See the "WiFi FAQs" section. If your home wireless network settings have changed, connect to the network: Press  , tap  "WiFi" and then select "Connect to Network".
The connectivity is not supported.	Remote operation is not permitted in your country.	Check whether your country allows remote operation of electronic appliances before purchasing.



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

- Visiting our website docs.whirlpool.eu
- Using QR Code
- 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.





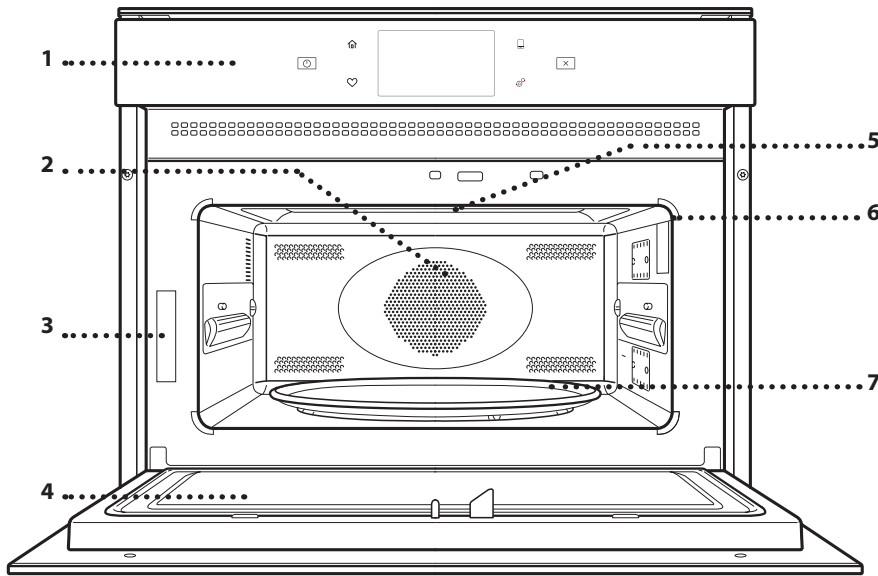
**DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN WHIRLPOOL
PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN**

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



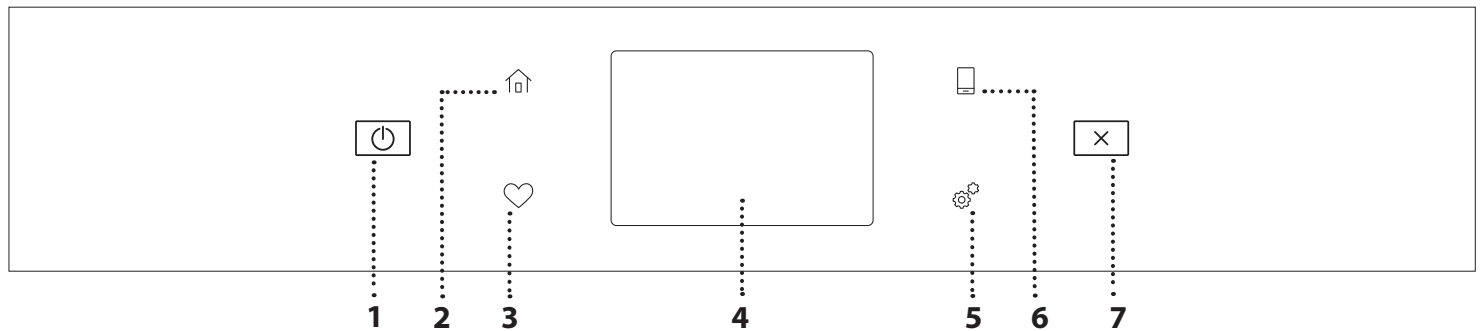
**Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise
aufmerksam durch.**

PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedienfeld
2. Ringheizelement
(nicht sichtbar)
3. Typenschild
(nicht entfernen)
4. Tür
5. Oberes Heizelement/Grill
6. Licht
7. Drehteller

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

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

5. EXTRAS

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

6. FERNBEDIENUNG

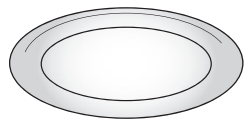
Zum Aktivierung der Verwendung
der 6th Sense Live Whirlpool App.

7. ABBRECHEN

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

ZUBEHÖR

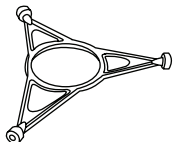
DREHTELLER



Auf seiner Auflage platziert, kann der Drehteller bei allen Garmethoden verwendet werden. Mit Ausnahme des Backblechs, muss der Drehteller stets als Basis für

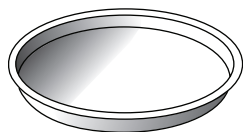
andere Behälter oder Zubehöerteile verwendet werden.

DREHTELLER AUFLAGE



Die Auflage nur für den Glasdrehteller verwenden. Keine anderen Zubehöerteile auf die Auflage stellen.

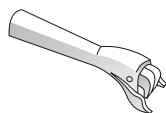
CRISP-PLATTE



Nur für die Verwendung mit den vorgesehenen Funktionen. Die Crisp-Platte immer in die Mitte des Glasdrehtellers stellen, sie kann in leerem Zustand durch

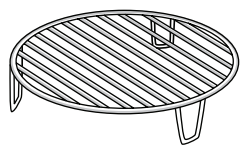
Verwendung der Spezialfunktion, die ausschließlich diesem Zweck dient, vorgeheizt werden. Legen Sie die Speise direkt auf die Crisp-Platte.

HALTEGRIF FÜR DIE CRISP-PLATTE



Zum Herausnehmen der heißen Crisp-Platte aus dem Ofen.

GRILLROST



Ermöglicht die Speise näher an den Grill zu platzieren, die Speise wird perfekt gebräunt und die heiße Luft kann optimal zirkulieren.

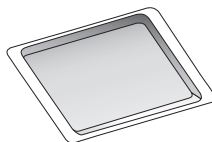
Bei gewissen „6th Sense Crisp fry“-

Funktionen ist er als Basis für die Crisp-Platte zu verwenden.

Den Grillrost auf den Drehteller stellen und sicherstellen, dass er keine anderen Flächen berührt.

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

RECHTECKIGES BACKBLECH

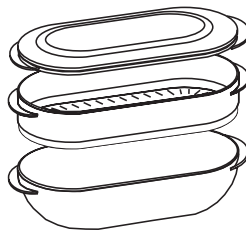


Das Backblech ausschließlich für Funktionen verwenden, die ein Umluftgaren ermöglichen; es darf niemals im Kombinationsbetrieb mit der Mikrowelle verwendet werden.

Das Backblech horizontal einsetzen, indem es auf den Rost im Garraum gestellt wird.

Bitte beachten: Bei der Verwendung des Backblechs müssen der Drehteller und seine Auflage nicht entfernt werden.

DAMPFEINSATZ



Zum Dämpfen von Fisch oder Gemüse, die Speise in den Korb (2) geben und zur Erzeugung der korrekten Menge an Dampf, Trinkwasser (100 ml) in den Boden des Dampfeinsatzes (3) füllen.

Zum Kochen von Speisen wie Kartoffeln, Pasta, Reis oder Getreide, diese direkt auf den Boden des Dampfeinsatzes stellen (der Korb ist nicht erforderlich) und Trinkwasser entsprechend der zu garenden Menge zufügen.

Für optimale Ergebnisse, den Dampfeinsatz mit dem mitgelieferten Deckel (1) abdecken.

Den Dampfeinsatz immer auf den Glasdrehteller stellen und ihn mit den geeigneten Garfunktionen oder mit der Mikrowellenfunktion verwenden.

Der Dampfgaruntersatz wurde auch für die Verwendung in Kombination mit der Spezial-Dampfreinigungsfunktion entworfen.

Nicht mitgelieferte Zubehöerteile sind separat über den Kundendienst erhältlich.

Eine Reihe von Zubehöerteilen kann käuflich erworben werden. Vor dem Kauf überprüfen, ob sie für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet und ofenfest sind.

Metallbehälter für Speisen oder Getränke dürfen niemals zum Mikrowellengaren verwendet werden.

Stets sicherstellen, dass Speisen und Zubehöerteile die Innenseiten des Geräts nicht berühren.

Bevor Sie den Ofen einschalten, prüfen Sie stets, ob sich der Drehteller ungehindert drehen kann. Darauf achten, den Drehteller beim Einsetzen oder Entnehmen anderer Zubehöerteile nicht abzunehmen.

GARFUNKTIONEN



MANUELLE FUNKTIONEN

• MIKROWELLE

Zum schnellen Garen und Aufwärmen von Speisen und Getränken.

Leistungsstufe (W)	Empfohlen für
900	Schnelles Aufwärmen von Getränken oder anderen Speisen mit einem hohen Wassergehalt.
750	Garen von Gemüse.
650	Garen von Fleisch und Fisch.
500	Garen von Fleischsoßen, käse- oder eierhaltigen Soßen. Fertiggaren von Fleischpasteten oder Nudelaufauf.
350	Langsames, schonendes Garen. Perfekt zum Schmelzen von Butter oder Schokolade.
160	Auftauen tiefgekühlter Speisen oder Zerlassen von Butter und Käse.
90	Zerlassen von Eiskrem.

Vorgang	Speise	Leistungsstufe (W)	Dauer (min)
Aufwärmen	2 Tassen	900	1 – 2
Aufwärmen	Kartoffelpüree 1 kg	900	10 – 12
Auftauen	Hackfleisch 500 g	160	15 – 16
Garen	Biskuitkuchen	750	7 – 8
Garen	Eierpudding	500	16 – 17
Garen	Hackbraten	750	20 – 22

• CRISP-FUNKTION

Zum perfekten Bräunen des Gerichts, sowohl auf der Oberseite als auch auf der Unterseite der Speise. Diese Funktion darf nur mit der speziellen Crisp-Platte verwendet werden.

Speise	Dauer (min)
Hefekuchen	7 – 10
Hamburger	8 – 10 *

* Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

Erforderliche Zubehörteile: Crisp-Platte, Haltegriff für die Crisp-Platte

• HEISSLUFT

Zum Garen von Speisen mit ähnlichen Ergebnissen eines herkömmlichen Ofens. Das Backblech oder anderes ofenfestes Kochgeschirr kann zum Garen bestimmter Speisen verwendet werden.

Speise	Temp. (°C)	Dauer (min)
Soufflé	175	30 – 35
Käsekuchen-Cupcake	170 *	25 – 30
Kekse/Plätzchen	175 *	12 – 18

* Vorheizen erforderlich

Empfohlene Zubehörteile: Rechteckiges Backblech/ Grillrost

• HEISSLUFT + MW

Für die schnelle Zubereitung von Ofengerichten. Es wird empfohlen, den Grillrost zu verwenden, um die Luftzirkulation zu optimieren.

Speise	Leistungsstufe (W)	Temp. (°C)	Dauer (min)
Braten	350	170	35 – 40
Fleischpastete	160	180	25 – 35

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost

• GRILL

Zum Bräunen, Grillen und Gratinieren. Wir empfehlen, die Speisen während des Garens zu wenden.

Speise	Leistungsstufe Grill	Dauer (min)
Toast	Hoch	5 – 6
Garnelen	Mittel	18 – 22

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost

• GRILL + MW

Zum schnellen Garen und Gratinieren von Gerichten durch Kombination der Mikrowellen- und Grillfunktionen.

Speise	Leistungsstufe (W)	Leistungsstufe Grill	Dauer (min)
Kartoffelgratin	650	Mittel	20 – 22
Pellkartoffeln	650	Hoch	10 – 12

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost

• TURBO GRILL

Für optimale Ergebnisse durch Kombination von Grill und Umluft. Wir empfehlen, die Speisen während des Garens zu wenden.

Speise	Leistungsstufe Grill	Dauer (min)
Huhn Kebab (Hühnerspieße)	Hoch	25 – 35

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost

• TURBOGRILL + MW

Zum schnellen Garen und Bräunen von Speisen durch Kombination von Mikrowelle, Grill und Umluft.

Speise	Leistungsstufe (W)	Leistungsstufe Grill	Dauer (min)
Cannelloni tiefgekühlt	650	Hoch	20-25
Schweinekoteletts	350	Hoch	30-40

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost

• SCHNELLVORHEIZEN

Zum schnellen Vorheizen des Ofens vor einem Garzyklus.

• SONDERFUNKTIONEN

» WARMHALTEN

Um frisch zubereitete Speisen heiß und knusprig zu halten, einschließlich Fleisch, Gebratenem oder Kuchen.

» AUFGEHEN


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.

Diese ermöglichen alle Arten von Speisen vollkommen automatisch zu garen. Folgen Sie den Anweisungen auf der jeweiligen Gartabelle, um die Funktion bestmöglich zu nutzen.

• 6th SENSE AUFTAUEN

Zum schnellen Auftauen verschiedener Speisen, einfach durch Angabe ihres Gewichts. Stellen Sie für beste Ergebnisse die Speise stets direkt auf den Glasdrehteller. KNÄCKEBROT AUFTAUEN

Diese exklusive Whirlpool-Funktion erlaubt Ihnen das Auftauen von eingefrorenem Brot. Durch die Kombination von Auftau- und Crisp-Technologie schmeckt und fühlt sich Ihr Brot wie frisch gebacken an. Diese Funktion eignet sich zum Schnellen Auftauen und Aufbacken von tiefgekühlten Brötchen, Baguettes und Croissants. Für diese Funktion ist die mitgelieferte Crisp-Platte zu verwenden.

Speise	Gewicht
CRISP-FUNKTION BROT AUFTAUEN 	50 – 800 g
FLEISCH	100 – 2000 g
GEFLÜGEL	100 – 3000 g
FISCH	100 – 2000 g
GEMÜSE	100 – 2000 g
BROT	100 – 2000 g

• 6th SENSE AUFWÄRMEN

Zum Aufwärmen von tiefgekühlten oder raumtemperierten Fertiggerichten. Der Ofen berechnet automatisch die Einstellungen für die bestmöglichen Ergebnisse in kürzester Zeit. Geben Sie das Gargut auf einen mikrowelleneigneten und hitzebeständigen Essteller oder in ein entsprechendes Kochgeschirr. Nehmen Sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen. Am Ende des Aufwärmvorgangs verbessert eine Stehzeit von 1-2 Minuten das Ergebnis, vor allem bei Tiefkühlkost. Öffnen Sie die Tür während dieser Funktion nicht.

• 6th SENSE DAMPFGAREN

Zum Garen von Speisen mit Dampf, wie Gemüse oder Fisch, den mitgelieferten Dampfeinsatz verwenden. Die Zubereitungsphase erzeugt automatisch Dampf und bringt das in den Boden des Dampfeinsatzes gefüllte Wasser zum Sieden. Der Zeitablauf für diese Phase kann variieren. Dann fährt der Ofen, entsprechend der eingestellten Zeit, mit dem Dampfgaren der Speise fort. Stellen Sie für weiche Gemüse wie Brokkoli und Porree 1- 4 Minuten und für härtere Gemüse wie Karotten und Kartoffeln 4- 8 Minuten ein.

Öffnen Sie die Tür während dieser Funktion nicht.

Erforderliche Zubehörteile: Dampfeinsatz

• 6th SENSE CRISP FRY

Diese gesunde und exklusive Funktion kombiniert die Qualität der Crisp-Funktion mit den Eigenschaften der Heißluftzirkulation. Es können knusprige, lecker gebratene Ergebnisse mit deutlich geringerem Ölverbrauch im Vergleich zu herkömmlichen

Garungsarten erzielt werden. Bei einigen Rezepten ist gar kein Öl erforderlich. Es ist möglich, eine Vielzahl von voreingestellten Speisen, entweder frisch oder gefroren, zu braten.

Halten Sie sich an die folgende Tabelle, um das Zubehör wie angegeben zu verwenden und die besten Kochergebnisse für jede Art von Lebensmitteln (frisch oder gefroren*) zu erzielen.

Speise	Gewicht / Portionen
PANIERTES FILET GEBRATEN Vor dem Garen leicht mit Öl bestreichen. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Stellen Sie die Platte auf den Grillrost	100 – 500 g
FLEISCHKLÖSSCHEN Vor dem Garen leicht mit Öl bestreichen. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Stellen Sie die Platte auf den Grillrost	200 – 800 g
FISCH UND CHIPS* Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen	1 – 3 Pint
GEMISCHTER FISCH FRITTIERT * Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen	100 – 500 g
PANIERTE SHRIMPS * Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen	100 – 500 g
PANIERTE TINTENFISCHRINGE * Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen	100 – 500 g
PANIERTE FISCHSTÄBCHEN * Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Nach Aufforderung wenden	100 – 500 g
BRATKARTOFFELN* Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen	200 – 500 g
BRATKARTOFFELN Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie diese in Streifen. Geben Sie sie für 30 Minuten in kaltes gesalzenes Wasser. Trocknen Sie sie mit einem Handtuch ab und wiegen Sie sie. Mit Olivenöl bepinseln (5%). Auf der Crisp-Platte verteilen. Stellen Sie die Platte auf den Grillrost. Nach Aufforderung wenden	200 – 500 g
KARTOFFELKROKETTEN Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen	100 – 600 g
AUBERGINE Zerschneiden, salzen und 30 min ruhen lassen. Abspülen, trocknen und abwiegeln. Mit Olivenöl bepinseln (5%). Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Stellen Sie die Platte auf den Grillrost. Nach Aufforderung wenden	200 – 600 g
PAPRIKA Schneiden, wiegen und mit Olivenöl bepinseln (5%). Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Stellen Sie die Platte auf den Grillrost	200 – 500 g
ZUCCHINI Schneiden, wiegen und mit Olivenöl bepinseln (5%). Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Stellen Sie die Platte auf den Grillrost	200 – 500 g
CHICKEN NUGGETS * Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Stellen Sie die Platte auf den Grillrost	200 – 600 g
PANIERTER KÄSE * Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Stellen Sie die Platte auf den Grillrost	100 – 400 g
ZWIEBELRINGE * Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Stellen Sie die Platte auf den Grillrost	100 – 500 g

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.

Um eine Einstellung zu bestätigen oder zum nächsten Bildschirm zu gehen:

„EINSTELLEN“ oder „WEITER“ antippen.

ERSTER GEBRAUCH

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

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

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

- Tippen Sie auf „JETZT KONFIGURIEREN“, um die Verbindung herzustellen.

Anderenfalls 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 mit einem 1280 x 720 (oder höher aufgelösten) Bildschirm oder iOS.

Sehen Sie wegen der Kompatibilität der App mit Android- oder iOS-Versionen im App Store nach.

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

1. Laden Sie die 6th Sense Live App herunter

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

Heizen Sie den Ofen auf 200 °C vor, idealerweise unter Verwendung der Funktion „Schnelles Vorheizen“.

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

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

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

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

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

2. EINSTELLEN DER MANUELLEN FUNKTIONEN

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

LEISTUNGSSTUFE / TEMPERATUR / LEISTUNG GRILL

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

In der Funktion „Heißluft“ können Sie durch Tippen auf  das Vorheizen aktivieren.

DAUER

In den Funktionen Mikrowelle und Kombi-Mikrowelle müssen Sie immer eine Gardauer einstellen.

- Tippen Sie auf die entsprechenden Ziffern, um die von Ihnen benötigte Gardauer einzustellen.
- Tippen Sie zum Bestätigen auf „WEITER“.

Nach dem Ablauf der Gardauer wird der Garvorgang automatisch gestoppt.

Bei Nicht-Mikrowellen-Funktionen müssen Sie die Garzeit nicht einstellen, wenn Sie den Garvorgang manuell handhaben.

- Zum Einstellen der Dauer tippen Sie auf „Gardauer einstellen“.

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

3. EINSTELLEN DER 6th SENSE-FUNKTIONEN

Die 6th Sense-Funktionen ermöglichen Ihnen, eine Vielzahl von Speisen zuzubereiten, die Sie aus den in der Liste angezeigten auswählen können. Die

meisten Gareinstellungen werden automatisch vom Gerät gewählt, um beste Ergebnisse zu erreichen.

- Wählen Sie eine Garart aus der Liste aus.
- Wählen Sie eine Funktion.

Die Funktionen werden nach Lebensmittelkategorien im 6th SENSE ESSEN-Menü (siehe entsprechende Tabellen) und nach Rezeptfunktionen im LIFESTYLE-Menü angezeigt.


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

4. STARTZEITVERZÖGERUNG EINSTELLEN

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

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

Die Programmierung einer verzögerten Garstartzeit deaktiviert die Ofenvorheizphase: 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.

Für die Mikrowelle-Funktionen ist ein Startschutz vorgesehen. Die Tür muss vor dem Start der Funktion geöffnet und geschlossen werden.

- Öffnen Sie die Tür.
- Die Speise in den Ofen stellen und die Tür schließen.
- Tippen Sie auf „START“.

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. JET START

Unten auf dem Hauptbildschirm befindet sich eine Leiste, die drei verschiedene Dauern anzeigt. Tippen Sie auf eine, um das Garen mit der Mikrowellen-Funktion auf höchster Stufe (900 W) zu beginnen.

- Öffnen Sie die Tür.
- Die Speise in den Ofen stellen und die Tür schließen.
- Tippen Sie auf die Gardauer, die Sie Garen möchten.

7. 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 Vorheizooption

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.

8. PAUSE DES GARVORGANGS

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

- Öffnen Sie die Tür.
- Führen Sie die auf dem Display geforderte Tätigkeit aus.
- Die Tür schließen, dann weitergaren.

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 weitergaren.

9. 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.
- Tippen Sie auf , um den Garvorgang zu verlängern.

10. 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.
- 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 Vorlieben 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.

11. 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 6th Sense Live Whirlpool App.



DREHTELLER

Diese Option stoppt die Drehung des Drehtellers, damit Sie große und quadratische mikrowellengeeignete Behälter verwenden können, die sich nicht frei im Gerät drehen können.



KÜCHEN-TIMER



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

Nachdem sie gestartet wurde, zählt der Timer weiter 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.



LAMPEN

Zum Ein- und Ausschalten der Backofenlampe.



SELBSTREINIGUNG

Der Dampf, der durch dieses spezielle Reinigungsprogramm entsteht, ermöglicht das einfache Entfernen von Schmutz und Speiseresten. Leeren Sie eine Tasse Trinkwasser in den mitgelieferten Dampfgaruntersatz (3) oder in einen mikrowellengeeigneten Behälter und aktivieren Sie die Funktion.

Erforderliche Zubehörteile: Dampfeinsatz



TON AUS

Tippen Sie auf das Symbol, um den Ton aller akustischen Signale und Alarme 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.



VOREINSTELLUNGEN

Zum Ändern verschiedener Ofeneinstellungen.



WI-FI

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.

HILFREICHE TIPPS

MIKROWELLE GAREN

Mikrowellen durchdringen die Speise nur bis zu einer gewissen Tiefe, daher müssen bei einem gleichzeitigen Garen verschiedener Speisen, diese soweit wie möglicher voneinander verteilt werden, um die maximale Oberfläche den Mikrowellen auszusetzen.

Kleinere Stücke garen schneller durch als dicke: Schneiden Sie die Stücke in gleichmäßige Teile, um ein gleichmäßiges Garen zu erreichen.

Die meisten Lebensmittel garen weiter, wenn das Mikrowellengerät fertig mit dem Garen ist. Deshalb immer Standzeit einplanen, um das Garen abzuschließen.

Entfernen Sie alle Metallteile (z. B. Verschlüsse) von Papier- oder Plastikbeuteln, bevor diese zum Garen in die Mikrowelle gelegt werden.

Kunststoffolie vor dem Garen mit einer Gabel oder einem Zahnstocher einstechen, damit der sich aufbauende Druck entweichen kann und die Folie durch den entstehenden Dampf nicht platzt.

FLÜSSIGKEITEN

Flüssigkeiten können ohne vorherige Blasenbildung überhitzen. Dies kann zum plötzlichen Überkochen von heißen Flüssigkeiten führen. Um dies zu vermeiden, keine enghalsigen Behälter verwenden, die Flüssigkeit umrühren, bevor der Behälter in den Mikrowellengeräum gestellt wird und einen Teelöffel im Behälter lassen.

Nach dem Erwärmen, den Behälter vorsichtig aus dem Mikrowellengerät nehmen und vorsichtig umrühren.

TIEFGEFRORENES

Für beste Ergebnisse empfehlen wir das Auftauen direkt auf der Glasfettpfanne. Falls nötig, kann ein leichter, mikrowellengeeigneter Kunststoffbehälter verwendet werden.

Gekochte Speisen, Geschmortes und Fleischsoßen tauen besser auf, wenn sie während des Auftauvorgangs bisweilen umgerührt werden. Trennen Sie einzelne Speisestücke, sobald diese antauen: die getrennten Portionen werden schneller abtauen.

BABYNAHRUNG

Babynahrung in Behältern oder Getränke in Babyfläschchen müssen nach dem Erwärmen immer umgerührt und auf die richtige Temperatur überprüft werden. Dadurch wird eine gleichmäßige Wärmeverteilung sichergestellt und das Risiko des Verbrühens oder Verbrennens vermieden.

Sicherstellen, dass der Behälterdeckel bzw. der Flaschensauger vor dem Erwärmen entfernt werden.

KUCHEN UND BROT

Für Kuchen und Brot wird die „Heißluft“-Funktion empfohlen. Um die Garzeiten zu verringern kann der Benutzer alternativ „Heißluft + MW“ wählen, wobei die Mikrowellenleistung auf einen Wert unter 160 W gestellt wird, damit die Speisen weich bleiben und gut riechen.

Verwenden Sie für die „Heißluft“-Funktion Kuchenformen aus dunklem Metall und stellen Sie diese immer auf den mitgelieferten Rost.

Alternativ kann das rechteckige Backblech oder anderes ofenfestes Kochgeschirr zum Garen bestimmter Speisen, wie Keksen oder Brötchen, verwendet werden.

Für die „Heißluft + MW“-Funktion, nur mikrowellengeeignete Behälter verwenden und diese auf den mitgelieferten Rost legen.

Um zu testen, ob die Backware fertig ist, einen Spieß in die Mitte einführen: Wenn er trocken bleibt, ist der Kuchen oder das Brot fertig.

Falls Sie beschichtete Kuchenformen verwenden, fetten Sie die Ränder nicht ein, damit der Kuchen an den Rändern gleichmäßig aufgeht.

Falls die Speise beim Backen aufgeht, wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur, etwas weniger Flüssigkeit und rühren Sie den Teig vorsichtiger.

Ist der Kuchenboden zu feucht, verwenden Sie eine niedrigere Ebene und bestreuen Sie den Boden mit Semmelbröseln oder Kekskrümeln, bevor Sie die Füllung hineingeben.

PIZZA









Um ein gleichmäßiges Garen und einen knusprigen Pizzateig in kurzer Zeit zu erhalten, wird empfohlen die „Crisp“-Funktion zusammen mit dem mitgelieferten Spezialzubehör zu verwenden.

Für größere Pizzen kann alternativ das rechteckige Backblech zusammen mit der „Heißluft“-Funktion verwendet werden: In diesem Fall den Ofen auf eine Temperatur von 200° C vorheizen und den Mozzarella-Käse nach zwei Drittel der Garzeit auf der Pizza verteilen.

























FLEISCH UND FISCH

Um eine perfekte Bräunung der Oberfläche in kürzester Zeit zu erhalten und dabei das Fleisch oder den Fisch innen weich und saftig zu lassen, wird die Verwendung von Funktionen empfohlen, die Heißluft mit Mikrowelle kombinieren, wie „Turbogrill + MW“ oder „Heißluft + MW“.

Um optimale Garergebnisse zu erhalten, die Mikrowellenleistung auf 350 W einstellen.

Lebensmittelkategorien		Zubehöerteile	Menge	Info Garvorgang		
AUFLAUF & NUDELGRÄTIN	Lasagne		4 – 10 Portionen	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Gießen Sie Béchamelsoße obenauf und bestreuen Sie mit Käse für perfektes Bräunen		
	Cannelloni		400 – 1500 g			
	Lasagne*		500 – 1200 g	Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen		
	Cannelloni*		400 – 1500 g			
REIS & NUDELN	Reis		100 – 400 g 	Stellen Sie die empfohlene Kochzeit für den Reis ein. Gesalzenes Wasser und Reis in den Dampfgaruntersatz geben und den Deckel darauf setzen. Verwenden Sie 2-3 Tassen Wasser für jede Tasse Reis.		
	Reisbrei		2 – 4 Portionen 	Wasser und Reis in den Dampfgaruntersatz geben und den Deckel darauf setzen. Bei Aufforderung Milch hinzufügen. Für 2 Portionen 75 ml Reis, 200 ml Wasser und 300 ml Milch verwenden.		
	Nudeln		1 – 4 Portionen 	Stellen Sie die empfohlene Kochzeit für die Nudeln ein. Nudeln hinein geben, wenn Sie das Gerät dazu auffordert, und garen Sie mit Deckel. Verwenden Sie ungefähr 750 ml Wasser pro 100 g Nudeln		
REIS, PASTA & GETREIDE	Bulgur			Gesalzenes Wasser und Getreide in den Dampfgaruntersatz geben und den Deckel darauf setzen. Verwenden Sie 2 Tassen Wasser für jede Tasse Bulgur		
	Quinoa			Gesalzenes Wasser und Getreide in den Dampfgaruntersatz geben und den Deckel darauf setzen. Verwenden Sie 2 Tassen Wasser für jede Tasse Quinoa		
	Hirse			Gesalzenes Wasser und Getreide in den Dampfgaruntersatz geben und den Deckel darauf setzen. Verwenden Sie 3 Tassen Wasser für jede Tasse Hirse		
	Amarant		100 – 400 g		Gesalzenes Wasser und Getreide in den Dampfgaruntersatz geben und den Deckel darauf setzen. Verwenden Sie 3-4 Tassen Wasser für jede Tasse Amarant	
	Dinkel				Gesalzenes Wasser und Getreide in den Dampfgaruntersatz geben und den Deckel darauf setzen. Verwenden Sie 3-4 Tassen Wasser für jede Tasse Dinkel	
	Gerste				Gesalzenes Wasser und Getreide in den Dampfgaruntersatz geben und den Deckel darauf setzen. Verwenden Sie 3-4 Tassen Wasser für jede Tasse Gerste	
	Buchweizen				Gesalzenes Wasser und Getreide in den Dampfgaruntersatz geben und den Deckel darauf setzen. Verwenden Sie 3 Tassen Wasser für jede Tasse Buchweizen	
	Couscous				Gesalzenes Wasser und Getreide in den Dampfgaruntersatz geben und den Deckel darauf setzen. Verwenden Sie 2 Tassen Wasser für jede Tasse Couscous	
	Haferflockenbrei				1 -2 Portionen 	Gesalzenes Wasser und Haferflocken in einen Behälter mit hohem Rand geben, mischen und in den Ofen geben

* Tiefkühlkost  Empfohlene Menge. Die Gerätetür während des Garvorgangs nicht öffnen.

Lebensmittelkategorien		Zubehörteile	Menge	Info Garvorgang
RIND	Roastbeef	 + 	800 – 1500 g	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen
	Kalbsbraten	 + 		Mit Öl oder geschmolzener Butter bepinseln. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen
	Steak		2 – 6 Stück	Mit Öl und Rosmarin bepinseln. Mit Salz und schwarzem Pfeffer einreiben. Gleichmäßig auf dem Grillrost verteilen
	Hamburger		2 – 6 Stück	Vor dem Garen mit Öl bepinseln und mit Salz bestreuen
	Hamburger*		100 – 500 g	Fetten Sie die Crisp-Platte vor dem Vorheizen leicht ein
SCHWEIN	Schweinebraten	 + 	800 – 1500 g	Mit Öl oder geschmolzener Butter bepinseln. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen
	Koteletts		2 – 6 Stück	Mit Öl und Rosmarin bepinseln. Mit Salz und schwarzem Pfeffer einreiben. Gleichmäßig auf dem Grillrost verteilen
	Rippchen		700 – 1200 g	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte mit der Knochen- seite nach unten verteilen
	Speck		50 – 150 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen
LAMM	Lammbraten	 + 	1000 – 1500 g	Mit Öl oder geschmolzener Butter bepinseln. Mit Salz, Pfeffer und klein geschnittenem Knoblauch einreiben. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen
	Kotelett		2 – 8 Stück	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Gleichmäßig auf dem Grillrost verteilen
HÄHNCHEN	Brathähnchen		800 – 2500 g	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit der Brustseite nach oben in den Ofen geben
	Hähnchenstücke		400 – 1200 g	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte mit der Hautseite nach unten verteilen
	Hähnchenfilet/-brust		300 – 1000 g	Fetten Sie die Crisp-Platte vor dem Vorheizen leicht ein
GEDÜNSTETES FLEISCH	Hähnchenfilets		300 – 800 g	Gleichmäßig im Dampfensatz verteilen
	Hotdog		4 – 8 Stück	Geben Sie den Hotdog in den Dampfgaruntersatz und bedecken Sie ihn mit Wasser. Beim Garen nicht abdecken
FLEISCHGE- RICHTE	Hackbraten		4-8 Portionen	Bereiten Sie ihn nach Ihrem Lieblingsrezept zu und drücken Sie ihn in eine Brotform, um die Bildung von Luftpfeinschlüssen zu vermeiden
	Kebab		400 – 1200 g	Mit Öl bestreichen und mit Kräutern würzen. Gleichmäßig auf dem Grillrost verteilen
	Paniertes Filet gebraten	 + 	100 – 500 g	Mit Öl bepinseln. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen
	Würste & Würstchen		200 – 800 g	Fetten Sie die Crisp-Platte vor dem Vorheizen leicht ein. Stechen Sie die Würste mit einer Gabel an, um das Platzen zu vermeiden
	Fleischklößchen	 + 	200 – 800 g	Bereiten Sie ihn nach Ihrem Lieblingsrezept zu und formen Sie Bälle von jeweils ungefähr 30 – 40 g. Mit Öl bepinseln. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen

ZUBEHÖR

 Für MW/Ofen geeigneter Behälter

 Dampfgarer (komplett)

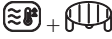


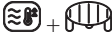





 Dampfeinsatz (Unten + Deckel)

 Dampfeinsatz (unten)

 Grillrost

 Rechteckiges Backblech

 Crisp-Platte

Lebensmittelkategorien		Zubehörteile	Menge	Info Garvorgang	
FISCH & MEERESFRÜCHTE	GANZER FISCH	Gebratener Fisch (ganz)		600 – 1200 g	Mit Öl bepinseln. Mit Zitronensaft, Knoblauch und Petersilie würzen
		Gedünsteter Fisch (ganz)		600 – 1200 g	
	GEDÜNSTETE FILETS & STEAKS	Steak		300 – 800 g [•]	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen
		Filets			
	FISCHGRATINS	Fischgratins		500 – 1200 g	Mit Brösel bedecken und mit Butterflocken bestreuen
		Fischgratin*		600 – 1200 g	Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen
	GEDÜNSTETE MEERESFRÜCHTE	Jakobsmuscheln		1 – 6 Stück	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen
		Muscheln		400 – 1000 g	Vor dem Garen mit Öl, Pfeffer, Zitrone, Knoblauch und Petersilie würzen. Vermischen Sie alles
		Garnelen		100 – 600 g	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen
	FISCH & MEERESFRÜCHTE FRITTIERT	Fisch und Chips*		1 – 3 Portionen	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen, dabei Fischfilets und Kartoffeln abwechseln
		Panierte Shrimps*		100 – 500 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen
		Panierte Tintenfischringe*			
		Panierte Fischstäbchen*			
		Gemischter Fisch frittiert*			
Fischsteak		300 – 800 g			

* Tiefkühlkost [•] Empfohlene Menge. Die Gerätetür während des Garvorgangs nicht öffnen.

	Lebensmittelkategorien	Zubehörteile	Menge	Info Garvorgang		
GEMÜSE	GEBRATENES GEMÜSE	Kartoffelstücke	+	300 – 1200 g	In Stücke schneiden, mit Öl, Salz und Kräutern würzen, bevor sie in den Ofen gegeben werden	
		Kartoffelecken		300 – 800 g	In Spalten schneiden, mit Öl, Salz und Kräutern würzen, bevor sie in den Ofen gegeben werden	
		Gefülltes Gemüse		600 – 2200 g	Höhlen Sie das Gemüse aus und füllen Sie es mit einer Mischung aus Gemüsefleisch, Hackfleisch und geriebenem Käse. Mit Knoblauch, Salz und Kräutern nach Belieben würzen.	
		Vegetarischer Burger *		2 – 6 Stück	Die Crisp-Platte leicht einfetten	
		Pellkartoffeln		200 – 1000 g	Mit Öl oder geschmolzener Butter bepinseln. Schneiden Sie ein Kreuz in die Oberseite der Kartoffel und gießen Sie Sauerrahm und Ihre Lieblingsgarnierung darüber.	
GEMÜSE	GEMÜSEGRATIN	Kartoffeln	+	4 – 10 Portionen	In Scheiben schneiden und in einen weiten Behälter geben. Würzen Sie mit Salz, Pfeffer und Knoblauch und gießen Sie Sahne darüber. Streuen Sie Käse darüber	
		Brokkoli		600 – 1500 g	In Stücke schneiden und in einen weiten Behälter geben. Würzen Sie mit Salz, Pfeffer und Knoblauch und gießen Sie Sahne darüber. Streuen Sie Käse darüber	
		Blumenkohl	+	600 – 1500 g	Streuen Sie Käse darüber	
		Gemüse*		400 – 800 g	Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen	
GEMÜSE	GEDÜNSTETES GEMÜSE	Kartoffelstücke		300 – 1000 g ◐	In Stücke schneiden. Gleichmäßig im Dampfgaruntersatz verteilen	
		Erbsen		200 – 500 g ◐	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen	
		Karotten				
		Brokkoli		200 – 500 g ◐	In Stücke schneiden. Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen	
		Blumenkohl				
		Kürbis		200 – 500 g ◐	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen	
		Maiskolben		300 – 1000 g ◐		
		Paprika		200 – 500 g ◐	In Stücke schneiden. Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen	
Sonstiges Gemüse			Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen			
GEMÜSE	GEDÜNSTETES TIEFKÜHLGEMÜSE	Gedünstetes Gemüse		300 ◐	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen	
		Bratkartoffeln *		200 – 500 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen	
GEMÜSE	FRITTIERTES GEMÜSE	Bratkartoffeln		200 – 500 g	Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie diese in Streifen. 30 Minuten in kaltem Salzwasser einweichen. Abspülen, trocknen und abwiegen. Mit Öl vermischen. Ungefähr 10 g pro 200 g trockener Kartoffeln. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen	
		Kartoffelkroketten		100 – 600 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen	
		Auberginen		200 – 600 g	Zerschneiden und 30 Minuten in kaltem Salzwasser einweichen. Abspülen, trocknen und abwiegen. Mit Öl vermischen. Ungefähr 10 g pro 200 g trockener Aubergine. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen	
		Paprika	+	200 – 500 g	In Scheiben schneiden und mit Öl vermischen. Ungefähr 10 g pro 200 g trockene Paprika. Mit Salz würzen. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen	
		Zucchini		200 – 500 g	In Scheiben schneiden und mit Öl vermischen. Ungefähr 10 g pro 200 g trockene Zucchini. Mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen	

ZUBEHÖR



Für MW/Ofen geeigneter Behälter



Dampfgarer (komplett)



Dampfeinsatz (Unten + Deckel)



Dampfeinsatz (unten)




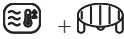








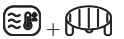

Grillrost



Rechteckiges Backblech



Crisp-Platte

Lebensmittelkategorien		Zubehörteile	Menge	Info Garvorgang
HERZHAFTE KUCHEN	Quiche Lorraine		1 Beschickung	Legen Sie die Crisp-Platte mit dem Teig aus und stechen Sie ihn mit einer Gabel ein. Bereiten Sie das Quiche Lorraine Gemisch für 8 Portionen zu
	Quiche Lorraine*		200 – 800 g	Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen
	Herzhafter Kuchen	 + 	1 Beschickung	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		800 – 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		1 Beschickung	Den Teig für ein leichtes Brot gemäß Lieblingsrezept zubereiten. Vor dem Aufgehen in eine Kastenform formen. Verwenden Sie die spezielle Funktion „Aufgehen“ des Ofens
	Brötchen*		1 Beschickung	Nehmen Sie sie aus der Verpackung. Gleichmäßig auf dem Backblech verteilen
	Sandwich-Laib in Backform		1 bis 2 Stück	Den Teig für ein leichtes Brot gemäß Lieblingsrezept zubereiten. Vor dem Aufgehen in eine Kastenform geben. Verwenden Sie die spezielle Funktion zum Aufgehen
	Brötchen vorgebacken		1 Beschickung	Nehmen Sie sie aus der Verpackung. Gleichmäßig auf dem Backblech verteilen
	Scones		1 Beschickung	Zu Brötchen oder in kleinere Stücke formen und auf die gefettete Crisp-Platte geben
	Brötchen aus der Dose		1 Beschickung	Nehmen Sie sie aus der Verpackung. Gleichmäßig auf dem Backblech verteilen
PIZZA	Pizza		2 – 6 Portionen	Einen Pizzateig aus 150 ml Wasser, 15 g Hefe, 200 – 225 g Mehl, sowie Öl und Salz zubereiten. Lassen Sie ihn mit dafür vorgesehenen Funktion des Ofens aufgehen. Rollen Sie den Teig auf einem leicht gefetteten Backblech aus. Den Teig mit Tomaten, Mozzarella und Schinken belegen
	Pizza dünn *		250 – 500 g ◦•	Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen
	Pizza dick *		300 – 800 g ◦•	
	Kalte Pizza		200 – 500 g	Nehmen Sie sie aus der Verpackung. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen
KUCHEN & GEBÄCK	Biskuit in Kuchenform		1 Beschickung	Bereiten Sie einen Biskuitteig mit 500-900 g zu. Gießen Sie ihn in eine mit Backpapier ausgelegte und gefettete Backform
	Obstrührkuchen in Kuchenform	 + 	900 – 1900 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
	Schokoladen-Rührkuchen in Kuchenform		600 – 1200 g	Bereiten Sie einen Schokoladen-Kakao-Kuchenteig nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Gießen Sie ihn in eine mit Backpapier ausgelegte und gefettete Backform

* Tiefkühlkost ◦• Empfohlene Menge. Die Gerätetür während des Garvorgangs nicht öffnen.

	Lebensmittelkategorien	Zubehörteile	Menge	Info Garvorgang	
KUCHEN & GEBÄCK	GEBÄCK & GEFÜLLTE PASTETEN	Kekse/Plätzchen		1 Beschickung	Bereiten Sie eine Mischung aus 250 g Mehl, 100 g gesalzener Butter, 100 g Zucker und 1 Ei zu. Aromatisieren Sie mit Fruchtessenz. Abkühlen lassen. 10-12 Streifen auf einem gefetteten Backblech formen
		Schokoladenkekse		1 Beschickung	Stellen Sie einen Rührteig aus 250 g Mehl, 150 g Butter, 100 g Zucker, 1 Ei, 25 g Kakaopulver, Salz und Backpulver her. Geben Sie Vanilleextrakt dazu. Abkühlen lassen. Den Teig auf 5 mm Dicke ausrollen, wie gewünscht in Form bringen und gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen
		Meringen		1 Beschickung	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
		Obstkuchen	+	800 – 1500 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
		Ged. Obstkuchen		1 Beschickung	Bereiten Sie einen Teig aus 180 g Mehl, 125 g Butter und 1 Ei zu. Den Teig auf die Crisp-Platte geben und mit 700 – 800 g klein geschnittenem frischen Obst füllen, das mit Zucker und Zimt gemischt ist
		Obstkuchen *		300 – 800 g	Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen
MUFFINS & CUPCAKES	Muffins		1 Beschickung	Bereiten Sie einen Rührteig für 16-18 Stück gemäß Ihrem Lieblingsrezept zu und füllen Sie diesen in Papierformen. Gleichmäßig auf dem Backblech verteilen	
	Soufflé	+	2 – 6 Portionen	Bereiten Sie eine Soufflé-Mischung mit Zitrone, Schokolade oder Obst zu und gießen Sie sie in eine mikrowellenfeste Form mit hohem Rand	
	Käsekuchen-Cupcake		1 Beschickung	Bereiten Sie eine Mischung für 12-15 Stücke vor, unter Verwendung von geriebenem weichen Käse und gewürfelmtem Speck oder Schinken. In einzelne Muffinformen füllen.	
DESSERTS	Früchtekompott		300 – 800 ml	Das Obst abschälen und entkernen. In Stücke schneiden und in den Dampfensatz geben	
	Bratäpfel		4 – 8 Stück	Entfernen Sie das Kernstück und füllen Sie die Äpfel mit Marzipan oder Zimt, Zucker und Butter	
	Heiße Schokolade		2 – 8 Portionen	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept in einem einzelnen Gefäß zu. Aromatisieren Sie mit Vanille oder Zimt. Fügen Sie zum Eindicken Maisstärke hinzu	
	Brownies		1 Beschickung	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Verteilen Sie den Rührteig auf dem mit Backpapier abgedeckten Backblech	
EIER	Verquirlt		2 – 10 Stück	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept in einem einzelnen Gefäß zu	
	Ochsenaugen		1 – 6 Stück	Fetten Sie die Crisp-Platte vor dem Vorheizen leicht ein	
	Omelette		1 Beschickung		
	Eierpudding		1 – 2 Beschickungen	Bereiten Sie eine Mischung aus 0,5 Liter Milch, 4 Eigelb, 100 g Zucker und 40 g Mehl zu. Geben Sie Milch in einen Behälter und stellen Sie ihn in den Ofen. Bei Aufforderung, die heiße Milch vorsichtig in die Mischung aus Eigelb, Mehl und Zucker gießen und weiter kochen	
SNACKS	Popcorn	-	90 – 100 g	Geben Sie die Tüte stets direkt auf den Glasdrehteller. Garen Sie immer nur eine Tüte	
	Hähnchenflügel *		300 – 600 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen	
	Chicken Nuggets *	+	200 – 600 g		
	Panierter Käse *		100 – 400 g	Bepinseln Sie den Käse vor dem Garen mit etwas Öl. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen	
	Zwiebelringe *	+	100 – 500 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen	
	Geröstete Nüsse		50 – 200 g		

ZUBEHÖR



Für MW/Ofen geeigneter Behälter



Dampfgarer (komplett)



Dampfensatz (Unten + Deckel)



Dampfensatz (unten)



Grillrost



Rechteckiges Backblech



Crisp-Platte

REINIGUNG

Vor dem Ausführen beliebiger Wartungs- oder Reinigungsarbeiten sicherstellen, dass das Gerät abgekühlt ist.

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

INNEN- UND 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.
- Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.
- In regelmäßigen Abständen oder beim Verschütten von Speisen, den Drehteller und seine Auflage zur Reinigung des Gerätebodens abnehmen und alle Speiserückstände entfernen.
- Aktivieren Sie die „Selbstreinigung“-Funktion für die optimale Reinigung der Innenflächen.

- Der Grill muss nicht gereinigt werden, da die starke Hitze Verschmutzungen verbrennt. Diese Funktion regelmäßig verwenden.

ZUBEHÖRTEILE

Alle Zubehörteile, mit Ausnahme der Crisp-Platte, sind spülmaschinenfest.

Die Crisp-Platte darf nur mit Wasser und mildem Reinigungsmittel gereinigt werden. Hartnäckige Verschmutzungen durch sanftes Scheuern mit einem Tuch entfernen. Die Crisp-Platte vor dem Reinigen immer erst abkühlen lassen.

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 die Router-Konfiguration auf (siehe Handbuch des Routers) und prüfen Sie, ob die MAC-Adresse des Gerätes auf der Seite für drahtlose verbundene Geräte aufgeführt ist.

Wo finde ich die MAC-Adresse des Geräts?

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 Ziffern- und Buchstabenkombination beginnend mit „88:e7“.

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

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

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

Prüfen Sie, dass die von Ihnen verbundenen Geräte nicht 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 dazu, Ihren WiFi-Netzwerkkanal 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 richtig konfiguriert sein. Unterstützte Passwort-Verschlüsselung: WEP, WPA, WPA2. Um einen anderen Verschlüsselungstyp zu versuchen, siehe Router-Handbuch.

Funkanbiereinstellungen: Wenn Ihr Internetdiensteanbieter 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 Internetdiensteanbieter, wie Sie Geräte, neben Computern, 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, dass 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 Konto erstellen, aber vergessen Sie nicht, Ihre Geräte vom alten Konto zu entfernen, bevor Sie sie auf ein neues Konto verschieben.

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.

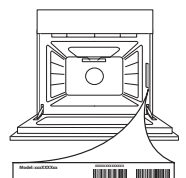
LÖSEN VON PROBLEMEN

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.
Beim Ausschalten des Ofens produziert dieser Geräusche.	Kühlflüfter aktiv.	Die Tür öffnen, halten oder warten bis der Abkühlungsvorgang beendet ist.
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.
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.
Die 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.



Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie unter:

- Besuchen Sie unsere Internetseite docs.whirlpool.eu
- Verwenden Sie den QR-Code
- Alternativ können Sie **unseren Kundendienst kontaktieren** (Siehe Telefonnummer in dem Garantieheft). Wird unser Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.



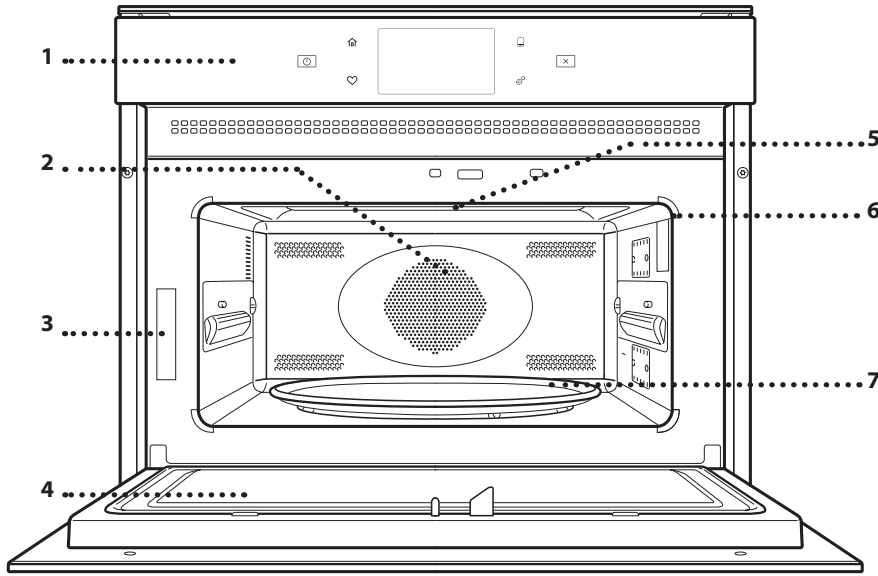


MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL
Afin de profiter d'une assistance complète,
veuillez enregistrer votre appareil sur
www.whirlpool.eu/register



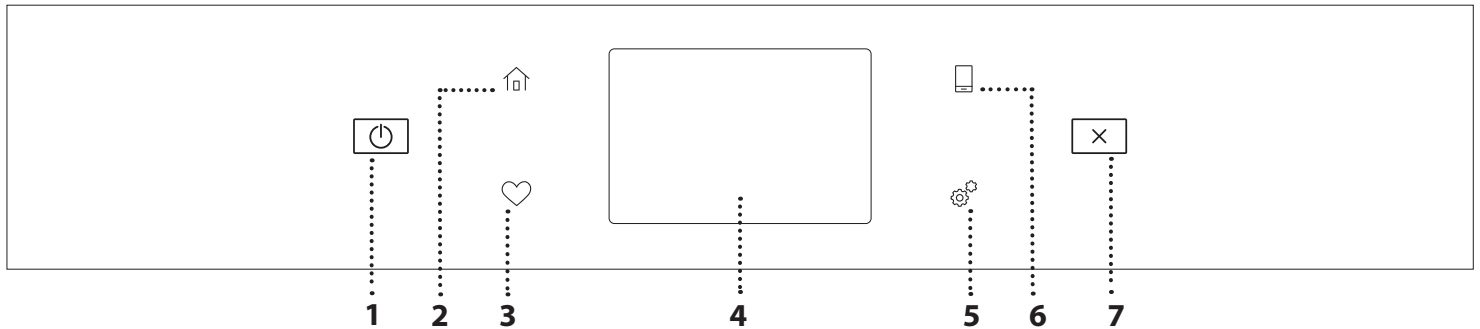
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commande
2. Élément chauffant rond (invisible)
3. Plaque signalétique (ne pas enlever)
4. Porte
5. Élément de chauffage supérieur/grill
6. Éclairage
7. Plaque tournante

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE



1. ON / OFF

Pour allumer ou éteindre le four.

2. ACCUEIL

Pour accéder rapidement au menu principal.

3. FAVORIS

Pour récupérer la liste de vos fonctions favorites.

4. ÉCRAN

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

6. TÉLÉCOMMANDE

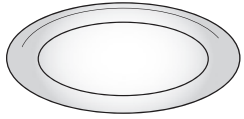
Pour permettre l'utilisation de l'application 6th Sense Live Whirlpool.

7. ANNULATION

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

ACCESSOIRES

PLAQUE TOURNANTE

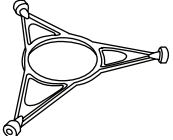


Installée sur son support, la plaque tournante en verre peut être utilisée avec toutes les méthodes de cuisson.

La plaque tournante doit toujours être utilisée comme base pour les

autres récipients ou accessoires, à l'exception de la plaque de cuisson rectangulaire.

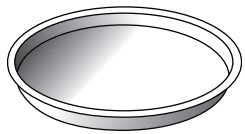
SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT



Utilisez le support uniquement pour la plaque tournante en verre.

Ne placez pas d'autres accessoires sur le support.

PLAT CRISP

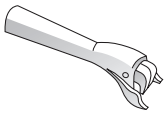


Utiliser seulement avec les fonctions désignées.

Le plat Crisp doit toujours être placé au centre du plateau rotatif en verre et il peut être préchauffé lorsqu'il est

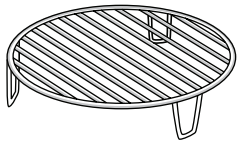
vide, en utilisant la fonction spécialement prévue à cet effet. Disposez les aliments directement sur le plat Crisp.

POIGNÉE POUR LE PLAT CRISP



Utilisée pour retirer le plat Crisp chaud du four.

RACK DE CÂBLE



Elle vous permet de placer les aliments plus prêts du grill, pour un dorage parfait de vos plats et pour une circulation optimale de l'air.

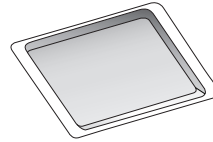
Elle doit être utilisée comme base

pour le plat crisp dans certaines fonctions « 6th Sense Crisp Fry ».

Placez la grille métallique sur la plaque tournante en vous assurant qu'elle ne touche pas aux autres surfaces du compartiment.

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

PLAQUE DE CUISSON RECTANGULAIRE

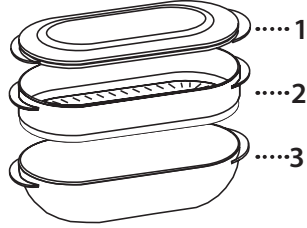


Utilisez la plaque de cuisson uniquement avec les fonctions pour la cuisson par convection; elle ne doit jamais être utilisée avec la fonction four à micro-ondes.

Insérez la plaque à l'horizontale en la plaçant sur la grille du compartiment de cuisson.

Veillez noter : Vous n'avez pas besoin d'enlever la plaque tournante et son support lorsque vous utilisez la plaque de cuisson rectangulaire.

PANIER-VAPEUR



Pour cuire à la vapeur les aliments comme le poisson ou les légumes, placez-les dans le panier (2) et versez de l'eau potable (100 ml) dans la partie inférieure du panier-vapeur (3) pour obtenir la bonne quantité de vapeur.

Pour cuire des aliments comme les pommes de terre, les pâtes, le riz, ou les céréales, placez-les directement dans la partie inférieure du cuiseur-vapeur (vous n'avez pas besoin du panier) et ajoutez la quantité d'eau potable adéquate pour la quantité d'aliments à cuire..

Pour les meilleurs résultats, couvrez le panier-vapeur avec le couvercle (1) fourni.

Placez toujours le panier-vapeur sur la plaque tournante en verre et utilisez-le uniquement avec les fonctions de cuisson compatibles ou avec les fonctions du four à micro-ondes.

Le fond du cuiseur vapeur a été conçu pour être également utilisé en combinaison avec la fonction de nettoyage vapeur spéciale.

Pour les accessoires qui ne sont pas fournis, il est possible de les acheter séparément auprès du Service Après-Vente.

De nombreux accessoires sont disponibles sur le marché. Avant d'en acheter un, assurez-vous qu'il est adapté pour la cuisson au four à micro-ondes et qu'il est résistant à la chaleur du four.

Les récipients métalliques pour les aliments et les boissons ne devraient jamais être utilisés pour la cuisson au four à micro-ondes.

Toujours s'assurer que les aliments et les accessoires ne touchent pas aux parois internes du four.

Toujours vous assurer que la plaque tournante peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche. Assurez-vous de ne pas déplacer la plaque tournante lorsque vous insérez ou retirez des accessoires.

FONCTIONS DE CUISSON



FONCTIONS MANUELLES

• FOUR À MICRO-ONDES

Pour rapidement cuire ou réchauffer des aliments ou des breuvages.

Puissance (W)	Recommandée pour
900	Rapidement réchauffez les boissons ou les aliments avec une forte teneur en eau.
750	Cuisson de légumes.
650	Cuisson de la viande et du poisson.
500	Cuisson de sauces à la viande, ou les sauces contenant du fromage ou des œufs. Terminer la cuisson des pâtes à la viande et les pâtes cuites.
350	Cuisson lente et délicate. Idéal pour faire fondre le beurre ou le chocolat.
160	Décongélation des aliments surgelés ou ramollir le beurre et le fromage.
90	Ramollir la crème glacée.

Action	Aliments	Puissance (W)	Durée (min)
Réchauffer	2 tasses	900	1 - 2
Réchauffer	Purée 1 kg	900	10 - 12
Décongeler	Viande émincée 500 g	160	15 - 16
Cuisson	Gâteau éponge	750	7 - 8
Cuisson	Crème anglaise	500	16 - 17
Cuisson	Pain de viande	750	20 - 22

• CRISP

Pour dorer un plat à la perfection, autant au-dessus qu'en dessous. Cette fonction doit être utilisée uniquement avec le plat Crisp spécial.

Aliments	Durée (min)
Gâteau au levain	7 - 10
Hamburger	8 - 10 *

* Tourner les aliments à mi-cuisson.

Accessoires nécessaires : Plat Crisp, poignée pour le plat Crisp

• AIR PULSÉ

Pour cuire des plats de façon à obtenir des résultats comparables à la cuisson avec un four conventionnel. Vous pouvez utiliser la plaque à pâtisserie ou d'autre plat de cuisson résistant à la chaleur pour cuire certains aliments.

Aliments	Temp. (°C)	Durée (min)
Soufflé	175	30 - 35
Gâteau au fromage	170 *	25 - 30
Biscuits	175 *	12 - 18

* Préchauffage nécessaire

Accessoires recommandés : Plaque de cuisson rectangulaire, grille métallique

• CHALEUR PULSÉE+MICRO-ONDES

Pour préparer des plats en peu de temps. Nous vous suggérons d'utiliser la grille afin d'optimiser la circulation de l'air.

Aliments	Puissance (W)	Temp. (°C)	Durée (min)
Rôtis	350	170	35 - 40
Tourtière	160	180	25 - 35

Accessoires recommandés : Rack de câble

• GRILL

Pour dorer, griller, et gratiner. Nous vous conseillons de retourner les aliments durant la cuisson.

Aliments	Niveau du Gril	Durée (min)
Pain grillé	Élevée	5 - 6
Crevettes	Moyen	18 - 22

Accessoires recommandés : Rack de câble

• GRIL + MO

Pour rapidement cuire et gratiner les plats en combinant les fonctions de four à micro-ondes et grill.

Aliments	Puissance (W)	Niveau du Gril	Durée (min)
Gratin de pommes de terre	650	Moyen	20 - 22
Pommes de terre en robe de chambre	650	Haut	10 - 12

Accessoires recommandés : Rack de câble

• TURBOGRIL

Pour des résultats parfaits en combinant les fonctions grill et convection. Nous vous conseillons de retourner les aliments durant la cuisson.

Aliments	Niveau du Gril	Durée (min)
Kebab de poulet	Élevée	25 - 35

Accessoires recommandés : Rack de câble

• GRIL TURBO + MO

Pour rapidement cuire et dorer vos aliments, combinez les fonctions four à micro-ondes, grill, et chaleur pulsée.

Aliments	Puissance (W)	Niveau du Gril	Durée (min)
Cannelloni congelés	650	Élevée	20-25
Côtelettes de porc	350	Élevée	30-40

Accessoires recommandés : Rack de câble

• PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Pour chauffer rapidement le four avant un cycle de cuisson.

• FONCTIONS SPÉCIALES

» MAINTIEN AU CHAUD

Pour conserver les aliments à peine cuits chauds et croustillants (viandes, aliments frits, ou gâteaux).

» 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.


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.

• DÉCONGÉLATION 6th SENSE

Pour rapidement décongeler différents types d'aliments en précisant leur poids. Placez toujours les aliments directement sur la plaque tournante en verre pour obtenir les meilleurs résultats.

DÉCONGELER PAIN CRISP

Cette fonction exclusive Whirlpool vous permet de décongeler du pain congelé. En combinant les technologies Décongélation et Crisp, votre pain aura l'air tout juste sorti du four. Utilisez cette fonction pour décongeler et réchauffer rapidement des petits pains surgelés, des baguettes et croissants. Le plat Crisp doit être utilisé en combinaison avec cette fonction.

Aliments	Poids
DÉCONGELER PAIN CRISP 	50 - 800 g
VIANDE	100 - 2000 g
VOLAILLE	100 - 3000 g
POISSON	100 - 2000 g
LÉGUMES	100 - 2000 g
PAIN	100 - 2000 g

• 6th SENSE RÉCHAUFFAGE

Pour réchauffer les repas préparés surgelés ou à la température de la pièce. Le four détermine automatiquement les réglages nécessaires pour les meilleurs résultats, le plus rapidement possible. Disposez les aliments sur un plat résistant à la chaleur et adapté au four à micro-ondes. Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium. À la fin du processus de réchauffage, laissez au repos 1-2 minutes pour améliorer le résultat, en particulier pour les aliments congelés.

N'ouvrez pas la porte pendant cette fonction.

• 6th SENSE VAPEUR

Pour la cuisson à la vapeur des aliments comme les légumes ou le poisson en utilisant le panier-vapeur fourni. La phase de préparation génère automatiquement de la vapeur, amenant à ébullition l'eau versée au fond du panier-vapeur. La durée de cette phase peut varier. Le four procède alors avec la cuisson à la vapeur des aliments, selon le temps réglé.

Réglez 1- 4 minutes pour les légumes doux comme les brocolis et les poireaux ou 4- 8 minutes pour les légumes plus durs comme les carottes et les pommes de terre.

N'ouvrez pas la porte pendant cette fonction.

Accessoires nécessaires : Panier-vapeur

• 6th SENSE CRISP FRY

La fonction saine et exclusive combine la qualité de la fonction crisp aux propriétés de la circulation d'air chaud. Cela permet d'atteindre des résultats de friture croustillants et savoureux, avec une réduction

considérable de l'huile nécessaire par rapport au mode de cuisson traditionnel, en supprimant même la nécessité d'utiliser de l'huile dans certaines recettes. Il est possible de faire frire une variété d'aliments prédéfinis, qu'ils soient frais ou congelés.

Suivez le tableau suivant pour utiliser les accessoires comme indiqué et obtenir les meilleurs résultats de cuisson pour chaque type d'aliment (frais ou congelé*).

Aliments	Poids / portions
ESCALOPES PANÉES Revêtir légèrement d'huile avant la cuisson. Répartir uniformément sur le plat crisp. Installer le plat sur une grille métallique	100 - 500 g
BOULETTES DE VIANDE Revêtir légèrement d'huile avant la cuisson. Répartir uniformément sur le plat crisp. Installer le plat sur une grille métallique	200 - 800 g
POISSON-FRITES * Répartir uniformément sur le plat crisp	1 - 3 pt
FRITURE DE POISSONS * Répartir uniformément sur le plat crisp	100 - 500 g
CREVETTES PANÉES * Répartir uniformément sur le plat crisp	100 - 500 g
RONDELLES DE CALAMAR PANÉ * Répartir uniformément sur le plat crisp	100 - 500 g
BÂTONNETS DE POISSON PANÉ * Répartir uniformément sur le plat crisp. Retourner quand cela vous est demandé	100 - 500 g
POMMES DE TERRE FRITES * Répartir uniformément sur le plat crisp	200 - 500 g
POMMES DE TERRE FRITES Peler les pommes de terre et les couper en quartiers. Immerger dans de l'eau froide salée pendant 30 min. Sécher avec un torchon et peser. Revêtir d'huile d'olive avec un pinceau (5%). Répartir sur le plat crisp. Installer le plat sur une grille métallique. Retourner quand cela vous est demandé	200 - 500 g
CROQUETTES DE POMMES DE TERRE Répartir uniformément sur le plat crisp	100 - 600 g
AUBERGINES Couper, saler et laisser reposer pendant 30 mn. Laver, sécher et peser. Revêtir d'huile d'olive avec un pinceau (5%). Répartir uniformément sur le plat Crisp. Installer le plat sur une grille métallique. Retourner quand cela vous est demandé	200 - 600 g
PIMENT Couper en tranches, peser et revêtir d'huile d'olive avec un pinceau (5%). Répartir uniformément sur le plat Crisp. Installer le plat sur une grille métallique	200 - 500 g
COURGETTE Couper en tranches, peser et revêtir d'huile d'olive avec un pinceau (5%). Répartir uniformément sur le plat Crisp. Installer le plat sur une grille métallique	200 - 500 g
NUGGETS DE POULET * Répartir uniformément sur le plat crisp. Installer le plat sur une grille métallique	200 - 600 g
FROMAGE PANÉ * Répartir uniformément sur le plat crisp. Installer le plat sur une grille métallique	100 - 400 g
ONION RINGS * Répartir uniformément sur le plat crisp. Installer le plat sur une grille métallique	100 - 500 g

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 un réglage ou passer à l'écran suivant :

Appuyez sur « RÉGLAGE » ou « SUIVANT ».

PREMIÈRE UTILISATION

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

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

1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

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

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

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

2. CONFIGURATION WIFI

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

- Appuyez sur « CONFIGURER MAINTENANT » pour paramétrer la connexion.

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 avec un écran 1280x720 (ou plus) ou iOS.

Vérifiez sur l'app store la compatibilité de l'application avec les versions Android ou iOS.

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

1. Téléchargez l'application 6th Sense Live

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

2. Créer 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 nombres pertinents pour régler l'heure.

- Appuyez sur « RÉGLAGE » pour confirmer.

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

- Appuyez sur les nombres pertinents pour régler la date.


- Appuyez sur « RÉGLAGE » pour confirmer. Après une longue coupure de courant, vous devez à nouveau régler l'heure et la date..

4. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs.

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

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

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


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

PUISSANCE / TEMPÉRATURE / NIVEAU DU GRILL

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

En fonction « Air pulsé », vous pouvez appuyer sur  pour activer le préchauffage.

DURÉE

En fonctions four à micro-ondes et four à micro-ondes combiné, vous devez toujours régler une durée de cuisson.

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

À la fin du temps de cuisson, la cuisson s'arrête automatiquement.

Dans les fonctions non-micro-ondes, vous n'avez pas besoin de régler le temps de cuisson si vous souhaitez gérer la cuisson manuellement.

- Pour commencer à régler la durée, appuyez sur « Régler le temps de cuisson ».

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

3. RÉGLAGE DES FONCTIONS 6th SENSE

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

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

Chauffer le four à 200 °C, idéalement en utilisant la fonction « Préchauffage rapide ».

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

- Choisir un type de recette dans la liste.
- Sélectionner une fonction.

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


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

4. RÉGLER DÉPART DIFFÉRÉ

Avant de démarrer une fonction non-micro-ondes, vous pouvez retarder la cuisson : La fonction démarrera à l'heure que vous aurez sélectionnée au préalable.

- Appuyez sur « RETARD » pour régler l'heure de début ou l'heure de fin requise.
- Une fois que vous avez réglé le temps différé requis, appuyez sur « ACTIVER MISE EN MARCHÉ 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.

La programmation d'un délai pour le début de la cuisson désactive la phase de préchauffage : Le four va atteindre la température désirée graduellement, ce qui signifie que les temps de cuisson vont être légèrement plus longs que ceux indiqués dans le tableau de cuisson.

- 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.

En fonctions four à micro-ondes, une protection au démarrage est prévue. La porte doit être ouverte et fermée avant de démarrer la fonction.

- Ouvrez la porte.
- Placez les aliments dans le four et fermez la porte.
- Appuyez sur « DÉBUT ».

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. JET START

Dans le bas de l'écran d'accueil, se trouve une barre qui montre trois durées différentes. Appuyez sur l'une d'elles pour démarrer la cuisson avec la fonction micro-ondes réglée à pleine puissance (900 W).

- Ouvrez la porte.
- Placez les aliments dans le four et fermez la porte.
- Appuyez sur la durée de cuisson que vous voulez cuire.

7. 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 de l'option préchauffage

pour les fonctions de cuisson qui vous permettent de le faire manuellement.

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

8. PAUSE DE LA CUISSON

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

- Ouvrez la porte.
- Effectuez l'action demandée sur l'écran.
- Pour reprendre la cuisson, fermez la porte.



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.
- Pour reprendre la cuisson, fermez la porte.

9. FIN DE CUISSON

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

Avec certaines fonctions, une fois que la cuisson est terminée, vous pouvez prolonger la durée de cuisson ou enregistrer la fonction en favori.


- Appuyez sur  pour l'enregistrer comme favori.
- Appuyez sur  pour prolonger la cuisson.

10. 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.
- Faites défiler à travers la liste demandée.
- Appuyez sur la recette ou la fonction dont vous avez besoin.
- Appuyez sur « DÉBUT » pour activer la cuisson.

CHANGER LES RÉGLAGES

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



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

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

- Appuyez sur  sur la fonction pertinente.


- Appuyez sur « L'ENLEVER ».

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

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

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

11. OUTILS

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

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

ACTIVATION À DISTANCE

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

PLATEAU ROTATIF

Cette option arrête la rotation du plateau rotatif afin de vous permettre d'utiliser des récipients de grande taille et carrés résistants au four à micro-ondes qui ne peuvent pas tourner librement à l'intérieur du produit.

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 reprendre 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

L'action de la vapeur libérée pendant ce cycle de nettoyage spécial permet d'enlever facilement la saleté et les résidus alimentaires. Verser une tasse d'eau potable dans le fond du cuiseur vapeur fourni (3) uniquement sur un récipient micro-ondes et activer la fonction.

Accessoires nécessaires : Panier-vapeur

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.

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.

CONSEILS UTILES

CUIRE AU MICRO-ONDES

Les micro-ondes ne pénètrent les aliments que jusqu'à une certaine profondeur, donc lors de la cuisson de plusieurs aliments à la fois, espacez-les autant que possible pour permettre d'exposer la plus grande superficie possible aux micro-ondes.

Les petits morceaux cuisent plus rapidement que les gros: Pour une cuisson uniforme, coupez les aliments en morceaux de taille équivalente.

La plupart des aliments continueront de cuire après que le four à micro-ondes a fini de les cuire. Laissez par conséquent toujours reposer les aliments de façon à terminer la cuisson.

Enlevez les fermetures métalliques des sachets en papier ou en plastique avant de les placer dans le four à micro-ondes.

La pellicule plastique doit être perforée avec une fourchette pour diminuer la pression et éviter une explosion causée par l'accumulation de vapeur lors de la cuisson.

LIQUIDES

Les liquides peuvent chauffer au-delà du point d'ébullition sans générer de bulles visibles. Cela pourrait provoquer des débordements soudains de liquides chauds. Pour éviter cela, évitez d'utiliser des récipients à goulot étroit, agitez le liquide avant de mettre le récipient dans le four à micro-ondes et laissez une petite cuillère immergée dans le récipient.

Une fois le liquide chauffé, remuez-le une nouvelle fois avant de le sortir prudemment du four à micro-ondes.

SURGELÉ

Pour des résultats optimum, nous recommandons de dégeler les aliments directement sur le bac collecteur en verre. Si nécessaire, il est possible d'utiliser un récipient en plastique léger, adapté au four à micro-ondes.

Les aliments bouillis, les ragoûts et les sauces à base de viande se décongèlent mieux s'ils sont remués durant la décongélation. Séparez les morceaux dès qu'ils commencent à se décongeler : les portions séparées décongèlent plus rapidement.

NOURRITURE POUR BÉBÉS

Lorsque vous réchauffez des aliments ou liquides dans un petit pot pour bébé ou un biberon, agitez toujours et vérifiez la température avant de servir. Cela permet de répartir correctement la chaleur et d'éviter ainsi des risques de brûlure.

Assurez-vous que le couvercle du récipient ou la tétine du biberon sont enlevés avant de le réchauffer.

GÂTEAUX ET PAIN

Pour la pâtisserie et la boulangerie, nous vous conseillons d'utiliser la fonction « Air pulsé ». Sinon, pour diminuer les temps de cuisson, vous pouvez sélectionner « Air pulsé + MO », avec la puissance du four à micro-ondes réglée à une valeur inférieure à 160W dans le but de conserver la tendreté et saveur des aliments.

Avec la fonction « Air pulsé », utilisez des moules à gâteaux en métal noir et placez-les toujours sur la grille.

Une plaque de cuisson rectangulaire un plat de cuisson allant au four peuvent aussi être utilisés pour cuire certains aliments, comme les biscuits ou les petits pains.

Si vous utilisez la fonction « Air pulsé + MO », utilisez uniquement des récipients allant au four à micro-ondes, et placez-les sur la grille métallique.

Pour vérifier si le gâteau ou le pain est prêt, insérez un bâtonnet de bois au centre : S'il est propre lorsque vous le retirez, le gâteau ou le pain est cuit.

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

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

Si le fond de la tarte est trop humide, descendez la plaque et saupoudrez la base avec de la chapelure ou des biscuits émiettés avant de la garnir.

PIZZA

Pour obtenir une cuisson uniforme et une croûte de pizza croustillante en peu de temps, nous vous conseillons d'utiliser la fonction « Dynamic Crisp » avec l'accessoire spécial fourni.

En variante, pour des pizzas plus grandes, il est possible d'utiliser le plateau de cuisson rectangulaire avec la fonction « Air pulsé » : dans ce cas, préchauffez le four à une température de 200° C et étendez le fromage mozzarella sur la pizza au deux tiers de la cuisson.






















VIANDES ET POISSONS

Afin d'obtenir un brunissage parfait en surface en un très court laps de temps, tout en maintenant l'intérieur de la viande ou du poisson moelleux et juteux, il est recommandé d'utiliser des fonctions qui combinent la fonction air pulsé avec les micro-ondes, comme le « Turbogril + micro-ondes » ou « Air pulsé + micro-ondes ».

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, réglez le niveau de puissance du four à micro-ondes à 350 W.

Catégories d'aliments		Accessoires	Quantité	Info cuisson			
RAGÔT ET PÂTES AU FOUR	Lasagnes		4 à 10 portions	Préparer selon votre recette préférée. Verser de la sauce béchamel sur le haut et répandre du fromage pour obtenir un brunissage parfait			
	Cannelloni		400 - 1500 g				
	Lasagnes *		500 - 1200 g	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium			
	Cannelloni *		400 - 1500 g				
RIZ, PÂTES & CÉRÉALES	RIZ ET PÂTES		Riz	100 - 400 g ◦●	Réglez le temps de cuisson recommandé pour le riz. Ajoutez l'eau salée et le riz dans la partie du fond du cuiseur vapeur et couvrez avec un couvercle. Utilisez 2-3 tasses d'eau pour chaque tasse de riz.		
			Riz au lait	2 à 4 portions ◦●	Ajoutez l'eau et le riz dans la partie du fond du cuiseur vapeur et couvrez avec un couvercle. Ajoutez du lait quand le four le demande. Pour 2 portions, utiliser 75 ml de riz, 200 ml d'eau et 300 ml de lait.		
			Pâtes	1 à 4 portions ◦●	Réglez le temps de cuisson recommandé pour les pâtes. Ajoutez les pâtes quand le four vous y invite, puis couvrez pendant la cuisson. Utilisez environ 750 ml d'eau pour 100 g de pâtes		
	GRAINES ET CÉRÉALES	Boullgour			Ajoutez de l'eau salée et des céréales dans la partie du fond du cuiseur vapeur et couvrez avec un couvercle. Utilisez 2 tasses d'eau pour chaque tasse de boullgour		
		Quinoa		Ajoutez de l'eau salée et des céréales dans la partie du fond du cuiseur vapeur et couvrez avec un couvercle. Utilisez 2 tasses d'eau pour chaque tasse de quinoa			
		Millet		Ajoutez de l'eau salée et des céréales dans la partie du fond du cuiseur vapeur et couvrez avec un couvercle. Utilisez 3 tasses d'eau pour chaque tasse de millet			
		Amarante		100 - 400 g	Ajoutez de l'eau salée et des céréales dans la partie du fond du cuiseur vapeur et couvrez avec un couvercle. Utilisez 3-4 tasses d'eau pour chaque tasse d'amarante		
		Épeautre			Ajoutez de l'eau salée et des céréales dans la partie du fond du cuiseur vapeur et couvrez avec un couvercle. Utilisez 3-4 tasses d'eau pour chaque tasse d'épeautre		
		Orge			Ajoutez de l'eau salée et des céréales dans la partie du fond du cuiseur vapeur et couvrez avec un couvercle. Utilisez 3-4 tasses d'eau pour chaque tasse d'orge		
		Sarrasin			Ajoutez de l'eau salée et des céréales dans la partie du fond du cuiseur vapeur et couvrez avec un couvercle. Utilisez 3 tasses d'eau pour chaque tasse de sarrasin		
		Couscous			Ajoutez de l'eau salée et des céréales dans la partie du fond du cuiseur vapeur et couvrez avec un couvercle. Utilisez 2 tasses d'eau pour chaque tasse de couscous		
		Gruau d'avoine				1-2 portions ◦●	Ajoutez de l'eau salée et des flocons d'avoine dans un récipient à bords hauts, mélangez et insérez-le dans le four

* Congelés ◦● Quantité suggérée. N'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.

	Catégories d'aliments	Accessoires	Quantité	Info cuisson	
VIANDE	BŒUF	Rôti de bœuf	 + 	800 - 1500 g	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper
		Rôti de veau			Appliquez de l'huile ou du beurre fondu avec un pinceau. Frottez avec du sel et du poivre. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper
		Steak		2 - 6 morceaux	Appliquez de l'huile avec un pinceau et ajoutez du romarin. Frottez avec du sel et du poivre noir. Répartissez uniformément sur la grille métallique
		Hamburger		2 - 6 morceaux	Saupoudrez de sel, et badigeonnez d'huile avant la cuisson
		Hamburger *		100 - 500 g	Graissez légèrement le plat Crisp avant le préchauffage
	PORC	Rôti de porc	 + 	800 - 1500 g	Appliquez de l'huile ou du beurre fondu avec un pinceau. Frottez avec du sel et du poivre. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper
		Côtelettes		2 - 6 morceaux	Appliquez de l'huile avec un pinceau et ajoutez du romarin. Frottez avec du sel et du poivre noir. Répartissez uniformément sur la grille métallique
		Côtes		700 - 1200 g	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Frottez avec du sel et du poivre. Répartissez uniformément dans le plat Crisp avec le côté de l'os vers le bas
		Bacon		50 - 150 g	Répartissez uniformément sur le plat crisp
	AGNEAU	Agneau rôti	 + 	1000 - 1500 g	Appliquez de l'huile ou du beurre fondu avec un pinceau. Frottez avec du sel, du poivre et de l'ail haché. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper
		Côtelette		2 - 8 morceaux	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Répartissez uniformément sur la grille
	POULET	Poulet rôti		800 - 2500 g	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Frottez avec du sel et du poivre. Insérez dans le four avec le côté poitrine vers le haut
		Morceaux de poulet		400 - 1200 g	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Répartissez uniformément dans le plat Crisp avec le côté peau vers le bas
		Escalopes / Blancs de poulet		300 - 1000 g	Graissez légèrement le plat Crisp avant le préchauffage
	VIANDE CUITE À LA VAPEUR	Escalopes de poulet		300 - 800 g	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
		Hot Dog		4 - 8 morceaux	Ajoutez le hot dog dans le fond du cuiseur vapeur et couvrez avec de l'eau. Chauffer sans couvercle
	PLATS DE VIANDE	Pain de viande		4-8 portions	Préparez selon votre recette favorite et façonnez dans un moule en poussant pour éviter la formation de poches d'air
		Kebab		400 - 1200 g	Frottez avec de l'huile et aromatisez avec des herbes. Répartissez uniformément sur la grille métallique
		Escalopes panées	 + 	100 - 500 g	Appliquez de l'huile avec un pinceau. Répartissez uniformément sur le plat crisp
		Saucisses et Würstel		200 - 800 g	Graissez légèrement le plat Crisp avant le préchauffage. Percez les saucisses avec une fourchette pour éviter qu'elles n'éclatent
Boulettes de viande		 + 	200 - 800 g	Préparez selon votre recette favorite et façonnez en boules d'environ 30-40 g chacune. Appliquez de l'huile avec un pinceau. Répartissez uniformément sur le plat crisp	

ACCESSOIRES



Récipient étanche Four/Mo



Cuiseur vapeur (Complexe)



Panier-vapeur (Fond + couvercle)



Panier-vapeur (fond)



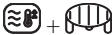









Grille métallique



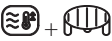





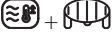


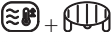










Plaque à pâtisserie rectangulaire



PLAT CRISP

Catégories d'aliments		Accessoires	Quantité	Info cuisson
POISSON ENTIER	Poisson entier rôti		600 - 1200 g	Appliquez de l'huile avec un pinceau. Assaisonnez avec du jus de citron, de l'ail et du persil
	Poisson entier cuit à la vapeur		600 - 1200 g	
ESCALOPES ET STEAKS CUITS À LA VAPEUR	Steak		300 - 800 g 	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
	Filets			
GRATIN DE POISSON	Gratin de poisson		500 - 1200 g	Couvrez avec de la chapelure et ajoutez des noisettes de beurre
	Gratin de poisson *		600 - 1200 g	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium
FRUITS DE MER CUITS À LA VAPEUR	Pétoncles		1 - 6 morceaux	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
	Moules		400 - 1000 g	Assaisonnez avec de l'huile, du poivre, du citron, de l'ail et du persil avant la cuisson. Mélangez
	Crevettes		100 - 600 g	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
POISSON ET FRUITS DE MER FRITS	Poisson-frites *		1 - 3 portions	Répartissez uniformément dans le plat crisp en alternant les filets de poisson et les pommes de terre
	Crevettes panées *		100 - 500 g	Répartissez uniformément sur le plat crisp
	Rondelles de calamar pané *			
	Bâtonnets de poisson pané *			
	Friture de poissons *			
	Darne de poisson			

* Congelés  Quantité suggérée. N'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.

	Catégories d'aliments	Accessoires	Quantité	Info cuisson
LÉGUMES RÔTIS	Pommes de terre en morceaux	 + 	300 - 1200 g	Coupées en morceaux, assaisonnez avec de l'huile, du sel et des herbes avant de mettre au four
	Pommes de terre en quartier		300 - 800 g	Coupées en quartiers, assaisonnez avec de l'huile, du sel et des herbes avant de mettre au four
	Légumes farcis		600 - 2200 g	Coupez les légumes et remplissez avec un mélange de chair du légume lui-même, de viande émincée et de fromage râpé. Assaisonnez avec de l'ail, du sel et des herbes selon vos goûts.
	Burger végétarien *		2 - 6 morceaux	Graissez légèrement la plaque crisp
	Pommes de terre en robe de chambre		200 - 1000 g	Appliquez de l'huile ou du beurre fondu avec un pinceau. Faites une croix sur le haut de la pomme de terre et versez avec la crème et votre assaisonnement favori.
LÉGUMES GRATINÉS	Pommes de terre	 + 	4 à 10 portions	Coupez en tranches et placez dans un grand récipient. Salez, poivrez et versez de la crème. Parsemez de fromage
	Brocoli		600 -1500 g	Coupez en morceaux et placez-les dans un grand récipient. Salez, poivrez et versez de la crème. Parsemez de fromage
	Choux-fleurs	 + 	600 -1500 g	Coupez en morceaux et placez-les dans un grand récipient. Salez, poivrez et versez de la crème. Parsemez de fromage
	Légumes *		400 - 800 g	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium
LÉGUMES CUITS À LA VAPEUR	Pommes de terre en morceaux		300 - 1000 g ◉	Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans le fond du cuiseur-vapeur
	Petits pois		200 - 500 g ◉	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
	Carottes			
	Brocoli		200 - 500 g ◉	Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
	Chou-fleur			
	Courge		200 - 500 g ◉	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
	Épis de maïs		300 - 1000 g ◉	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
	Piments		200 - 500 g ◉	Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
Autres légumes			Répartissez uniformément dans le plateau vapeur	
LÉGUMES SURGELÉS À LA VAPEUR	Légumes vapeur		300 ◉	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
LÉGUMES FRITS	Pommes de terre frites *		200 - 500 g	Répartissez uniformément sur le plat crisp
	Pommes de terre frites		200 - 500 g	Peler les pommes de terre et les couper en quartiers. Immergez dans de l'eau froide salée pendant 30 minutes. Lavez, séchez et pesez. Mélangez avec de l'huile, environ 10 g tous les 200 g de pommes de terre sèches. Répartissez uniformément sur le plat crisp
	Croquettes de pommes de terre		100 - 600 g	Répartissez uniformément sur le plat crisp
	Aubergines		200 - 600 g	Hachez et immergez dans de l'eau froide salée pendant 30 minutes. Lavez, séchez et pesez. Mélangez avec de l'huile, environ 10 g tous les 200 g d'aubergine sèche. Répartissez uniformément sur le plat crisp
	Piment	 + 	200 - 500 g	Coupez en tranches, pesez et mélangez avec de l'huile, environ 10 g tous les 200 g de poivron sec. Salez. Répartissez uniformément sur le plat crisp
	Courgettes		200 - 500 g	Coupez en tranches, pesez et mélangez avec de l'huile, environ 10 g tous les 200 g de courgettes sèches. Salez et poivrez avec du poivre noir. Répartissez uniformément sur le plat Crisp

ACCESSOIRES



Récipient étanche Four/Mo



Cuiseur vapeur (Complect)



Panier-vapeur (Fond + couvercle)



Panier-vapeur (fond)




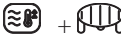







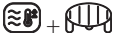
Grille métallique























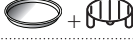

Plaque à pâtisserie rectangulaire



PLAT CRISP

Catégories d'aliments		Accessoires	Quantité	Info cuisson	
GÂTEAUX SALÉS	Quiche Lorraine		1 fournée	Chemisez le plat crisp avec la pâte et percez-la avec une fourchette. Préparez le mélange à quiche lorraine en considérant une quantité pour 8 portions	
	Quiche Lorraine *		200 - 800 g	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium	
	Gâteau salé		1 fournée	Chemisez un plat à tarte pour 8-10 portions avec une pâte et percez-la avec une fourchette. Remplissez la pâte selon votre recette favorite	
	Strudel aux légumes		800 - 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	
PAIN	Petits pains		1 fournée	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	
	Petits pains *		1 fournée	Sortez de l'emballage. Répartissez uniformément sur le plat de cuisson	
	Gâteau de pain		1 - 2 morceaux	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	
	Petits pains précuits		1 fournée	Sortez de l'emballage. Répartissez uniformément sur le plat de cuisson	
	Scones		1 fournée	Façonnez en forme de scones ou en morceaux plus petits sur un plat crisp graissé	
	Petits pains en boîte		1 fournée	Sortez de l'emballage. Répartissez uniformément sur le plat de cuisson	
PIZZA	Pizza		2 - 6 portions	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. Laissez-la lever en utilisant la fonction spécifique du four. Roulez la pâte dans un plat de cuisson légèrement huilé. Ajoutez des garnitures comme des tomates, de la mozzarella et du jambon	
	Pizza fine *		250 - 500 g ◦•	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium	
	Pizza épaisse *		300 - 800 g ◦•		
	Pizza froide		200 - 500 g	Sortez de l'emballage. Répartissez uniformément sur le plat crisp	
GÂTEAUX ET PÂTISSERIES	Génoise en moule		1 fournée	Préparez une pâte pour génoise sans gras de 500-900 g. Versez dans un moule chemisé et graissé	
	GÂTEAUX MOELLEUX	Gâteau moelleux aux fruits en moule		900 - 1900 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		600 - 1200 g	Préparez un mélange à gâteau au chocolat selon votre recette préférée. Versez dans un moule chemisé et graissé

* Congelés ◦• Quantité suggérée. N'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.

	Catégories d'aliments	Accessoires	Quantité	Info cuisson	
GÂTEAUX ET PÂTISSERIES	PÂTISSERIES ET TARTES	Biscuits		1 fournée	Faites une pâte à partir de 250 g de farine, 100 g de beurre salé, 100 g de sucre, 1 œuf. Aromatisez avec de l'essence de fruit. Laissez refroidir. Façonnez en 10-12 morceaux sur une lèchefrite préalablement graissée
		Biscuits au chocolat		1 fournée	Battez 250 g de farine, 150 g de beurre, 100 g de sucre, 1 œuf, 25 g de poudre de cacao, du sel et de la levure. Ajoutez de l'essence de vanille. Laissez refroidir. Répartissez pour atteindre une épaisseur de 5 mm, façonnez comme demandé et répartissez uniformément dans le plat crisp
		Meringues		1 fournée	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 farcie aux fruits		800 - 1500 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
		Tarte aux fruits		1 fournée	Préparez la pâte avec 180 g de farine, 125 g de beurre et un œuf. Chemisez le plat crisp avec la pâte et remplissez avec 700-800 g de fruits frais en tranches mélangés avec du sucre et de la cannelle
		Tarte aux fruits*		300 - 800 g	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium
	MUFFINS ET CUPCAKES	Muffins		1 fournée	Préparez une préparation pour 16-18 morceaux selon votre recette favorite et remplissez des moules en papier. Répartissez uniformément sur le plat de cuisson
		Soufflés		2 - 6 portions	Préparez un soufflé avec du citron, du chocolat ou des fruits et versez dans un plat profond allant au four
		Gâteau au fromage		1 fournée	Préparez un mélange pour 12-15 morceaux en utilisant du fromage mou râpé et du bacon ou du jambon en morceaux. Remplissez dans des moules à muffins individuels.
DESSERTS	Compote de fruits		300 - 800 ml	Pelez et évidez les fruits. Coupez-les en morceaux et placez-les dans le panier du cuiseur vapeur	
	Pommes au four		4 à 8 morceaux	Évidez et remplissez de pâte d'amandes ou de cannelle, de sucre et de beurre	
	Chocolat chaud		2 - 8 portions	Préparez selon votre recette favorite dans un récipient unique. Aromatisez avec de la vanille ou de la cannelle. Ajoutez de l'amidon de maïs pour augmenter la densité	
	Brownies		1 fournée	Préparer selon votre recette préférée. Disposez la pâte sur la lèchefrite recouverte de papier cuisson	
CEUFS	Brouillés		2 - 10 morceaux	Préparez selon votre recette favorite dans un récipient unique	
	Oeufs miroir		1 - 6 morceaux	Graissez légèrement le plat Crisp avant le préchauffage	
	Omelette		1 fournée		
	Crème anglaise		1 - 2 lot	Faites un lot de 0,5 litre de lait, 4 jaunes d'œufs, 100 g de sucre et 40 g de farine. Versez le lait dans un récipient et placez-le dans le four. Quand le four le demande, versez lentement le lait chaud dans le mélange de jaunes d'œufs, de farine et de sucre et poursuivez la cuisson	
COLLATIONS	Popcorn	-	90 - 100 g	Placez toujours le sac directement sur la plaque tournante en verre. Placez un seul sachet à la fois	
	Ailes de poulet*		300 - 600 g	Répartissez uniformément sur le plat crisp	
	Nuggets de poulet *		200 - 600 g		
	Fromage pané *		100 - 400 g	Appliquez un peu l'huile avec un pinceau sur le fromage avant la cuisson. Répartissez uniformément sur le plat crisp	
	Onion Rings *		100 - 500 g	Répartissez uniformément sur le plat crisp	
	Noix rôties		50 - 200 g		

ACCESSOIRES



Récipient étanche Four/Mo



Cuiseur vapeur (Complet)



Panier-vapeur (Fond + couvercle)



Panier-vapeur (fond)



Grille métallique



Plaque à pâtisserie rectangulaire



PLAT CRISP

NETTOYAGE

Assurez-vous que l'appareil est froid avant de le nettoyer ou effectuer des travaux d'entretien.

N'utilisez jamais un appareil de nettoyage à la 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.

SURFACES INTÉRIEURES ET EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibres humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.
- Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.
- À intervalles réguliers, ou en cas d'éclaboussures, enlevez la plaque tournante et son support pour nettoyer la base du four pour enlever tous les résidus d'aliment.
- Activez la fonction « Autonettoyage » pour un nettoyage optimal des surfaces internes.

- Le gril n'a pas besoin d'être nettoyé, la chaleur intense brûle la saleté. Utilisez cette fonction de façon régulière.

ACCESSOIRES

Tous les accessoires conviennent au lave-vaisselle, sauf pour le plat Crisp.

Nettoyez le plat Crisp avec de l'eau et un détergent doux. Pour les taches tenaces, frottez délicatement avec un chiffon. Laissez toujours refroidir le plat Crisp avant de le nettoyer.

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 manuel du routeur) et vérifiez si l'adresse MAC de l'appareil est énumérée sur la page des dispositifs sans fil connectés.

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

Appuyez sur  puis appuyez sur  WiFi ou regardez sur votre appareil : Il y a une étiquette qui indiquent le SAID et les adresses MAC. L'adresse MAC est constituée d'une combinaison de chiffres et de lettres commençant par « 88:e7 ».

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Forcez le routeur à utiliser votre canal WiFi personnel.

Que puis-je faire si l'écran affiche ou si le four est incapable d'établir une connexion stable à mon routeur domestique ?

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 le DHCP doivent être convenablement configurés. Chiffrement de mot de passe accepté : WEP, WPA, WPA2. Pour tenter un type différent de chiffrement, 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. Veuillez demander à votre fournisseur de service Internet comment connecter des dispositifs autres que les 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 d'enlever vos appareils de votre ancien compte avant de les 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.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro ou d'une lettre.	Défaillance du four.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près. Appuyez sur  , appuyez sur  « Info » puis sélectionnez « Remise aux valeurs d'usine ». Tous les réglages enregistrés seront effacés.
Le four fait du bruit, même lorsqu'il est éteint.	Ventilateur de refroidissement actif.	Ouvrez la porte ou attendez que le processus de refroidissement soit terminé.
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.
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.

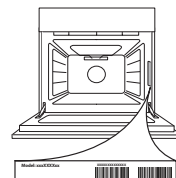


* Disponible sur certains modèles uniquement



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

- En visitant notre site Internet docs.whirlpool.eu
- En utilisant le code QR
- 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.



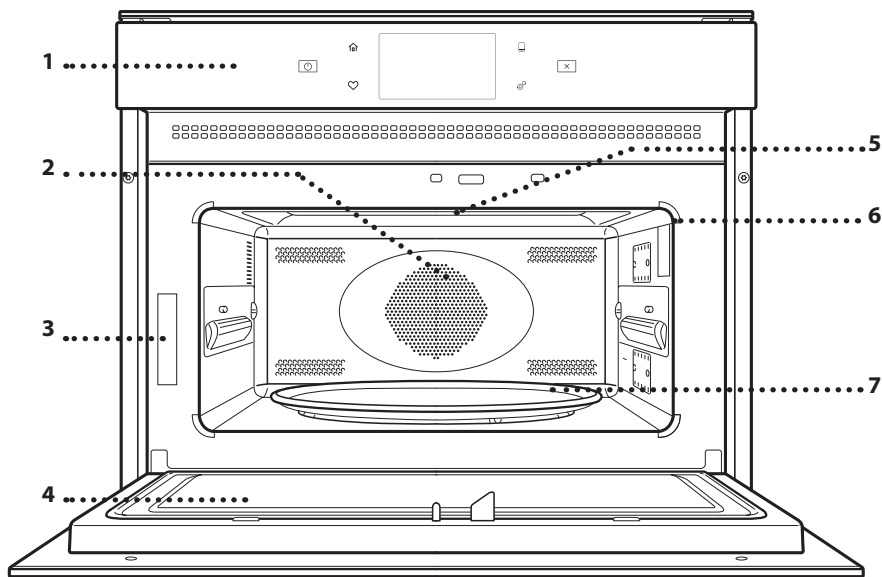


DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT
 Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op www.whirlpool.eu/register



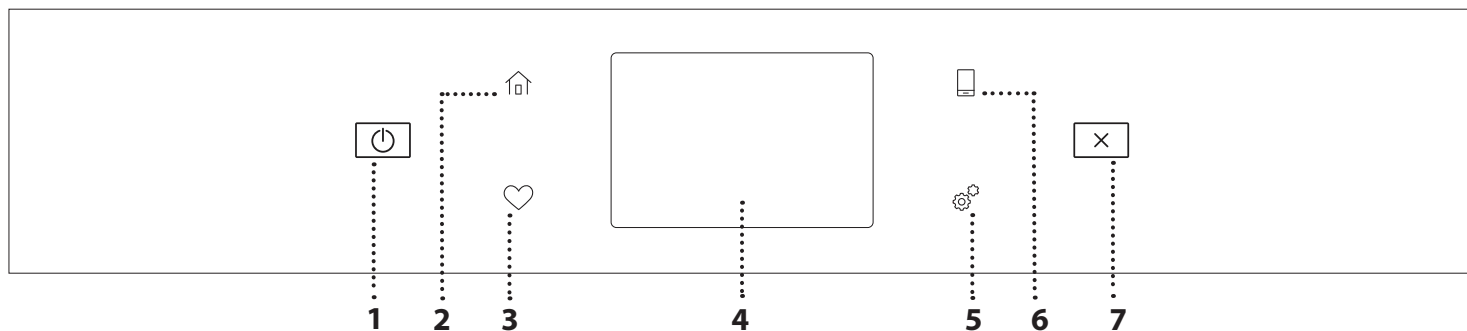
Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.

PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Circulair verwarmingselement (niet zichtbaar)
3. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
4. Door
5. Upper heating element/grill
6. Lamp
7. Draaiplateau

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 om de oveninstellingen en -voorkeuren te wijzigen

6. AFSTANDBEDIENING

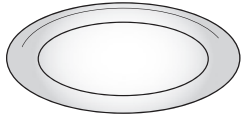
Om het gebruik van de 6th Sense Live Whirlpool-app in te schakelen.

7. ANNULEREN

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

ACCESSOIRES

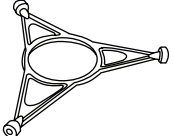
DRAAIPLATEAU



Wanneer het glazen draaiplateau op de plateaudrager wordt gezet kan het voor alle bereidingsmethoden worden gebruikt.

Het draaiplateau moet altijd als basis voor andere schalen of accessoires worden gebruikt, maar niet voor de bakplaat.

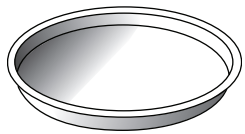
PLATEAU DRAGER



Gebruik de plateaudrager alleen als steun voor het glazen draaiplateau.

Laat er geen andere accessoires tegen rusten.

CRISPERPLAAT

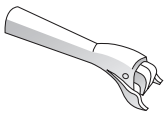


Alleen voor gebruik met de daarvoor bestemde functies.

De crisperplaat moet altijd in het midden van de glazen draaitafel worden geplaatst. De plaat kan

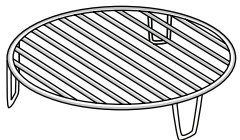
voorverwarmd worden als deze leeg is met de speciale functie voor dit doel. Zet het voedsel rechtstreeks op de crisperplaat.

HANDGREEP VOOR DE CRISPERPLAAT



Handig om de hete crisperplaat uit de oven te halen.

ROOSTER



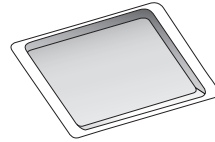
Hiermee kan het voedsel dicht bij de grill worden geplaatst, om het gerecht een perfect bruin korstje te geven en wordt voor optimale heteluchtcirculatie gezorgd.

Het moet gebruikt worden als basis voor de crisperplaat in sommige functies van "6th Sense Crisp Fry".

Plaats het rooster op het draaiplateau, zodat het niet in contact met andere oppervlakken komt.

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

RECHTHOEKIGE BAKPLAAT

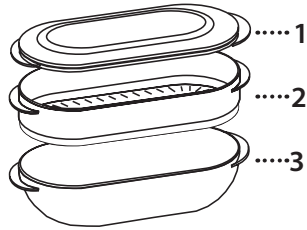


Gebruik de bakplaat uitsluitend met functies die voor convectiebakken zijn toegestaan; Nooit gebruiken met magnetronovens.

Plaats de plaat horizontaal en laat het rusten op het rooster in de ovenruimte.

Let op: Wanneer de bakplaat wordt gebruikt, hoeven het draaiplateau en de drager niet verwijderd te worden.

STOOMPAN



Om voedsel als vis of groenten te stomen, plaats deze in de mand (2) en giet drinkwater (100 ml) op de bodem van de stoompan (3), voor de juiste hoeveelheid stoom.

Om voedsel als aardappelen, pasta, rijst of granen te koken, plaats deze rechtstreeks op de bodem van de stoompan (de mand is niet nodig) en voeg een hoeveelheid drinkwater toe die past bij de hoeveelheid die wordt bereid.

Doe het bijgeleverde deksel (1) op de stoompan, voor de beste resultaten.

Plaats de stoompan op het glazen draaiplateau en gebruik het alleen met de daarvoor bestemde bereidingsfuncties, of met de magnetronfunctie.

De bodem van de stoompan werd ontworpen om ook te worden gebruikt met de speciale stoomreinigingsfunctie.

Andere accessoires die er niet bij zijn geleverd, kunnen afzonderlijk worden aangekocht via de klantendienst.

Er zijn verschillende accessoires verkrijgbaar. Overtuig u er vóór de aankoop van dat deze geschikt zijn voor gebruik in de magnetron en bestand tegen oventemperaturen.

Er mogen nooit metalen schalen voor voedsel of drank voor bereiding in de magnetron worden gebruikt.

Altijd zorgen dat de voedingsmiddelen en accessoires niet in contact met de binnenwanden van de oven komen.

Controleer altijd of het draaiplateau vrij kan draaien voordat u de oven start. Let op dat het draaiplateau niet losraakt bij het plaatsen of verwijderen van andere accessoires.

BEREIDINGSFUNCTIES



HANDMATIGE FUNCTIES

• MAGNETRON

Om voedsel en dranken snel te bereiden en op te warmen.

Vermogen (W)	Aanbevolen voor
900	Snel opwarmen van dranken of andere voedingsmiddelen met een hoog watergehalte.
750	Bereiden van groenten.
650	Bereiden van vlees en vis.
500	Bereiden van vleessauzen of sauzen met kaas of ei. Afwerken van vleespasteien of pasta uit de oven.
350	Langzame, voorzichtige bereiding. Perfect voor het laten smelten van boter of chocolade.
160	Ontdooien van ingevroren voedsel of zacht laten worden van boter en kaas.
90	Ijs zacht laten worden.

Handeling	Gerecht	Vermogen (W)	Duur (min.)
Opwarmen	2 koppen	900	1 - 2
Opwarmen	Aardappelpuree 1 kg	900	10 - 12
Ontdooien	Gehakt 500 kg	160	15 - 16
Bereiden	Luchtige cake	750	7 - 8
Bereiden	Eiercustard	500	16 - 17
Bereiden	Gehaktbrood	750	20 - 22

• CRISP

Voor het perfect bruinen van gerechten aan de bovenkant en de onderkant. Deze functie kan alleen worden gebruikt met de speciale crisperplaat.

Gerecht	Duur (min.)
Gegiste cake	7 - 10
Hamburger	8 - 10 *

* Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

Benodigde accessoires: Crisperplaat, handgreep voor de crisperplaat

• HETELUCHT

Om gerechten te bereiden op een manier die heel dicht aanleunt bij het gebruik van een traditionele oven. De bakplaat of ander gerei dat geschikt is voor gebruik in de oven kan aangewend worden om bepaalde etenswaren te bereiden.

Gerecht	Temp. (°C)	Duur (min.)
Soufflé	175	30 - 35
Cupcake met Kaas	170 *	25 - 30
Koekjes	175 *	12 - 18

* Voorverwarmen nodig

Aanbevolen accessoires: Rechthoekige bakplaat / Rooster

• TURBO HETELUCHT + MAGNETRON

Om in korte tijd ovenschotels te bereiden. Het is raadzaam om het rooster te gebruiken om de luchtcirculatie te optimaliseren.

Gerecht	Vermogen (W)	Temp. (°C)	Duur (min.)
Braadstuk	350	170	35 - 40
Vleespastei	160	180	25 - 35

Aanbevolen accessoires: Rooster

• GRILL

Om het voedsel een bruin korstje te geven, om te grillen of te gratineren. Het is raadzaam om het voedsel tijdens de bereiding te draaien.

Gerecht	Grillniveau	Duur (min.)
Toast	Hoog	5 - 6
Garnalen	Medium	18 - 22

Aanbevolen accessoires: Rooster

• GRILL + MW

Om gerechten snel te bereiden en te gratineren, een combinatie van de magnetron en grillfuncties.

Gerecht	Vermogen (W)	Grillniveau	Duur (min.)
Aardappelgratin	650	Medium	20 - 22
Gepofte aardappelen	650	Hoog	10 - 12

Aanbevolen accessoires: Rooster

• TURBOGRILL

Voor perfecte resultaten, een combinatie van de grill en ovenluchtconvectie. Het is raadzaam om het voedsel tijdens de bereiding te draaien.

Gerecht	Grillniveau	Duur (min.)
Kip kebab	Hoog	25 - 35

Aanbevolen accessoires: Rooster

• TURBOGRILL + MW

Om het voedsel snel te bereiden en een bruin korstje te geven, een combinatie van de magnetron, grill en ovenluchtconvectie.

Gerecht	Vermogen (W)	Grillniveau	Duur (min.)
Ingevroren cannelloni	650	Hoog	20-25
Varkenskarbonade	350	Hoog	30-40

Aanbevolen accessoires: Rooster

• SNEL VOORVERWARMEN

Om de oven voor een bereidingscyclus snel voor te verwarmen.

• SPECIALE FUNCTIES

» WARMHOUDEN

Voor het warm en krokant houden van zojuist bereide gerechten, inclusief vlees, gefrituurde gerechten of gebak.

» 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.


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

• 6th SENSE DEFROST

Voor het snel ontdooien van verschillende soorten voedsel, door gewoon het gewicht door te geven. Plaats het voedsel altijd rechtstreeks op het glazen draaiplateau, voor de beste resultaten.

BROOD KNAPPERIG ONTDOOIEN

Deze exclusieve Whirlpool-functie dient om bevroren brood te ontdooien. Door de combinatie van Ontdooien en de Crisp-technologieën smaakt uw brood alsof het pas gebakken is en ziet het er ook zo uit. Gebruik deze functie om snel broodjes, baguettes en croissants te ontdooien en op te warmen. De crisperplaat dient te worden gebruikt met deze functie.

Gerecht	Gewicht
ONTDOOIEN VERS BROOD 	50 - 800 g
VLEES	100 - 2000 g
GEVOGELTE	100 - 3000 g
VIS	100 - 2000 g
GROENTE	100 - 2000 g
BROOD	100 - 2000 g

• 6th SENSE OPWARMEN

Voor het opwarmen van kant-en-klaar voedsel, ingevroren of op kamertemperatuur. De oven berekent automatisch de gewenste instellingen voor de beste resultaten, zo kort mogelijk. Plaats het voedsel op een bord of schaal die magnetronbestendig en ovenvast zijn. Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie. Laat na de opwarming het voedsel nog 1-2 minuten liggen, dat verbetert het resultaat, vooral van bevroren voedsel.

Open de deur niet tijdens deze functie.

• 6th SENSE STOMEN

Voor het stomen van voedsel als groenten of vis, met behulp van de bijgeleverde stoompan. De voorbereidingsfase genereert automatisch stoom, door het water dat op de bodem van de stoompan is gegoten aan de kook brengen. De tijdsinstellingen voor deze fase kunnen variëren. De oven gaat vervolgens verder met het stomen van het voedsel, volgens de tijdsinstelling.

Stel 1-4 minuten in voor zachte groenten zoals broccoli en prei en 4-8 minuten voor hardere groenten zoals wortelen en aardappelen.

Open de deur niet tijdens deze functie.

Benodigde accessoires: Stomer

• 6th SENSE CRISP FRY

Deze gezonde en exclusieve functie combineert de kwaliteit van de crispfunctie met de eigenschappen van de warmeluchtcirculatie. Hiermee worden smakelijke, krokante bakresultaten verkregen, waarbij opmerkelijk minder olie nodig is dan voor

de traditionele bereidingswijze, en in bepaalde recepten is er zelfs geen olie nodig. Het is mogelijk om verschillende vooraf ingestelde gerechten, vers dan wel ingevroren, te bakken.

Volg de onderstaande tabel om de aangegeven accessoires te gebruiken voor de beste kookresultaten voor elk gerecht (vers of ingevroren *).

Gerecht	Gewicht / porties
GEPANEERDE EN GEBAKKEN FILET Bedek met een weinig olie alvorens te bereiden. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Plaats de plaat op het rooster	100 - 500 g
GEHAKTBALLEN Bedek met een weinig olie alvorens te bereiden. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Plaats de plaat op het rooster	200 - 800 g
VIS EN FRIET * Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat	1 - 3 porties
GEMENGDE GEBAKKEN VIS * Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat	100 - 500 g
GEPANEERDE GARNALEN * Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat	100 - 500 g
GEPANEERDE INKTVISRINGEN * Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat	100 - 500 g
GEPANEERDE VISSTICK * Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Omdraaien als dit wordt gevraagd	100 - 500 g
GEBAKKEN AARDAPPELS * Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat	200 - 500 g
GEBAKKEN AARDAPPELS Schillen en in repen snijden. 30 minuten laten weken in koud gezouten water. Droog af met een handdoek en weeg. Bestrijk met olijfolie (5%). Uitspreiden op de crisperplaat. Plaats de plaat op het rooster. Omdraaien als dit wordt gevraagd	200 - 500 g
AARDAPPELKROKETTEN Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat	100 - 600 g
AUBERGINE Hak, bestrooi met zout en laat 30 minuten rusten. Spoel, droog en weeg. Bestrijk met olijfolie (5%). Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Plaats de plaat op het rooster. Omdraaien als dit wordt gevraagd	200 - 600 g
PAPRIKA Snijd in plakken, weeg en borstel olijfolie over de stukken (5%). Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Plaats de plaat op het rooster	200 - 500 g
COURGETTE Snijd in plakjes, weeg en borstel olijfolie over de stukken (5%). Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Plaats de plaat op het rooster	200 - 500 g
KIPNUGGETS * Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Plaats de plaat op het rooster	200 - 600 g
KAASKROKETTEN * Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Plaats de plaat op het rooster	100 - 400 g
UIENRINGEN * Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Plaats de plaat op het rooster	100 - 500 g

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 een instelling te bevestigen of om naar het volgende scherm te gaan:

Raak "INSTELLEN" of "VOLGENDE" aan.

EERSTE GEBRUIK

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

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

1. DE TAAL SELECTEREN

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

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

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

2. WIFI INSTELLEN

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

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

- Raak "NU INSTELLEN" aan om de verbinding in te stellen.

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.

Controleer met uw smarttoestel of het signaal van uw draadloos thuisnetwerk sterk is vlak bij het apparaat.

Minimumvereisten.

Smarttoestel: Android met een 1280x720 (of hoger) scherm of iOS.

Zie de app store voor compatibiliteit met Android- of iOS-versies.

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

1. Download de 6th Sense Live-app

De eerste stap om uw apparaat te verbinden, is het downloaden van de app op uw mobile device. De 6th Sense Live-app begeleidt u door alle hier aangegeven stappen. U kan de 6th Sense Live-app downloaden via de 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 nummers aan om de tijd in te stellen.
- Raak "INSTELLEN" aan om te bevestigen.

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

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

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

4. DE OVEN VERWARMEN

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

Voordat u begint met het bereiden van voedsel, raden we daarom aan om de lege oven te verwarmen, om alle mogelijke geuren te verwijderen. Verwijder alle beschermende karton of transparante film uit de oven en verwijder eventuele accessoires aan de binnenkant.

Verhit de oven tot 200 °C, bij voorkeur met de functie "Snel voorverwarmen".

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

DAGELIJKS GEBRUIK

1. EEN FUNCTIE SELECTEREN

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

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

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

2. HANDMATIGE FUNCTIES INSTELLEN

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

VERMOGEN / TEMPERATUUR / GRILLNIVEAU

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

In de functie "Hetelucht" kunt u  aanraken om voorverwarmen te activeren.

DUUR

Voor functies met magnetron en gecombineerde functies moet u altijd een bereidingstijd instellen.

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

Aan het einde van de bereidingstijd wordt het bereiden automatisch onderbroken.

Wanneer u de bereiding handmatig wilt beheren in functies zonder magnetron, hoeft u geen bereidingstijd in te stellen.

- Om de duur in te stellen, tikt u op "Bereidingstijd instellen".

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

3. 6th SENSE-FUNCTIES INSTELLEN

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

- Kies een bereidingstype uit de lijst.
- Kies een functie.

De functies worden weergegeven onderverdeeld in

categorieën van levensmiddelen in het menu 6th SENSE VOEDSEL (zie de overeenkomstige tabellen) en volgens de kenmerken van het recept in het menu LIFESTYLE.

- 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.

4. UITSTEL VAN STARTTIJD INSTELLEN

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

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

Wanneer er een uitgestelde bereidingsstarttijd wordt geprogrammeerd wordt de voorverwarmingsfase van de oven uitgeschakeld: De oven zal de gewenste temperatuur geleidelijk bereiken, wat betekent dat de bereidingstijden iets langer zijn dan in de bereidingstabel staat vermeld.

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

5. START DE FUNCTIE


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

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

Functies met magnetron zijn voorzien van een startbeveiliging. De deur moet geopend en gesloten worden voordat de functie wordt gestart.

- Open de deur.
- Zet het voedsel in de oven en sluit de deur.
- Raak "START" aan.

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. JET START

Onderaan het beginscherm staat een balk die drie tijdsduren toont. Raak een van de tijdsduren aan om

de bereiding met de magnetronfunctie op maximaal vermogen (900 W) te starten.

- Open de deur.
- Zet het voedsel in de oven en sluit de deur.
- Raak de bereidingstijd van uw keuze aan.

7. VOORVERWARM

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 voor het voorverwarmen wijzigen

voor bereidingsfuncties waarbij u dit 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.

8. HET BEREIDEN PAUZEREN

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

- Open de deur.
- Voer de handeling uit die op het display wordt aangegeven.
- Sluit de deur, voer vervolgens de bereiding verder uit.

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, voer vervolgens de bereiding verder uit.

9. EINDE BEREIDINGSTIJD

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

Met sommige functies kunt u na de bereiding de

bereidingstijd verlengen of de functie als favoriet bewaren.


- Raak  aan om de functie als een favoriet op te slaan.
- Raak  aan om de bereidingstijd te verlengen.

10. 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 maximaal 4 favoriete maaltijd tijden 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 maaltijd tijden en sommige suggesties worden aangeboden.


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

In het favorietenscherm kunt u ook 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.

11. TOOLS

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

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

OP AFSTAND INSCHAKELEN

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

DRAAISCHIJF

Met deze optie stopt u de rotatie van het draaiplateau, zodat u grote, vierkante magnetronbestendige schalen kunt gebruiken die niet vrij in de magnetron kunnen draaien.

KOOKWEKKER



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

Als de wekker eenmaal is gestart, blijft deze aftellen zonder invloed te hebben op de functie.

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

De wekker blijft rechtsboven op het scherm aftellen.

Om de kookwekker op te roepen of te wijzigen:

- Druk op .
- Raak  aan.

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

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

LAMP

Om het ovenlampje in of uit te schakelen.

ZELFREINIGING

Door de werking van de waterdamp die tijdens deze speciale reinigingscyclus vrijkomt kunnen vuil en voedselresten gemakkelijk worden verwijderd. Giet een kop drinkwater alleen op de bodem van de bijgeleverde stoompan (3) of in een magnetronbestendige recipiënt en schakel de functie in.

Benodigde accessoires: Stomer

STIL

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

BEDIENINGSVERGREDELING

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.

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.

USEFUL TIPS

MAGNETRONBEREIDING

De microgolven dringen slechts in beperkte mate in het voedsel. Wanneer meerdere items dus tegelijk bereid worden, moeten ze zo ver mogelijk uit elkaar gelegd worden, zodat een zo groot mogelijk oppervlak blootgesteld is aan de microgolven.

Kleine stukken zijn sneller gaar dan grote: om te zorgen voor een uniforme bereiding moet het voedsel in even grote stukken worden gesneden.

De meeste levensmiddelen garen verder nadat de bereiding met de magnetron voltooid is. Neem daarom de tijd om het gerecht te laten staan om de bereiding te voltooien.

Verwijder alle sluitstrips met metaal draad van papieren of plastic zakken voordat u ze in de magnetron plaatst voor bereiding.

Plastic folie moet ingesneden of ingeprikt worden met een vork om de druk af te laten en zo het openbarsten te voorkomen, omdat zich tijdens het verhitten stoom vormt.

VLOEISTOFFEN

Vloeistoffen kunnen oververhit raken tot boven het kookpunt zonder dat ze zichtbaar borrelen. Hete vloeistoffen kunnen dus plotseling overkoken. Om dit te voorkomen, gebruik recipiënt die bovenaan smal zijn, roer de vloeistof om alvorens de houder in de magnetron te zetten en laat het lepeltje erin staan.

Roer de vloeistof na het verwarmen nogmaals voorzichtig om voordat u de houder uit de magnetron haalt.

BEVROREN ETENSWAREN

Voor de beste resultaten adviseren wij u het voedsel rechtstreeks in de glazen afdruiptak te ontdooien. Gebruik zo nodig een lichtplastic schaal die geschikt is voor magnetrons.

Gekookt voedsel, stoofschotels en vleessauzen ontdooien beter als u ze tijdens het ontdooien regelmatig omroert. Haal de stukken uit elkaar wanneer ze beginnen te ontdooien: de gescheiden delen zullen sneller ontdooien.

BABYVOEDING

Wanneer u babyvoeding in een zuigfles of potje in de magnetron verwarmt, moet u het voedsel altijd doorroeren en de temperatuur controleren voordat u het serveert. Zo zorgt u ervoor dat de warmte gelijkmatig wordt verdeeld zodat er geen kans is op brandwonden.

Let erop dat u het deksel en de speen vóór het opwarmen verwijdert.

CAKES EN BROOD

Geadviseerd wordt om voor cakes en broodproducten de "Hetelucht"-functie te gebruiken. Om de bereidingstijden te verkorten, kunt u ook "Hetelucht + MW" selecteren, waarbij het vermogen van de magnetron wordt ingesteld op een waarde van maximaal 160 W om de etenswaren zacht en geurig te houden.

Gebruik met de "Hetelucht"-functie taartvormen van donker metaal en zet deze altijd op het bijgeleverde rooster.

Anders kan de rechthoekige bakplaat of ander gerei dat geschikt is voor gebruik in de oven aangewend worden om bepaalde etenswaren zoals koekjes of broodjes te bereiden.

Als u de functie "Hetelucht + MW" gebruikt, gebruik dan alleen schalen die geschikt zijn voor de magnetron en plaats ze op het meegeleverde rooster.

Om te controleren of het item dat u aan het bakken bent gaar is moet u een prikker in het midden steken: Als de prikker er droog uitkomt is de cake of het brood klaar.

Als u taartvormen met antiaanbaklaag gebruikt, vet dan niet de randen in, omdat de taart dan mogelijk niet goed rijst aan de zijkanten.

Als het gebak "opzwellt" tijdens het bakken, gebruik dan de volgende keer een lagere temperatuur, verminder bijvoorbeeld de hoeveelheid vocht of meng het beslag voorzichtiger.

Als de bodem van de taart te vochtig blijft, zet de taart dan op een lager niveau en bestrooi de bodem met paneermeel of verkruimelde koekjes voordat u de vulling erin schenkt.

PIZZA





Om snel voor een uniforme bereiding en een krokante pizzabodem te zorgen, is het raadzaam om de functie "Crisp" in combinatie met het speciale meegeleverde accessoire te gebruiken.

Anders is het voor grotere pizza's mogelijk om de rechthoekige bakplaat te gebruiken, samen met de "Hetelucht"-functie: in dit geval de oven tot de temperatuur van 200° C voorverwarmen en de mozzarella over de pizza verdelen op tweederde van het bereidingsproces.

VLEES EN VIS

Om snel en perfect te bruinen terwijl de binnenkant van het vlees of de vis zacht en sappig blijft, raden wij aan om functies te gebruiken die hetelucht combineren met microgolven, zoals "Turbo grill + magnetron" of "Hetelucht + magnetron".

Voor optimale bereidingsresultaten stelt u het magnetronniveau in op 350 W.

Categorieën levensmiddelen		Accessoires	Hoeveelheid	Bereidingsinformatie		
OVENSCHOTEL & PASTA UIT DE OVEN	Lasagne		4 - 10 porties	Bereid volgens uw favoriet recept. Giet er bechamelsaus op en bestrooi met kaas om perfect te bruinen		
	Cannelloni		400 - 1500 g			
	Lasagne*		500 - 1200 g	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie		
	Cannelloni*		400 - 1500 g			
RIJST, PASTA & GRANEN	RIJST & PASTA		Rijst	100 - 400 g ◐●	Stel de aanbevolen bereidingstijd in voor de rijst. Voeg zout water en rijst toe op de bodem van de stoompan en plaats het deksel. Gebruik 2-3 koppen water voor elke kop rijst.	
			Rijstepap	2 - 4 porties ◐●	Giet water en rijst op de bodem van de stomer en plaats het deksel. Voeg melk toe wanneer de oven dat aangeeft. Gebruik voor 2 porties 75 ml rijst, 200 ml water en 300 ml melk.	
			Pasta	1 - 4 porties ◐●	Stel de aanbevolen bereidingstijd in voor de pasta. Voeg de pasta toe als dit wordt aangegeven en kook deze met het deksel gesloten. Gebruik ongeveer 750 ml water voor elke 100 g pasta	
	ZADEN & GRANEN			Bulgur	100 - 400 g	Voeg zout water en granen toe op de bodem van de stoompan en plaats het deksel. Gebruik 2 koppen water voor elke kop bulgur
				Quinoa		Voeg zout water en granen toe op de bodem van de stoompan en plaats het deksel. Gebruik 2 koppen water voor elke kop quinoa
				Gierst		Voeg zout water en granen toe op de bodem van de stoompan en plaats het deksel. Gebruik 3 koppen water voor elke kop gierst
				Amarant		Voeg zout water en granen toe op de bodem van de stoompan en plaats het deksel. Gebruik 3-4 koppen water voor elke kop amarant
				Spelt		Voeg zout water en granen toe op de bodem van de stoompan en plaats het deksel. Gebruik 3-4 koppen water voor elke kop spelt
				Gerst		Voeg zout water en granen toe op de bodem van de stoompan en plaats het deksel. Gebruik 3-4 koppen water voor elke kop gerst
				Boekweit		Voeg zout water en granen toe op de bodem van de stoompan en plaats het deksel. Gebruik 3 koppen water voor elke kop boekweit
				Couscous		Voeg zout water en granen toe op de bodem van de stoompan en plaats het deksel. Gebruik 2 koppen water voor elke kop couscous
				Havermoutpap		

* Bevroren ◐● Aanbevolen hoeveelheid. Open de ovendeur niet tijdens de bereiding.

	Categorieën levensmiddelen	Accessoires	Hoeveelheid	Bereidingsinformatie
VLEES	BIEFSTUK	Rosbief	800 - 1500 g	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak. Laat na de bereiding tenminste 15 minuten rusten alvorens voor te snijden
		Gebraden kalfsvlees		Borstel olie of gesmolten boter over het vlees. Wrijf het vlees in met zout en peper. Laat na de bereiding tenminste 15 minuten rusten alvorens voor te snijden
		Steak	2 - 6 stuks	Borstel olie en rozemarijn over het vlees. Wrijf het vlees in met zout en zwarte peper. Verdeel gelijkmatig over het grillrooster
		Hamburger	2 - 6 stuks	Bestrijk met olie en bestrooi met zout vóór de bereiding
		Hamburger*	100 - 500 g	
	VARKENS-VLEES	Gebraden varkensvlees	800 - 1500 g	Borstel olie of gesmolten boter over het vlees. Wrijf het vlees in met zout en peper. Laat na de bereiding tenminste 15 minuten rusten alvorens voor te snijden
		Karbonades	2 - 6 stuks	Borstel olie en rozemarijn over het vlees. Wrijf het vlees in met zout en zwarte peper. Verdeel gelijkmatig over het grillrooster
		Ribbetjes	700 - 1200 g	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Wrijf het vlees in met zout en peper. Verdeel gelijkmatig op de crisperplaat met het been aan de onderkant
		Bacon	50 - 150 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat
	LAMSVLEES	Gebraden lamsvlees	1000 - 1500 g	Borstel olie of gesmolten boter over het vlees. Wrijf het vlees in met zout, peper en gehakte knoflook. Laat na de bereiding tenminste 15 minuten rusten alvorens voor te snijden
		Kotelet	2 - 8 stuks	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Verdeel gelijkmatig op een rooster
	KIP	Gebraden Kip	800 - 2500 g	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Wrijf het vlees in met zout en peper. Plaats in de oven met de borst naar boven
		Kipstukken	400 - 1200 g	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Verdeel gelijkmatig op de crisperplaat met het vel aan de onderkant
		Kipfilet / kippenborst	300 - 1000 g	
	GESTOOMD VLEES	Kipfilets	300 - 800 g	Verdeel gelijkmatig over het stoomrooster
		Hotdog	4 - 8 stuk	Voeg hotdogs toe op de bodem van de stoompan en bedek met water. Zonder deksel bereiden
	VLEESGE-RECHTEN	Gehaktbrood	4-8 porties	Maak klaar volgens uw favoriete recept en geef vorm in een broodreceptiënt en duw goed om de vorming van luchtzakken te voorkomen
		Kebab	400 - 1200 g	Bestrijk met olie en breng op smaak met kruiden. Verdeel gelijkmatig over het grillrooster
		Gepaneerde Gebakken Filet	100 - 500 g	Borstel olie over het vlees. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat
		Worstjes & Knakworst	200 - 800 g	Wrijf de crisperplaat in met een beetje olie vóór de voorverwarming. Doorboor de worsten met een vork om barsten te voorkomen
Gehaktballen		200 - 800 g	Bereid volgens uw favoriete recept en maak ballen van ongeveer 30-40 g per stuk. Borstel olie over het vlees. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat	

ACCESSOIRES



Magnetron/
Ovenbestendig bakje



Stoompan
(compleet)



Stomer
(Onderkant + deksel)



Stomer
(onderkant)



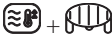














Rooster



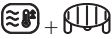




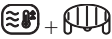

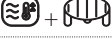







Rechthoekige
bakplaat



Crisperplaat

	Categorieën levensmiddelen	Accessoires	Hoeveelheid	Bereidingsinformatie	
VIS & SCHAALDIJEREN	HELE VIS	Geroosterde Hele Vis 	600 - 1200 g	Borstel olie over het vlees. Kruid met citroensap, look en peterselie	
		Gestoomde Hele Vis 	600 - 1200 g		
	GESTOOMDE FILETS & STEAKS	Steak 	300 - 800 g 	Verdeel gelijkmatig over het stoomrooster	
		Filets			
	VISGRATIN	Visgratin 	500 - 1200 g	Bedek met paneermeel en besprenkel met boterkrullen	
		Visgratin * 	600 - 1200 g	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie	
	GESTOOMDE VIS	Jakobsschelp 	1 - 6 stuks	Verdeel gelijkmatig over het stoomrooster	
		Mosselen 	400 - 1000 g	Kruid met olie, peper, citroen, look en peterselie vóór de bereiding. Meng alles goed	
		Garnalen 	100 - 600 g	Verdeel gelijkmatig over het stoomrooster	
	GEBAKKEN VIS & ZEEVRUCHTEN	Vis en friet * 		1-3 porties	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat en wissel de visfilets en de aardappelen af
		Gepaneerde garnalen * 		100 - 500 g	
		Gepaneerde inktvisringen * 			
		Gepaneerde vissticks * 			
		Gemengde gebakken vis * 			
Vismoot			300 - 800 g	Wrijf de crisperplaat in met een beetje olie vóór de voorverwarming. Kruid de vismoten met olie en bedek met sesamzaadjes	

* Bevroren  Aanbevolen hoeveelheid. Open de ovendeur niet tijdens de bereiding.

Categorieën levensmiddelen		Accessoires	Hoeveelheid	Bereidingsinformatie
GEROOSTER-DE GROENTEN	Aardappelpartjes		300 - 1200 g	Snijd in stukken, kruid met olie, bestrooi met zout en breng op smaak met kruiden alvorens in de oven te plaatsen
	Aardappelpartjes		300 - 800 g	Snijd in partjes, kruid met olie, bestrooi met zout en breng op smaak met kruiden alvorens in de oven te plaatsen
	Gevulde groenten		600 - 2200 g	Hol de groente uit en vul met een mengsel van de pulp van de groente, gehakt en kaassnippers. Voeg zout toe en breng op smaak met knoflook en kruiden naar keuze.
	Vegetarische burger *		2 - 6 stuks	Wrijf de crisperplaat in met een beetje olie
GERATINEER-DE GROENTEN	Gepofte aardappelen		200 - 1000 g	Borstel olie of gesmolten boter over het vlees. Snijd een kruis bovenop de aardappel en giet er zure room en uw favoriete topping over.
	Aardappelen		4 - 10 porties	Snijd in plakjes en leg in een grote recipiënt. Kruid met zout en peper en giet er room over. Besprenkel het geheel met kaas
	Broccoli		600 -1500 g	Snijd in stukjes en leg in een grote recipiënt. Kruid met zout en peper en giet er room over. Besprenkel het geheel met kaas
	Bloemkool		600 -1500 g	Snijd in stukjes en leg in een grote recipiënt. Kruid met zout en peper en giet er room over. Besprenkel het geheel met kaas
GESTOOMDE GROENTEN	Groente *		400 - 800 g	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie
	Aardappelpartjes		300 - 1000 g ◦•	Snijd in stukjes. Verdeel gelijkmatig op de bodem van de stoompan
	Erwtjes		200 - 500 g ◦•	Verdeel gelijkmatig over het stoomrooster
	Worteltjes			
	Broccoli		200 - 500 g ◦•	Snijd in stukjes. Verdeel gelijkmatig over het stoomrooster
	Bloemkool			
	Pompoen		200 - 500 g ◦•	Verdeel gelijkmatig over het stoomrooster
	Maïskolf		300 - 1000 g ◦•	
	Paprika's		200 - 500 g ◦•	Snijd in stukjes. Verdeel gelijkmatig over het stoomrooster
	Overige groenten			Verdeel gelijkmatig over het stoomrooster
GESTOOMDE DIEPVRIES-GROENTEN	Gestoomde groente		300 ◦•	Verdeel gelijkmatig over het stoomrooster
GEBAKKEN GROENTE	Gebakken aardappels *		200 - 500 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat
	Gebakken aardappels		200 - 500 g	Schillen en in repen snijden. Laat 30 minuten in koud zout water weken. Spoel, droog en weeg. Meng met olie, ongeveer 10 g per 200 g droge aardappelen. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat
	Aardappelkroketten		100 - 600 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat
	Aubergine		200 - 600 g	Hak en laat 30 minuten in koud zout water weken. Spoel, droog en weeg. Meng met olie, ongeveer 10 g per 200 g droge aubergine. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat
	Paprika		200 - 500 g	Snijd in stukjes, weeg en meng met olie, ongeveer 10 g per 200 g droge paprika. Kruid met zout. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat
	Courgette		200 - 500 g	Snijd in plakjes, weeg en meng met olie, ongeveer 10 g per 200 g droge courgette. Kruid met zout en zwarte peper. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat











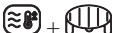

ACCESSOIRES

Magnetron/
Ovenbestendig bakjeStoompan
(compleet)Stomer
(Onderkant + deksel)Stomer
(onderkant)




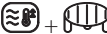




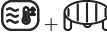

















Rooster

Rechthoekige
bakplaat

Crisperplaat

Categorieën levensmiddelen		Accessoires	Hoeveelheid	Bereidingsinformatie	
HARTIGE CAKES	Quiche Lorraine		1 baksel	Bekleed de crisperplaat met het deeg en prik erin met een vork. Maak een Quiche Lorraine-mengsel voor 8 porties	
	Quiche Lorraine*		200 - 800 g	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie	
	Hartige cake	 + 	1 baksel	Bekleed een taartvorm voor 8-10 porties met deeg en prik erin met een vork. Vul het deeg volgens uw favoriete recept	
	Groentenstrudel		800 - 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	
BROOD	Broodjes		1 baksel	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	
	Broodjes*		1 baksel	Neem uit de verpakking. Verdeel gelijkmatig over de bakplaat	
	Brood in blik		1 - 2 stuks	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	
	Broodjes voorgebakken		1 baksel	Neem uit de verpakking. Verdeel gelijkmatig over de bakplaat	
	Scones		1 baksel	Maak een scone of kleinere stukken op een ingevette crisperplaat	
	Broodjes ingeblikt		1 baksel	Neem uit de verpakking. Verdeel gelijkmatig over de bakplaat	
PIZZA	Pizza		2 - 6 porties	Maak pizzadeeg van 150 ml water, 15 g verse gist, 200 -225 g meel, olie en zout. Laat het rijzen met de speciaal daarvoor bedoelde functie van de oven. Rol het deeg uit op een licht ingevette bakplaat. Leg er bijvoorbeeld tomaten, mozzarella en ham op	
	Dunne pizza*		250 - 500 g ◦•	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie	
	Dikke pizza *		300 - 800 g ◦•		
	Koude Pizza		200 - 500 g	Neem uit de verpakking. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat	
TAARTEN & GEBAKJES		Sponscake in vorm	1 baksel	Maak vetvrij cakebeslag van 500-900 g. Giet het deeg in de beklede en ingevette bakplaat	
	RIJZENDE CAKES	Rijzende vruchtencake in vorm	 + 	900 - 1900 g	Bereid een cakebeslag volgens uw favoriete recept met versnipperd, gehakt of gesneden vers fruit. Giet het deeg in de beklede en ingevette bakplaat
		Rijzende chocoladecake in vorm		600 - 1200 g	Bereid een chocolade-cacao cakebeslag volgens uw favoriete recept. Giet het deeg in de beklede en ingevette bakplaat

* Bevroren ◦• Aanbevolen hoeveelheid. Open de ovendeur niet tijdens de bereiding.

	Categorieën levensmiddelen	Accessoires	Hoeveelheid	Bereidingsinformatie	
TAARTEN & GEBAKJES	GEBAKJES & GEVULDE TAARTEN	Koekjes		1 baksel	Maak een beslag van 250 g bloem, 100 g gezouten boter, 100 g suiker en 1 ei. Voeg een fruit-essence toe. Laat afkoelen. Verdeel het beslag in 10-12 repen op een ingevette bakplaat
		Chocolade Koekjes		1 baksel	Maak deeg met 250 g meel, 150 g boter, 100 g suiker, 1 ei, 25 g cacao poeder, zout en bakpoeder. Voeg vanille-essence toe. Laat afkoelen. Rol het deeg uit tot een dikte van 5 mm, maak deegfiguurtjes met de gewenste vorm en verdeel ze gelijkmatig over de crisperplaat
		Meringues		1 baksel	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 stukken op een ingevette bakplaat
		Vruchtentaart	 + 	800 - 1500 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
		Vruchtentaart		1 baksel	Maak deeg van 180 g bloem, 125 g boter en 1 ei. Verspreid het deeg over de crisperplaat en vul het met 700-800 g schijfjes verse vruchten, vermengd met suiker en kaneel
		Vruchtentaart*		300 - 800 g	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie
MUFFINS & CUPCAKES	Muffins		1 baksel	Maak deeg voor 16-18 stuks volgens uw favoriete recept en vul de papieren vormpjes. Verdeel gelijkmatig over de bakplaat	
	Soufflé	 + 	2 - 6 porties	Maak een soufflé met citroen, chocolade of fruit en giet het mengsel in een ovenvaste schaal met een hoge rand	
	Cupcake met Kaas		1 baksel	Maak een mix voor 12-15 stuks van geraspte zachte kaas en spek- of hamblokjes. Vul de muffinvormpjes.	
DESSERTS	Vruchtenmoes		300- 800 ml	Schil het fruit en verwijder de niet-eetbare delen. Snijd in stukjes en leg op het stoomrooster	
	Gebakken appels		4 - 8 stuks	Verwijder de klokhuizen en vul de appels met marsepein of kaneel, suiker en boter	
	Warme chocolade		2-8 porties	Bereid volgens uw favoriet recept in een recipiënt. Breng op smaak met vanille of kaneel. Voeg maizetmeel toe om de dichtheid te verhogen	
	Brownies		1 baksel	Bereid volgens uw favoriet recept. Bekleed de bakplaat met bakpapier en spreid het deeg hierop uit	
EIEREN	Roerei		2 - 10 stuks	Bereid volgens uw favoriet recept in een recipiënt	
	Spiegelei		1 - 6 stuks	Wrijf de crisperplaat in met een beetje olie vóór de voorverwarming	
	Omelet		1 baksel		
	Eiercustard		1 - 2 baksels	Maak een beslag van 0,5 liter melk, 4 eierdooiers, 100 g suiker en 40 g bloem. Giet de melk in een schaal en plaats deze in de oven. Wanneer de oven hierom vraagt, giet voorzichtig de hete melk bij het mengsel van eierdooiers, bloem en suiker en ga door met de bereiding	
SNACKS	Popcorn	-	90 - 100 g	Plaats de zak altijd rechtstreeks op het glazen draaiplateau. Bereid slechts één zak per keer	
	Kippenvleugels *		300 - 600 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat	
	Kipnuggets *	 + 	200 - 600 g		
	Kaaskroketteren *		100 - 400 g	Borstel een weinig olie over de kaas vóór de bereiding. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat	
	Uienringen *	 + 	100 - 500 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat	
	Geroosterde noten		50 - 200 g		

ACCESSOIRES

Magnetron/
Ovenbestendig bakjeStoompan
(compleet)Stomer
(Onderkant + deksel)Stomer
(onderkant)

Rooster

Rechthoekige
bakplaat

Crisperplaat

REINIGEN

Zorg ervoor dat het apparaat afgekoeld is vooraleer te onderhouden of te reinigen.

Gebruik nooit stoomreinigers.

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

OPPERVLAKKEN BINNENKANT EN BUITENKANT

- Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Droog af met een droge doek.
- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.
- Verwijder het draaiplateau en de steun op gezette tijden, of wanneer er vloeistoffen gemorst zijn, om de onderkant van de oven schoon te maken en verwijder alle voedselresten.
- Activeer de functie "Zelfreinigen" voor een optimale reiniging van de interne oppervlakken.

- De grill hoeft niet te worden gereinigd, want de intense hitte brandt al het vuil weg. Gebruik deze functie regelmatig.

ACCESSOIRES

Alle accessoires zijn vaatwasmachinebestendig, met uitzondering van de crisperplaat.

De crisperplaat moet worden afgewassen met water en een mild afwasmiddel. Bij hardnekkig vuil zachtjes met een doek wrijven. Laat de crisperplaat altijd afkoelen voordat u hem schoonmaakt.

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?

Ga naar uw routerconfiguratie (zie routerhandleiding) en controleer of het MAC-adres van het apparaat wordt vermeld op de pagina met apparaten met een draadloze verbinding.

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 nummers en letters die begint met "88:e7".

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

Gebruik uw smart-apparaat en de app 6th Sense Live om te controleren of het apparaatnetwerk zichtbaar is en 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 het wifi-kanaal van bij u thuis te gebruiken.

Wat kan ik doen als verschijnt op het display of als de oven geen stabiele verbinding kan maken met mijn router thuis?

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 wachtwoordencryptie: 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 hoe u andere apparaten dan computers op internet kunt aansluiten.

Hoe kan ik controleren of 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 nieuw account maken, maar vergeet niet om uw apparaten uit uw oude account te verwijderen voordat u ze naar uw nieuwe account verplaatst.

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.

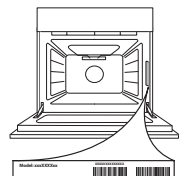
PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Koppel het los van het elektriciteitsnet.	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" gevolgd 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 oven maakt geluid zelfs wanneer deze is uitgeschakeld.	Koelventilator ingeschakeld.	Open de deur of houd open of wacht totdat het koelproces klaar is.
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.
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-sigitaal 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.



Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u op:

- Op onze website docs.whirlpool.eu
- Gebruik makend van de QR-code
- 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.





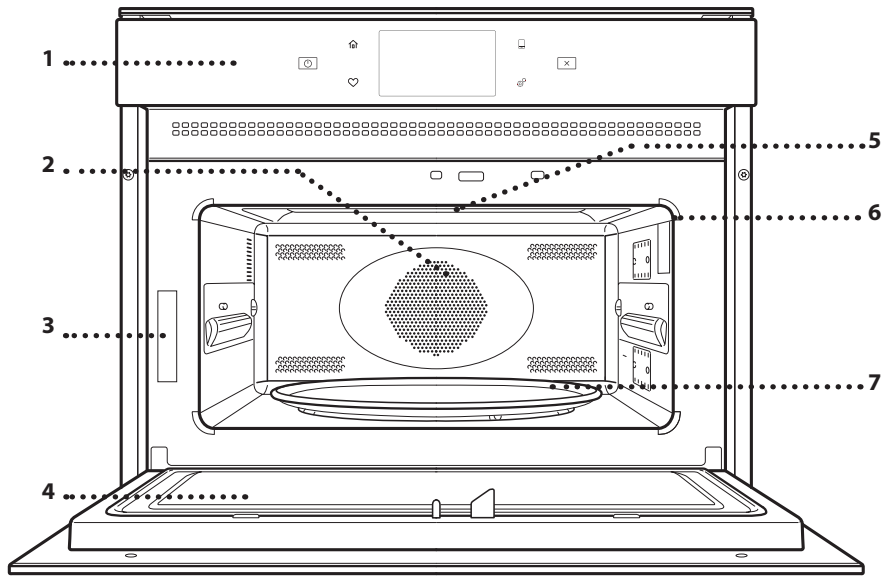
GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL

Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.whirlpool.eu/register



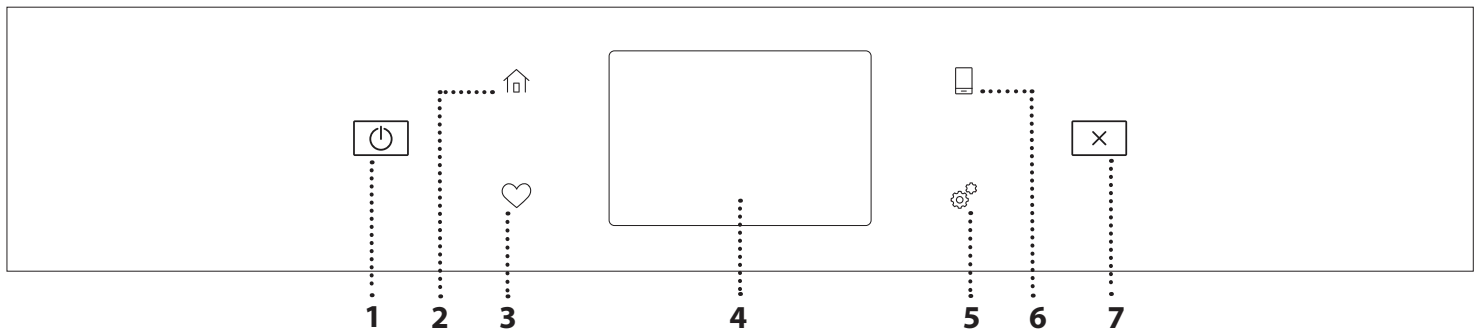
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Pannello dei comandi
2. Resistenza circolare (non visibile)
3. Targhetta matricola (da non rimuovere)
4. Porta
5. Resistenza superiore / grill
6. Luce
7. Piatto rotante

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

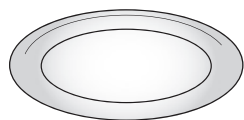
Per abilitare l'uso dell'app Whirlpool 6th Sense Live.

7. ANNULLA

Per disattivare tutte le funzioni del forno ad eccezione dell'orologio, del contaminuti e del blocco tasti.

ACCESSORI

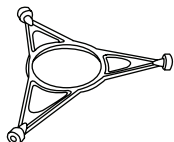
PIATTO ROTANTE



Appoggiato sull'apposito supporto, il piatto rotante in vetro può essere utilizzato in tutte le modalità di cottura.

Il piatto rotante va sempre usato come base per altri contenitori o accessori ad eccezione della teglia.

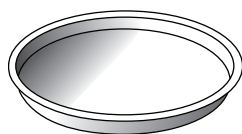
SUPPORTO PER PIATTO ROTANTE



Utilizzare il supporto soltanto per il piatto rotante in vetro.

Non appoggiare altri accessori sul supporto.

PIATTO CRISP

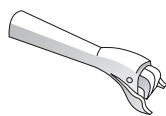


Da utilizzare solo con le funzioni designate.

Il piatto Crisp deve essere sempre appoggiato al centro del piatto rotante in vetro e può essere

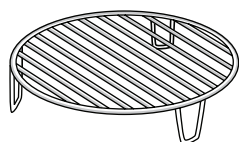
preriscaldato a vuoto, utilizzando solo la speciale funzione dedicata. Disporre gli alimenti direttamente sul piatto Crisp.

MANIGLIA PER PIATTO CRISP



Utile per rimuovere il piatto Crisp caldo dal forno.

GRIGLIA



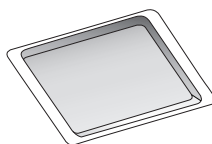
Permette di avvicinare le pietanze al grill per ottenere una perfetta doratura e una circolazione ottimale dell'aria.

Deve essere utilizzata come base per il piatto crisp con alcune funzioni "6th Sense Crisp Fry".

Appoggiare la griglia sul piatto rotante, evitando che venga a contatto con altre superfici.

Il numero e il tipo di accessori possono variare a seconda del modello acquistato.

TEGLIA RETTANGOLARE

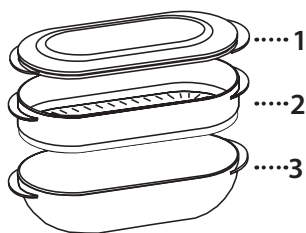


Usare la teglia da forno solo per le funzioni che prevedono la cottura ventilata; non usarla mai in combinazione con le microonde.

Inserirla orizzontalmente, appoggiandola sopra l'apposita guida nella cavità.

Nota: non è necessario togliere il piatto rotante e il suo supporto quando si utilizza la teglia rettangolare.

VAPORIERA



Per cuocere a vapore alimenti come pesce o verdure, appoggiarli sul cestello (2) e versare acqua potabile (100 ml) sul fondo della vaporiera (3) per ottenere una corretta quantità di vapore.

Per lessare alimenti come patate, pasta, riso o cereali, disporli direttamente sul fondo della vaporiera (non è necessario il cestello) aggiungendo una quantità proporzionata di acqua potabile.

Per ottenere un risultato ottimale si consiglia di chiudere la vaporiera con l'apposito coperchio (1).

Appoggiare sempre la vaporiera sul piatto rotante in vetro e usarla esclusivamente con le funzioni di cottura dedicate o con le microonde.

Il fondo della vaporiera è studiato anche per essere usato con la speciale funzione di pulizia a vapore.

Verificare che alimenti e accessori non tocchino le pareti interne del forno.

Prima di avviare il forno, assicurarsi sempre che il piatto rotante possa ruotare liberamente. Fare attenzione a non spostare il piatto rotante dalla sua sede mentre si inseriscono o rimuovono altri accessori.

In commercio sono disponibili diversi accessori. Prima di acquistarli, accertarsi che siano idonei alla cottura a microonde e in forno.

Contenitori metallici per cibi o bevande non vanno mai usati durante una cottura a microonde.

FUNZIONI DI COTTURA



FUNZIONI MANUALI

• MICROONDE

Per cuocere e riscaldare rapidamente alimenti o bevande.

Potenza (W)	Consigliata per
900	Riscaldamento rapido di bevande o altri alimenti ad alto contenuto di acqua.
750	Cottura di verdure.
650	Cottura di carne e pesce.
500	Cottura di sughi di carne, salse con formaggio o uova. Finitura di sformati di carne o paste al forno..
350	Cotture lente e delicate. Per fondere burro o cioccolato.
160	Scongelare alimenti surgelati o ammorbidire burro e formaggi.
90	Per ammorbidire i gelati.

Azione	Alimento	Potenza (W)	Durata (min.)
Riscaldamento	2 tazze	900	1 - 2
Riscaldamento	Puré di patate 1 kg	900	10 - 12
Scongela	Carne macinata 500 g	160	15 - 16
Cuoci	Pan di spagna	750	7 - 8
Cuoci	Crema all'uovo	500	16 - 17
Cuoci	Polpettone	750	20 - 22

• CRISP

Per ottenere una doratura perfetta sia sulla superficie superiore che su quella inferiore del cibo. Questa funzione deve essere usata solo con lo speciale piatto Crisp.

Alimenti	Durata (min.)
Torte lievitate	7 - 10
Hamburger	8 - 10 *

* Girare il cibo a metà cottura.

Accessori necessari: piatto crisp, maniglia per piatto crisp

• TERMOVENTILATO

Per cuocere le pietanze con risultati analoghi a quelli di un forno statico. Per la cottura di alcuni alimenti è possibile usare la teglia o utilizzare recipienti adatti alla cottura in forno.

Alimenti	Temp. (°C)	Durata (min.)
Soufflé	175	30 - 35
Tortini al formaggio	170 *	25 - 30
Biscotti	175 *	12 - 18

* È richiesto il preriscaldamento

Accessori consigliati: Teglia rettangolare / Griglia

• TERMOVENTILATO + MICROONDE

Per preparare pietanze al forno in breve tempo. Si consiglia di utilizzare la griglia per ottimizzare la circolazione dell'aria.

Alimenti	Potenza (W)	Temp. (°C)	Durata (min.)
Arrosto	350	170	35 - 40
Pasticcio di carne	160	180	25 - 35

Accessori consigliati: Griglia

• GRILL

Per dorare, grigliare o gratinare le pietanze. Si consiglia di girare gli alimenti durante la cottura.

Alimenti	Potenza grill	Durata (min.)
Pane tostato	Alto	5 - 6
Gamberi	Medio	18 - 22

Accessori consigliati: Griglia

• GRILL + MICROONDE

Per cuocere e gratinare rapidamente le pietanze combinando le microonde con il grill.

Alimento	Potenza (W)	Potenza grill	Durata (min.)
Gratin di patate	650	Medio	20 - 22
Patate al cartoccio	650	Alto	10 - 12

Accessori consigliati: Griglia

• TURBO GRILL

Permette di ottenere risultati perfetti combinando l'azione del grill e del forno ventilato. Si consiglia di girare gli alimenti durante la cottura.

Alimenti	Potenza grill	Durata (min.)
Kebab di pollo	Alto	25 - 35

Accessori consigliati: Griglia

• TURBO GRILL + MICROONDE

Indicata per cuocere e dorare velocemente gli alimenti combinando l'azione delle microonde, del grill e del forno ventilato.

Alimenti	Potenza (W)	Potenza grill	Durata (min.)
Cannelloni surgelati	650	Alto	20-25
Costolette di maiale	350	Alto	30-40

Accessori consigliati: Griglia

• PRERISCALDAMENTO RAPIDO

Per scaldare rapidamente il forno prima di un ciclo di cottura.

• FUNZIONI SPECIALI

» TIENI IN CALDO

Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti, come carne, frittura o torte.

» 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.


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.

• SCONGELAMENTO 6th SENSE

Per scongelare rapidamente diverse categorie di alimenti specificandone solamente il peso. Per un risultato ottimale, disporre sempre gli alimenti sul piatto rotante in vetro.

SCONGELAMENTO PANE CON CRISP

Questa esclusiva funzione Whirlpool è studiata in modo specifico per lo scongelamento del pane. L'unione tra la funzione di scongelamento e la tecnologia crisp consente di ottenere un pane freschissimo, come appena sfornato. Questa funzione è ideale per scongelare velocemente panini, baguette e croissant surgelati. Questa funzione richiede l'uso del piatto crisp.

Alimento	Peso
CRISP SCONGELAMENTO PANE 	50 - 800 g
CARNE	100 - 2000 g
POLLAME	100 - 3000 g
PESCE	100 - 2000 g
VERDURE	100 - 2000 g
PANE	100 - 2000 g

• 6th SENSE REHEAT

Per riscaldare cibi pronti, sia surgelati che a temperatura ambiente. Il forno calcolerà automaticamente i valori necessari per ottenere i migliori risultati possibili nel minor tempo. Disporre il cibo su un piatto da portata resistente al calore e alle microonde. Estrarre gli alimenti dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio. Al termine del riscaldamento, si consiglia di lasciar riposare gli alimenti per 1-2 minuti, in particolare con i surgelati.

Non aprire la porta dell'apparecchio fino al termine della funzione.

• 6th SENSE STEAM

Per cuocere al vapore cibi come verdure o pesce, utilizzando la vaporiera in dotazione. La fase di preparazione genera automaticamente il vapore portando a ebollizione l'acqua versata sul fondo della vaporiera. Questa fase può avere una durata variabile. Il forno procede quindi alla cottura a vapore degli alimenti in base al tempo impostato.

Si raccomanda di impostare 1-4 minuti per le verdure tenere, come broccoli e porri, e 4-8 minuti per quelle più dure, come carote e patate.

Non aprire la porta dell'apparecchio fino al termine della funzione.

Accessori necessari: Vaporiera

• 6th SENSE CRISP FRY

Questa funzione sana ed esclusiva unisce la qualità della funzione crisp con le proprietà della circolazione d'aria tiepida. Il risultato è una frittura croccante e saporita, ottenuta con una quantità d'olio sensibilmente inferiore

rispetto a quella richiesta con i metodi di cottura tradizionali o, in alcune ricette, addirittura senza olio. È possibile friggere molti tipi di piatti pronti, freschi o surgelati.

La tabella seguente contiene indicazioni utili per usare correttamente gli accessori e ottenere risultati ottimali con i diversi tipi di alimenti (freschi o surgelati*).

Alimento	Peso / Porzioni
FILETTO DI PESCE FRITTO PANATO Ungere leggermente con olio prima della cottura. Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia	100 - 500 g
POLPETTE Ungere leggermente con olio prima della cottura. Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia	200 - 800 g
FISH AND CHIPS * Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp	1 - 3 porzioni
FRITTURA MISTA DI PESCE * Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp	100 - 500 g
GAMBERETTI PANATI * Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp	100 - 500 g
ANELLI DI CALAMARO PANATI * Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp	100 - 500 g
BASTONCINI DI PESCE PANATI * Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Girare quando viene richiesto	100 - 500 g
PATATE FRITTE * Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp	200 - 500 g
PATATE FRITTE Pelare e tagliare a spicchi. Lasciare a bagno in acqua salata per 30 min. Asciugare con un panno e pesare. Spennellare con olio d'oliva (5%). Distribuire sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia. Girare quando viene richiesto	200 - 500 g
CROCCHETTE DI PATATE Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp	100 - 600 g
MELANZANE Tagliare, salare e lasciar riposare per 30 minuti. Lavare, asciugare e pesare. Spennellare con olio d'oliva (5%). Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia. Girare quando viene richiesto	200 - 600 g
PEPERONE Affettare, pesare e spennellare con olio d'oliva (5%). Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia	200 - 500 g
ZUCCHINE Affettare, pesare e spennellare con olio d'oliva (5%). Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia	200 - 500 g
BOCCONCINI DI POLLO * Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia	200 - 600 g
FORMAGGIO GRATTUGIATO * Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia	100 - 400 g
ANELLI DI CIPOLLE * Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia	100 - 500 g

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 un'impostazione o passare 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 6th Sense Live permette di azionare il forno a distanza da un dispositivo mobile. Per abilitare il controllo remoto dell'apparecchio occorre prima eseguire correttamente la procedura di connessione. Questa procedura è necessaria per registrare l'apparecchio e collegarlo alla rete domestica.

- Toccare "CONFIGURA ORA" per stabilire la 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 con schermo 1280x720 (o superiore) o iOS.

Le informazioni sulla compatibilità dell'app con le varie versioni di Android o iOS sono disponibili sui rispettivi store online.

Router wireless: 2.4 Ghz, WiFi b/g/n.

1. Scaricare l'app 6th Sense Live

Per prima cosa, scaricare l'app sul proprio dispositivo mobile. L'app 6th Sense Live presenterà la sequenza di passaggi qui descritta. L'app 6th 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. RISCALDARE IL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore.

Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno. Riscaldare il forno a 200 °C, possibilmente usando la funzione "Preriscaldamento veloce".
si raccomanda di ventilare il locale dopo il primo utilizzo.

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONE DI UNA FUNZIONE

- Per accendere il forno, premere  o toccare lo schermo.

Il display permette di scegliere tra funzioni manuali e funzioni 6th 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.

POTENZA / TEMPERATURA / LIVELLO GRILL

- Scorrere tra i valori proposti e selezionare quello desiderato.

Nella funzione "Termoventilato", è possibile toccare  per attivare il preriscaldamento.

DURATA

Nelle funzioni a microonde o combinate con le microonde, è sempre necessario impostare un tempo di cottura.

- Impostare la durata di cottura desiderata toccando i numeri corrispondenti.
- Toccare "AVANTI" per confermare.

Alla scadenza del tempo impostato, la cottura si interrompe automaticamente.

Nelle funzioni che non utilizzano le microonde è possibile non impostare la durata e gestire manualmente il tempo di cottura.

- Per impostare la durata, toccare "Imposta tempo cottura".

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 6th SENSE

Le funzioni 6th 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.
- Selezionare una funzione.

Le funzioni sono elencate per categoria di alimenti nel menu LISTA CIBI 6th 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.

4. IMPOSTARE L'AVVIO RITARDATO

Prima di avviare una funzione senza microonde è possibile impostare un ritardo nella cottura; 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.
- Inserire il cibo nel forno e chiudere la porta: la funzione si avvierà automaticamente al termine del tempo calcolato.

La programmazione dell'avvio ritardato di una cottura disattiva la fase di preriscaldamento del forno: la temperatura desiderata viene raggiunta gradualmente, quindi i tempi di cottura si allungheranno leggermente rispetto a quanto indicato nella tabella di cottura.

- Per attivare subito la funzione 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.

Per le funzioni a microonde è prevista una protezione per l'avvio. Prima di avviare una funzione è perciò necessario aprire e chiudere lo sportello.

- Aprire lo sportello.
- Introdurre gli alimenti nel forno e chiudere lo sportello.
- Toccare "AVVIO".

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. JET START

Nella parte inferiore della schermata iniziale è presente una barra che mostra tre durate differenti. Toccare una di queste durate per avviare la cottura con la funzione a microonde alla massima potenza (900 W).

- Aprire lo sportello.
- Introdurre gli alimenti nel forno e chiudere lo sportello.
- Toccare il tempo di cottura che si desidera utilizzare.

7. 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.

Introdurre gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può avere effetti negativi sui risultati della 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 del 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.

8. MESSA IN PAUSA DELLA COTTURA

Alcune funzioni 6th 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 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 riprendere la cottura.

9. 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 prolungare il tempo di cottura o salvare la funzione tra i preferiti.


- Toccare  per salvare la funzione tra i preferiti.
- Toccare  per prolungare la cottura.

10. 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.
- 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 dei 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.

11. 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 6th Sense Live.



PIATTO ROTANTE

Questa opzione blocca la rotazione del piatto per permettere di usare contenitori resistenti alle microonde rettangolari e di grandi dimensioni che potrebbero non ruotare liberamente all'interno dell'apparecchio.



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 alla rovescia continua e 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

L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo. Versare una tazza di acqua potabile sul fondo della vaporiera in dotazione (3) o in un recipiente resistente alle microonde e attivare la funzione.

Accessori necessari: Vaporiera



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.

Per attivare il blocco:

- Toccare l'icona  .

Per disattivare il blocco:

- Toccare il display.
- Scorrere verso l'alto sul messaggio visualizzato.



PREFERENZE

Permettono di modificare diverse impostazioni del forno.



WI-FI

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.

CONSIGLI UTILI

COTTURA A MICROONDE

Poiché le microonde penetrano negli alimenti solo fino a una certa profondità, è consigliabile distribuirli il più possibile in larghezza per esporre la massima superficie alle microonde.

I pezzi piccoli cuociono più velocemente di quelli grandi: per ottenere una cottura uniforme, tagliare gli alimenti in pezzetti di uguale grandezza.

La maggior parte degli alimenti continua a cuocere dopo che la cottura a microonde è terminata. Si raccomanda perciò di prevedere sempre qualche minuto di riposo al termine del ciclo di cottura.

Togliere i ferretti di chiusura dai sacchetti di plastica o di carta prima di introdurli nel forno per la cottura a microonde.

Forare o incidere le pellicole con una forchetta per liberare la pressione ed evitare scoppi dovuti all'accumulo di vapore durante la cottura.

LIQUIDI

I liquidi possono riscaldarsi oltre il punto di ebollizione senza che si formino bollicine visibili. Questo può causare l'improvviso traboccamento di liquidi bollenti. Per questa ragione, si raccomanda di evitare i recipienti a collo stretto, di mescolare il liquido prima di introdurre il recipiente nel forno a microonde e di lasciarvi immerso un cucchiaino.

Dopo il riscaldamento, mescolare nuovamente prima di asportare con cura il recipiente dal forno a microonde.

ALIMENTI SURGELATI

Per ottenere risultati ottimali, si raccomanda di far scongelare gli alimenti direttamente sul piatto in vetro. Se necessario, è possibile usare un recipiente di plastica leggera resistente alle microonde.

Gli alimenti lessati, gli stufati e i ragù di carne si scongelano meglio se vengono mescolati di tanto in tanto durante il processo. Separare gli alimenti quando iniziano a scongelarsi: le porzioni separate si scongelano più rapidamente.

ALIMENTI PER NEONATI

Quando si riscaldano alimenti o bevande per neonati nei biberon, oppure in contenitori per omogeneizzati, agitare e controllare sempre la temperatura prima di servire. Questo permette di ottenere una distribuzione più omogenea del calore e di evitare scottature.

Togliere il coperchio del recipiente e la tettarella del biberon prima di riscaldarli.

DOLCI E PANE

Per i dolci e i prodotti di panetteria si consiglia di utilizzare la funzione "Termoventilato". In alternativa, per abbreviare i tempi di cottura, selezionare la funzione "Termoventilato + microonde" impostando la potenza delle microonde non oltre 160 W per mantenere soffici e fragranti gli alimenti.

Con la funzione "Termoventilato" utilizzare tortiere in metallo scuro e posizionarle sempre sulla griglia in dotazione.

In alternativa, per la cottura di alcuni alimenti come biscotti o panini è possibile usare la teglia rettangolare o utilizzare recipienti adatti alla cottura in forno.

Utilizzare solo recipienti adatti alle microonde se si utilizza la funzione "Termoventilato + microonde", e appoggiarli sulla griglia in dotazione.

Per capire se la cottura è ottimale, inserire uno stuzzicadenti di legno nella parte centrale dell'alimento: se lo stuzzicadenti rimane asciutto, la cottura è terminata.

Se si utilizzano tortiere antiaderenti, non imburrare i bordi: il dolce potrebbe non crescere uniformemente su tutti i lati.

Se il dolce si "sgonfia" durante la cottura, la volta successiva utilizzare una temperatura inferiore, magari riducendo la quantità di liquido e mescolando più delicatamente l'impasto.

Se il fondo della torta risulta troppo umido, abbassare il livello del ripiano e cospargere la base del dolce di pan grattato o biscotti sbriciolati prima di aggiungere il ripieno.

PIZZA

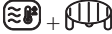


Per ottenere una cottura uniforme e una base croccante della pizza in breve tempo, si consiglia di utilizzare la funzione "Crisp" in abbinamento allo speciale accessorio in dotazione.

In alternativa, per pizze di grandi dimensioni è possibile utilizzare la teglia rettangolare selezionando la funzione "Termoventilato": in questo caso, preriscaldare alla temperatura di 200° C e distribuire la mozzarella sulla pizza a due terzi della cottura.






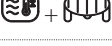















CARNE E PESCE

Per ottenere in breve tempo una perfetta doratura della superficie e mantenere succoso e morbido l'interno della carne o del pesce, si consiglia di utilizzare le funzioni che abbinano la cottura termoventilata alle microonde, come "Turbo grill + Microonde" o "Termoventilato+Microonde".

Per ottenere risultati ottimali si raccomanda di impostare la potenza delle microonde a 350 W.

Categorie di alimenti		Accessori	Quantità	Informazioni per la cottura
LASAGNA E PASTA AL FORNO	Lasagna		4 - 10 porzioni	Preparare secondo la ricetta preferita. Coprire con salsa bechamel e cospargere di formaggio per ottenere una perfetta doratura
	Cannelloni		400 - 1500 g	
	Lasagna *		500 - 1200 g	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio
	Cannelloni *		400 - 1500 g	
RISO E PASTA	Riso		100 - 400 g ◐•	Impostare il tempo di cottura consigliato per il riso. Versare l'acqua salata e il riso nella parte inferiore della vaporiera e coprire. Usare 2-3 tazze d'acqua per ogni tazza di riso.
	Porridge di riso		2 - 4 porzioni ◐•	Versare l'acqua e il riso sul fondo della vaporiera e coprire. Aggiungere il latte quando viene richiesto. Per 2 porzioni usare 75 ml di riso, 200 ml di acqua e 300 ml di latte.
Pasta	1 - 4 porzioni ◐•		Impostare il tempo di cottura consigliato per la pasta. Aggiungere la pasta quando viene richiesto e cuocere a recipiente coperto. Usare circa 750 ml d'acqua ogni 100 g di pasta	
RISO, PASTA & CEREALI SEMI E CEREALI	Burghul		100 - 400 g	Versare l'acqua salata e i cereali nella parte inferiore della vaporiera e coprire. Usare 2 tazze d'acqua per ogni tazza di burghul
	Quinoa			Versare l'acqua salata e i cereali nella parte inferiore della vaporiera e coprire. Usare 2 tazze d'acqua per ogni tazza di quinoa
	Miglio			Versare l'acqua salata e i cereali nella parte inferiore della vaporiera e coprire. Usare 3 tazze d'acqua per ogni tazza di miglio
	Amaranto			Versare l'acqua salata e i cereali nella parte inferiore della vaporiera e coprire. Usare 3-4 tazze d'acqua per ogni tazza d'amaranto
	Farro			Versare l'acqua salata e i cereali nella parte inferiore della vaporiera e coprire. Usare 3-4 tazze d'acqua per ogni tazza di farro
	Orzo			Versare l'acqua salata e i cereali nella parte inferiore della vaporiera e coprire. Usare 3-4 tazze d'acqua per ogni tazza d'orzo
	Grano saraceno			Versare l'acqua salata e i cereali nella parte inferiore della vaporiera e coprire. Usare 3 tazze d'acqua per ogni tazza di grano saraceno
	Cous cous			Versare l'acqua salata e i cereali nella parte inferiore della vaporiera e coprire. Usare 2 tazze d'acqua per ogni tazza di cous
	Porridge di avena			

* Surgelati ◐• Quantità consigliata. Non aprire la porta del forno durante la cottura.

Categorie di alimenti		Accessori	Quantità	Informazioni per la cottura
CARNE	MANZO	Roast Beef	 800 - 1500 g	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire
		Vitello arrosto	 800 - 1500 g	Spennellare con olio o burro fuso. Cospargere di sale e pepe. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire
		Bistecca	 2 - 6 pezzi	Spennellare con olio e rosmarino. Cospargere di sale e pepe nero. Distribuire uniformemente sulla griglia
		Hamburger	 2 - 6 pezzi	Cospargere di sale e spennellare con olio prima della cottura
		Hamburger *	 100 - 500 g	Ungere leggermente il piatto crisp prima di preriscaldare il forno
	MAIALE	Maiale arrosto	 800 - 1500 g	Spennellare con olio o burro fuso. Cospargere di sale e pepe. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire
		Costolette	 2 - 6 pezzi	Spennellare con olio e rosmarino. Cospargere di sale e pepe nero. Distribuire uniformemente sulla griglia
		Costine	 700 - 1200 g	Spennellare con olio e condire a piacere. Cospargere di sale e pepe. Distribuire uniformemente sul piatto crisp disponendo il lato con l'osso verso il basso
		Bacon	 50 - 150 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp
		AGNELLO	Agnello arrosto	 1000 - 1500 g
		Cotoletta	 2 - 8 pezzi	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Distribuire uniformemente sulla griglia
	POLLO	Pollo arrosto	 800 - 2500 g	Spennellare con olio e condire a piacere. Cospargere di sale e pepe. Infornare con il petto verso l'alto
		Pollo in pezzi	 400 - 1200 g	Spennellare con olio e condire a piacere. Distribuire uniformemente sul piatto crisp disponendo il lato con la pelle verso il basso
		Filetti/petto di pollo	 300 - 1000 g	Ungere leggermente il piatto crisp prima di preriscaldare il forno
	CARNE A VAPORE	Filetti di pollo	 300 - 800 g	Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore
		Hot Dog	 4 - 8 pezzi	Disporre l'hot dog sul fondo della vaporiera e coprire con acqua. Riscaldare scoperto
	PIATTI DI CARNE	Polpettone	 4-8 porzioni	Preparare secondo la ricetta preferita e inserire l'impasto in uno stampo per polpettone, premendo per evitare la formazione di sacche d'aria
		Kebab	 400 - 1200 g	Spennellare con olio e aromatizzare a piacere. Distribuire uniformemente sulla griglia
		Filetto di pesce fritto panato	 100 - 500 g	Spennellare con olio. Distribuire uniformemente sul piatto crisp
Salsicce e wurstel		 200 - 800 g	Ungere leggermente il piatto crisp prima di preriscaldare il forno. Punzecchiare le salsicce con una forchetta per evitare gli scoppi dovuti alla pressione eccessiva	
Polpette		 200 - 800 g	Preparare il composto secondo la ricetta preferita e dividerlo in polpette da circa 30-40 g l'una. Spennellare con olio. Distribuire uniformemente sul piatto crisp	

ACCESSORI



Contenitore per microonde/forno



Vaporiera (completa)



Vaporiera (fondo + coperchio)



Vaporiera (fondo)



Griglia



Teglia rettangolare



Piatto Crisp

Categorie di alimenti		Accessori	Quantità	Informazioni per la cottura	
PESCE E FRUTTI DI MARE	PESCE INTERO	Pesce intero arrosto	+	600 - 1200 g	Spennellare con olio. Condire con succo di limone, aglio e prezzemolo
		Pesce intero al vapore		600 - 1200 g	
	FILETTI E BISTECHE A VAPORE	Bistecca		300 - 800 g	Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore
		Filetti			
	GRATIN DI PESCE	Gratin di pesce	+	500 - 1200 g	Cospargere di pangrattato e fiocchetti di burro
		Gratin di pesce *		600 - 1200 g	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio
	PESCE A VAPORE	Capesante		1 - 6 pezzi	Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore
		Cozze		400 - 1000 g	Condire con olio, pepe, limone, aglio e prezzemolo prima della cottura. Mescolare bene
		Gamberetti		100 - 600 g	Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore
	PESCE E FRUTTI DI MARE FRITTI	Fish and Chips *		1 - 3 porzioni	Distribuire uniformemente sul piatto crisp alternando i filetti di pesce e le patate
		Gamberetti panati *			
		Anelli di calamaro panati *		100 - 500 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp
		Bastoncini di pesce panati *			
		Frittura mista di pesce *			
Trancio di pesce		300 - 800 g			

* Surgelati • Quantità consigliata. Non aprire la porta del forno durante la cottura.

Categorie di alimenti		Accessori	Quantità	Informazioni per la cottura	
VERDURE	VERDURE ARROSTITE	Patate in pezzi	+	300 - 1200 g	Tagliare le patate a tocchetti e condire con olio, sale e aromi prima di infornare
		Patate a pezzi		300 - 800 g	Tagliare le patate a spicchi e condire con olio, sale e aromi prima di infornare
		Verdure ripiene		600 - 2200 g	Scavare le verdure e preparare il ripieno con la polpa risultante, carne macinata e formaggio grattugiato. Condire a piacere con aglio, sale e aromi.
		Burger vegetale *		2 - 6 pezzi	Ungere leggermente il piatto crisp
		Patate al cartoccio		200 - 1000 g	Spennellare con olio o burro fuso. Praticare un'incisione a croce sulla patata e coprire con panna e spezie.
	VERDURE GRATINATE	Patate	+	4 - 10 porzioni	Affettare le patate e disporle in un recipiente largo. Condire con sale, pepe e panna. Cospargere con formaggio
		Broccoli		600 - 1500 g	Tagliare le verdure a pezzi e disporle in un recipiente largo. Condire con sale, pepe e panna. Cospargere con formaggio
		Cavolfiori	+	600 - 1500 g	
		Verdure*		400 - 800 g	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio
	VERDURE A VAPORE	Patate in pezzi		300 - 1000 g	Tagliare le verdure a pezzi. Distribuire uniformemente sul fondo della vaporiera
Piselli			200 - 500 g	Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore	
Carote					
Broccoli			200 - 500 g	Tagliare le verdure a pezzi. Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore	
Cavolfiore					
Zucca			200 - 500 g		
Pannocchia di mais			300 - 1000 g	Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore	
Peperoni			200 - 500 g	Tagliare le verdure a pezzi. Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore	
Altre verdure			Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore		
VERDURE SURGELATE A VAPORE	Verdure a vapore		300 g	Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore	
VERDURE FRITTE	Patate fritte *		200 - 500 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp	
	Patate fritte		200 - 500 g	Pelare e tagliare a spicchi. Immergere in acqua salata fredda per 30 minuti. Lavare, asciugare e pesare. Condire con olio, usandone circa 10 g ogni 200 g di patate asciutte. Distribuire uniformemente sul piatto crisp	
	Crocchette di patate		100 - 600 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp	
	Melanzane		200 - 600 g	Tagliare le verdure a dadini e immergerle in acqua salata fredda per 30 minuti. Lavare, asciugare e pesare. Condire con olio, usandone circa 10 g ogni 200 g di melanzane asciutte. Distribuire uniformemente sul piatto crisp	
	Peperoni	+	200 - 500 g	Affettare le verdure e condire con olio, usandone circa 10 g ogni 200 g di peperoni asciutti. Aggiungere sale. Distribuire uniformemente sul piatto crisp	
	Zucchine		200 - 500 g	Affettare, pesare e condire con olio, usandone circa 10 g ogni 200 g di zucchine asciutte. Condire con sale e pepe nero. Distribuire uniformemente sul piatto crisp	

ACCESSORI

Contenitore per microonde/forno

Vaporiera (completa)


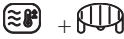








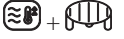

Vaporiera (fondo + coperchio)

Vaporiera (fondo)



























Griglia

Teglia rettangolare

Piatto Crisp

Categorie di alimenti		Accessori	Quantità	Informazioni per la cottura	
TORTE SALATE	Quiche lorraine		1 teglia	Foderare il piatto crisp con l'impasto e punzecchiarlo con una forchetta. Preparare la farcitura per la quiche lorraine considerando le dosi per 8 porzioni	
	Quiche lorraine *		200 - 800 g	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio	
	Torta salata	 + 	1 teglia	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		800 - 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	
PANE	Panini		1 teglia	Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Dividere l'impasto formando dei panini e lasciarli lievitare. Usare l'apposita funzione del forno	
	Panini *		1 teglia	Estrarre dalla confezione. Distribuire uniformemente sulla teglia	
	Pancarrè in stampo		1 - 2 pezzi	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	
	Panini precotti		1 teglia	Estrarre dalla confezione. Distribuire uniformemente sulla teglia	
	Focaccine		1 teglia	Ungere il piatto crisp e disporvi la focaccia o diverse focaccine più piccole	
	Panini confezionati		1 teglia	Estrarre dalla confezione. Distribuire uniformemente sulla teglia	
PIZZA	Pizza		2 - 6 porzioni	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 sottile *		250 - 500 g ◦•	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio	
	Pizza alta *		300 - 800 g ◦•		
	Pizza preconfezionata da cuocere		200 - 500 g	Estrarre dalla confezione. Distribuire uniformemente sul piatto crisp	
TORTE E DOLCI	TORTE LIEVITATE	Pan di spagna	1 teglia	Preparare 500-900 g di impasto per pan di spagna senza grassi. Versare in una tortiera foderata e imburata	
		Torta alla frutta	 + 	900 - 1900 g	Preparare un impasto secondo la ricetta preferita aggiungendo frutta fresca tagliata a fette o a dadini. Versare in una tortiera foderata e imburata
		Torta al cioccolato		600 - 1200 g	Preparare un impasto per torta al cioccolato secondo la ricetta preferita. Versare in una tortiera foderata e imburata

* Surgelati ◦• Quantità consigliata. Non aprire la porta del forno durante la cottura.

	Categorie di alimenti	Accessori	Quantità	Informazioni per la cottura
TORTE E DOLCI	PASTE E TORTE RIPIENE	Biscotti	 1 teglia	Preparare l'impasto con 250 g di farina, 100 g di burro salato, 100 g di zucchero e 1 uovo. Aromatizzare con essenza di frutta. Lasciar raffreddare. Dividere in 10-12 pezzi e disporli su una teglia precedentemente imburrata
		Biscotti al cioccolato	 1 teglia	Preparare un impasto con 250 g di farina, 150 g di burro, 100 g di zucchero, 1 uovo, 25 g di cacao in polvere, sale e lievito. Aromatizzare con estratto di vaniglia. Lasciar raffreddare. Stendere l'impasto a uno spessore di 5 mm, tagliare i biscotti con la forma desiderata e distribuirli uniformemente sul piatto crisp
		Meringhe	 1 teglia	Preparare il composto con 2 albumi, 80 g di zucchero e 100 g di cocco essiccato. Aromatizzare con essenza di vaniglia e di mandorla. Dividere in 20-24 pezzi e disporli su una teglia precedentemente imburrata
		Torta ripiena alla frutta	 +  800 - 1500 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
		Torta ripiena alla frutta	 1 teglia	Preparare la base della torta con 180 g di farina, 125 g di burro e 1 uovo. Foderare con la base il piatto crisp, quindi farcire con 700-800 g di frutta fresca affettata, precedentemente amalgamata con zucchero e cannella
		Torta ripiena alla frutta *	 300 - 800 g	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio
MUFFIN E CUPCAKE	Muffin	 1 teglia	Preparare un impasto per 16-18 pezzi secondo la ricetta preferita e distribuirlo nei pirottini. Distribuire uniformemente sulla teglia	
	Soufflé	 +  2 - 6 porzioni	Preparare l'impasto per il soufflé con limone, cioccolato o frutta e versare in uno stampo da forno a bordo alto	
	Tortini al formaggio	 1 teglia	Preparare un composto per 12-15 pezzi mescolando un formaggio morbido grattugiato con pancetta o prosciutto a dadini. Versare il composto in pirottini da muffin.	
DESSERT	Composta di frutta	 300 - 800 ml ☉	Sbucciare la frutta e togliere i torsoli. Tagliare a pezzi e disporre nel cestello della vaporiera	
	Mele al forno	 4 - 8 pezzi	Rimuovere i torsoli e farcire con marzapane o cannella, zucchero e burro	
	Cioccolata calda	 2 - 8 porzioni	Preparare secondo la ricetta preferita in un unico recipiente. Aromatizzare con vaniglia o cannella. Aggiungere amido di mais per addensare	
	Brownies	 1 teglia	Preparare secondo la ricetta preferita. Stendere l'impasto sulla teglia precedentemente foderata con carta da forno	
UOVA	Strapazzate	 2 - 10 pezzi	Preparare secondo la ricetta preferita in un unico recipiente	
	Occhio di bue	 1 - 6 pezzi	Ungere leggermente il piatto crisp prima di preriscaldare il forno	
	Omelette	 1 teglia		
	Crema all'uovo	 1 - 2 composti	Preparare un composto con mezzo litro di latte, 4 tuorli, 100 g di zucchero e 40 g di farina. Versare il latte in un recipiente e introdurlo nel forno. Quando il forno lo richiede, versare delicatamente il latte caldo nel composto di tuorli, farina e zucchero e continuare la cottura	
SPUNTINI	Popcorn	- 90 - 100 g ☉	Disporre sempre il sacchetto direttamente sul piatto rotante in vetro. Cuocere un solo sacchetto alla volta	
	Ali di pollo *	 300 - 600 g ☉	Distribuire uniformemente sul piatto crisp	
	Bocconcini di pollo *	 +  200 - 600 g		
	Formaggio impanato *	 100 - 400 g	Spennellare le crocchette con un po' d'olio prima della cottura. Distribuire uniformemente sul piatto crisp	
	Anelli di cipolle *	 +  100 - 500 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp	
	Frutta secca tostata	 50 - 200 g		


ACCESSORI



Contenitore per microonde/forno



Vaporiera (completa)



Vaporiera (fondo + coperchio)



Vaporiera (fondo)



Griglia



Teglia rettangolare



Piatto Crisp

PULIZIA

Assicurarsi che l'apparecchio si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione.

Non usare pulitrici a getto di vapore.

Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detergenti abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici.

SUPERFICI INTERNE ED 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.
- Pulire il vetro della porta con detergenti liquidi specifici.
- A intervalli regolari o in caso di traboccamenti, togliere il piatto rotante e il suo supporto per pulire la base del forno, rimuovendo tutti i residui di cibo.
- Attivare la funzione "Auto pulizia" per una pulizia ottimale delle superfici interne.

- Il grill non necessita di alcuna pulizia perché il calore intenso brucia direttamente lo sporco. attivare la funzione a intervalli regolari.

ACCESSORI

È possibile lavare in lavastoviglie tutti gli accessori ad eccezione del piatto Crisp.

Il piatto Crisp deve essere pulito con acqua e un detergente neutro. Per lo sporco più tenace, strofinare delicatamente con un panno. Far raffreddare il piatto Crisp prima di lavarlo.

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  e toccare  WiFi, oppure cercare sull'apparecchio l'etichetta contenente gli indirizzi SAID e MAC. L'indirizzo MAC è formato da una combinazione di numeri e lettere che inizia con "88:e7".

Come si può controllare se la funzionalità wireless dell'apparecchio è abilitata?

Usando lo smartphone o il tablet, controllare nell'app 6th 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 usare il canale WiFi dell'abitazione.

Cosa si può fare se sul display compare il simbolo o se il forno non riesce a stabilire una connessione stabile con il router?

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. Si dovrà chiedere al provider la procedura da seguire per collegare a Internet altri dispositivi diversi dai computer.

Come si può controllare 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.

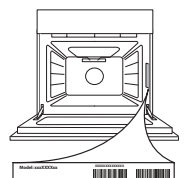
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione della corrente elettrica. Disconnessione dalla rete elettrica.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnerne e riaccendere il forno per verificare se il problema 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.
Il forno fa rumore anche se spento.	Ventola di raffreddamento attiva.	Aprire la porta o attendere il completo raffreddamento del forno.
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.
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.



Per le linee guida, la documentazione standard e altre informazioni sui prodotti:

- Visitare il sito web docs.whirlpool.eu
- Usare il codice QR
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza Tecnica** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Prima di contattare il Servizio Assistenza Tecnica, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.



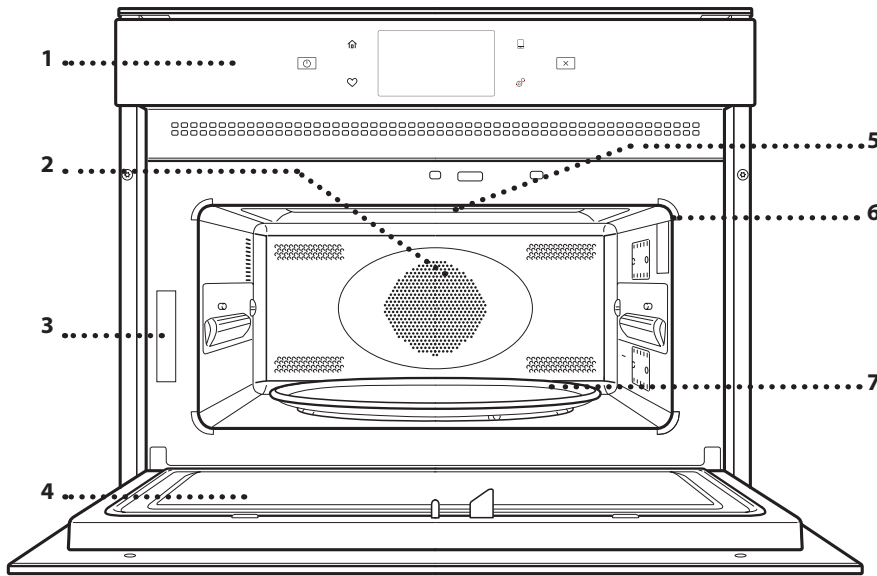


GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO WHIRLPOOL
 Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en www.whirlpool.eu/register



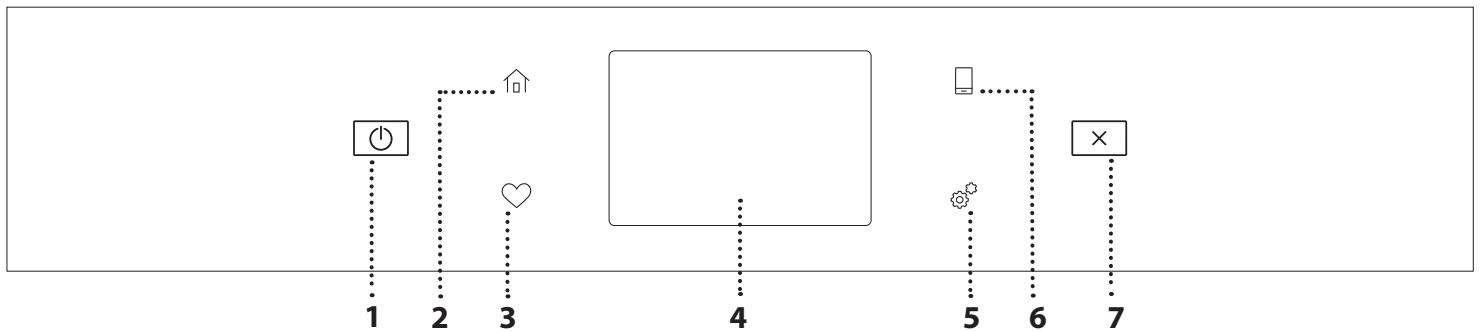
Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control
2. Resistencia circular (no visible)
3. Placa de características (no debe retirarse)
4. Puerta
5. Resistencia superior/grill
6. Luz
7. Plato giratorio

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL



1. ENCENDIDO/APAGADO

Para encender y apagar el horno.

2. INICIO

Sirve para obtener acceso rápido al menú principal.

3. FAVORITOS

Para recuperar la lista de sus funciones favoritas.

4. PANTALLA

Para escoger entre varias opciones y para cambiar los ajustes y preferencias del horno

5. HERRAMIENTAS

Para escoger entre varias opciones y para cambiar los ajustes y preferencias del horno

6. CONTROL REMOTO

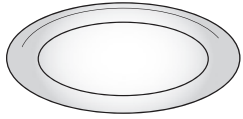
Para activar el uso de la aplicación de Whirlpool 6th Sense Live.

7. CANCELAR

Para detener cualquier función del horno excepto el Reloj, el Temporizador de cocina y el Bloqueo control.

ACCESORIOS

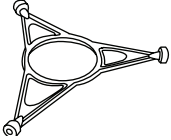
PLATO GIRATORIO



El plato giratorio debe estar colocado en su soporte y puede utilizarse en todos los métodos de cocción.

El plato giratorio se tiene que usar siempre como base para otros recipientes o accesorios, a excepción de la bandeja pastelera.

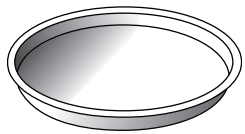
SOPORTE DEL PLATO GIRATORIO



Utilice el soporte solamente para el plato giratorio de cristal.

No coloque otros accesorios en el soporte.

PLATO CRISP

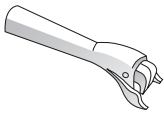


Utilizar solo con las funciones indicadas.

El plato Crisp debe colocarse siempre en el centro del plato giratorio y puede precalentarse

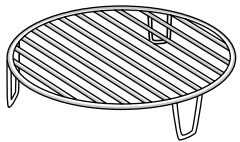
vacío utilizando la función especial para ello. Coloque la comida directamente en la bandeja Crisp.

ASA DE LA BANDEJA CRISP



Muy práctica para sacar la bandeja Crisp caliente del horno.

REJILLA



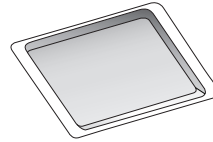
Con ella podrá colocar los alimentos más cerca del grill para obtener un dorado perfecto y una mejor circulación del aire.

Debe utilizarse como base para el plato Crisp en algunas funciones de «6th Sense Crisp Fry».

Coloque la parrilla en el plato giratorio, asegurándose de que no entre en contacto con otras superficies.

El número y el tipo de accesorios pueden variar dependiendo del modelo comprado.

BANDEJA PASTELERA RECTANGULAR

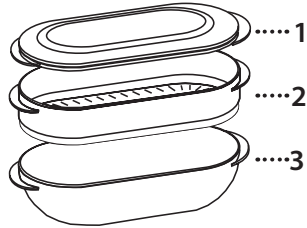


Utilice la bandeja pastelera solamente con funciones que permitan la cocción por convección; No debe utilizarla nunca en combinación con el microondas.

Introduzca el plato horizontalmente, apoyándolo en la rejilla del compartimento de cocción.

Nota: No es necesario retirar el plato giratorio ni su soporte, cuando se utiliza la bandeja pastelera.

VAPORERA



Para cocinar al vapor alimentos como pescados o verduras, colóquelos en el cesto (2) y ponga agua potable (100 ml) en el fondo de la vaporera (3) para crear la cantidad de vapor correcta.

Para hervir alimentos como papas, pasta, arroz o cereales, colóquelos directamente en el fondo de la vaporera (no es necesario el cesto) y añada la cantidad de agua adecuada a la cantidad de alimentos que esté cocinando.

Para obtener los mejores resultados, cubra la vaporera con la tapa (1) suministrada.

Coloque siempre la vaporera en el plato giratorio y utilícela solamente con las funciones de cocción adecuadas o con la función de microondas.

La base de la vaporera también está diseñada para utilizarse con la función especial de limpieza al vapor.

Hay varios accesorios disponibles en el mercado. Antes de adquirirlos, asegúrese de que son aptos para el microondas y resistentes a las temperaturas del horno.

Los contenedores metálicos para alimentos o bebidas no deben utilizarse nunca para la cocción con el microondas.

Asegúrese siempre de que ni los alimentos ni los accesorios entren en contacto con las paredes internas del horno.

Compruebe siempre que el plato giratorio gira sin problemas antes de poner en marcha el horno. Tenga cuidado de no desencajar el plato giratorio cuando introduzca o saque otros accesorios.

FUNCIONES DE COCCIÓN



FUNCIONES MANUALES

• MICROONDAS

Para cocinar y recalentar alimentos o bebidas con rapidez.

Potencia (W)	Recomendada para
900	Recalentar rápidamente bebidas u otros alimentos con alto contenido en agua.
750	Cocción de verduras.
650	Cocción de carne y pescado.
500	Cocción de salsas con carne, o salsas que contengan queso o huevo. Acabado de pasteles de carne o pasta al horno.
350	Cocción lenta y suave. Perfecta para fundir mantequilla o chocolate.
160	Descongelar alimentos o ablandar manteca o queso.
90	Reblandecer helados.

Acción	Alimentos	Potencia (W)	Duración (min.)
Recalentar	2 tazas	900	1 - 2
Recalentar	Puré de papas 1 kg	900	10-12
Descongelación	Carne picada 500 g	160	15 - 16
Cocción	Bizcocho	750	7-8
Cocción	Natillas	500	16 - 17
Cocción	Pastel de carne	750	20 - 22

• CRISP

Para dorar perfectamente un alimento, tanto por arriba como por abajo. Con esta función es necesario utilizar siempre el plato especial Crisp.

Alimentos	Duración (min.)
Bizcocho	7 - 10
Hamburguesa	8 - 10 *

* Dé la vuelta al alimento a mitad de la cocción.

Accesorios necesarios: Plato Crisp, asa del plato Crisp

• AIRE FORZADO

Sirve para cocinar platos y obtener un resultado similar al de un horno convencional. Para cocinar ciertos alimentos, se puede emplear el plato para hornear u otros recipientes de cocción aptos para uso en el horno.

Alimentos	Temp. (°C)	Duración (min.)
Suflé	175	30 - 35
Tortita de queso	170 *	25 - 30
Galletas	175 *	12 - 18

* Es necesario precalentar

Accesorios recomendados: Plato para hornear rectangular / parrilla

• AIRE FORZADO + MO

Para preparar platos de horno en poco tiempo. Se recomienda utilizar la parrilla para optimizar la circulación de aire.

Alimentos	Potencia (W)	Temp. (°C)	Duración (min.)
Asados	350	170	35 - 40
Pastel de carne	160	180	25 - 35

Accesorios recomendados: Parrilla

• GRILL

Para dorar y gratinar. Es recomendable girar los alimentos durante la cocción.

Alimentos	Nivel del grill	Duración (min.)
Tostada	Alto	5 - 6
Langostinos	Medio	18 - 22

Accesorios recomendados: Parrilla

• GRILL + MO

Para cocinar y gratinar rápidamente, combinando las funciones de microondas y las de grill.

Alimentos	Potencia (W)	Nivel del grill	Duración (min.)
Papas gratinadas	650	Medio	20-22
Papas con piel asadas	650	Alto	10-12

Accesorios recomendados: Parrilla

• TURBO GRILL

Para lograr un resultado perfecto, combinando el grill y la convección de aire del horno. Es recomendable girar los alimentos durante la cocción.

Alimentos	Nivel del grill	Duración (min.)
Kebab de pollo	Alto	25 - 35

Accesorios recomendados: Parrilla

• TURBO GRILL + MO

Para cocinar y dorar rápidamente, combinando el microondas, el grill y la convección de aire del horno.

Alimentos	Potencia (W)	Nivel del grill	Duración (min.)
Canelones congelados	650	Alto	20-25
Cortes de carne de cerdo	350	Alto	30-40

Accesorios recomendados: Parrilla

• PRECALENTAMIENTO RÁPIDO

Para precalentar rápidamente el horno antes de un ciclo de cocción.

• FUNCIONES ESPECIALES

» MANTENER CALIENTE

Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados, incluyendo carne, fritos o pasteles.

» LEUDAR

Para optimizar la fermentación de masas dulces o saladas. Para garantizar la calidad del leudado, no active la función si el horno está caliente después de un ciclo de cocción.


Esto permite cocinar todos los tipos de alimentos de forma totalmente automática. Para sacar el máximo rendimiento a esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción correspondiente.

• DESCONGELACIÓN 6th SENSE

Para descongelar rápidamente diversos tipos de alimentos simplemente especificando su peso. Coloque siempre los alimentos directamente en el plato giratorio de cristal para obtener los mejores resultados.

DESCONGELAR PAN CRUJIENTE

Esta función exclusiva de Whirlpool permite descongelar pan congelado. Gracias a la combinación de las tecnologías de descongelado y Crisp, su pan tendrá el mismo sabor y la misma textura que recién horneado. Use esta función para descongelar y calentar rápidamente bollos congelados, baguettes y cruasanes. Con esta función es necesario utilizar el plato Crisp.

Alimentos	Peso
DESCONGELACIÓN DE PAN EN CRISP 	50-800 g
CARNES	100-2000 g
AVES	100-3000 g
PESCADO	100-2000 g
VERDURAS	100-2000 g
PAN	100-2000 g

• 6th SENSE RECALENTAR

Sirve para recalentar alimentos precocinados que estén congelados o a temperatura ambiente. El horno calcula automáticamente la configuración requerida para obtener los mejores resultados en el menor tiempo posible. Coloque los alimentos en una bandeja o plato aptos para microondas. Extráigalo del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio. Al finalizar el proceso de recalentamiento, dejarlo reposar 1 o 2 minutos siempre mejorará el resultado, sobre todo para los alimentos congelados.

Evite abrir la puerta durante esta función.

• VAPOR 6th SENSE

Para cocinar al vapor alimentos como verduras o pescado, utilizando la vaporera suministrada. La fase de preparación genera automáticamente el vapor, poniendo en ebullición el agua colocada en el fondo de la olla a vapor. Los tiempos necesarios para esta fase pueden variar. Después, el horno procede a cocinar los alimentos al vapor según el tiempo programado.

Ajuste entre 1 y 4 minutos para las verduras blandas, como el brócoli o los puerros, y 4 u 8 minutos para verduras más duras, como zanahorias y papas.

Evite abrir la puerta durante esta función.

Accesorios necesarios: Vaporera

• 6th SENSE CRISP FRY

Esta función saludable y exclusiva combina la calidad de la función crisp con las propiedades de la circulación de aire caliente. Permite obtener unos resultados de fritura crujiente y sabrosa reduciendo considerablemente el uso de aceite necesario en comparación con el modo

tradicional e incluso eliminando por completo la necesidad de usar aceite en algunas recetas. Permite freír una gran variedad de alimentos predeterminados, tanto frescos como congelados. Siga esta tabla para utilizar los accesorios según se indica y obtener los mejores resultados de cocción para cada tipo de alimento (fresco o congelado*).

Alimentos	Peso / porciones
MILANESA Cúbralos ligeramente de aceite antes de cocinar. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp. Coloque el plato sobre la parrilla	100-500 g
ALBÓNDIGAS Cúbralos ligeramente de aceite antes de cocinar. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp. Coloque el plato sobre la parrilla	200-800 g
FISH AND CHIPS* Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp	1 - 3 pt
PESCADO FRITO MIXTO * Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp	100-500 g
CAMARONES REBOZADOS* Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp	100-500 g
ANILLAS DE CALAMAR REBOZADAS* Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp	100-500 g
PALITOS DE PESCADO REBOZADOS* Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp. Gire cuando se indique	100-500 g
PAPAS FRITAS* Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp	200-500 g
PAPAS FRITAS Pele y corte las patatas en tiras. Sumérgalas en agua fría salada durante 30 min. Séquelas con una servilleta y péseles. Unte con aceite de oliva (5 %). Distribuya en el plato Crisp. Coloque el plato sobre la parrilla. Gire cuando se indique	200-500 g
CROQUETAS DE PAPA Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp	100-600 g
BERENJENA Córtela, añada sal y déjela reposar durante 30 min. Lávela, séquela y pésele. Unte con aceite de oliva (5 %). Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp. Coloque el plato sobre la parrilla. Gire cuando se indique	200-600 g
PIMIENTO Córtelos en rodajas, péseles y úntelos con aceite de oliva (5 %). Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp. Coloque el plato sobre la parrilla	200-500 g
ZAPALLITO Córtelos en rodajas, péseles y úntelos con aceite de oliva (5 %). Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp. Coloque el plato sobre la parrilla	200-500 g
NUGGETS DE POLLO * Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp. Coloque el plato sobre la parrilla	200-600 g
QUESO EMPANADO * Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp. Coloque el plato sobre la parrilla	100-400 g
AROS DE CEBOLLA* Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp. Coloque el plato sobre la parrilla	100-500 g

CÓMO UTILIZAR LA PANTALLA TÁCTIL



Para desplazarse por un menú o una lista:
Deslice el dedo por la pantalla para desplazarse por los elementos o valores.



Para seleccionar o confirmar:
Toque la pantalla para seleccionar el valor o el elemento del menú que desee.

Para volver a la pantalla anterior:

Toque < .

Para confirmar un ajuste o ir a la siguiente pantalla:

Toque «AJUSTAR» o «SIGUIENTE».

PRIMER USO

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que configurar el producto.

Los ajustes pueden cambiarse pulsando  para acceder al menú «Herramientas».

1. SELECCIONE EL IDIOMA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que seleccionar el idioma y ajustar la hora.

- Deslice el dedo pantalla para desplazarse por la lista de idiomas disponibles.
- Toque el idioma que desea.

Al tocar < volverá a la ventana anterior.

2. AJUSTAR WIFI

La función 6th Sense Live le permite controlar el horno de forma remota desde un dispositivo móvil. Para poder controlar el aparato de forma remota, primero debe completar el proceso de conexión con éxito. Este proceso es necesario para registrar su aparato y conectarse a su red doméstica.

- Toque «CONFIGURAR AHORA» para configurar la conexión.

De lo contrario, toque «SALTAR» para conectar su producto más tarde.

CÓMO CONFIGURAR LA CONEXIÓN

Para utilizar esta función, necesitará: Un teléfono inteligente o tableta y un router inalámbrico conectado a Internet.

Utilice su dispositivo inteligente para comprobar que la señal de la red inalámbrica de su casa es fuerte cerca del aparato.

Requisitos mínimos.

Dispositivo inteligente: Android con una pantalla de 1280x720 (o superior) o iOS.

Consulte en la tienda de aplicaciones la compatibilidad con las versiones de Android o iOS.

Router inalámbrico: 2,4 Ghz WiFi b/g/n.

1. Descargue la app 6th Sense Live

El primer paso para conectar su aparato es descargar la app en su dispositivo móvil. La app 6th Sense Live le guiará a lo largo de todos los pasos de la lista. Puede descargar la app 6th Sense Live de iTunes Store o de Google Play Store.

2. Cree una cuenta

Si no lo ha hecho ya, deberá crear una cuenta. Esto le permitirá crear una red entre sus aparatos y además

verlos y controlarlos de forma remota.

3. Registre su aparato

Siga las instrucciones en la app para registrar su aparato. Necesitará el número SAID (Smart Appliance Identifier) para completar el proceso de registro. Puede encontrar su código único en la placa de características de su producto.

4. Conéctelo a la red WiFi

Siga el procedimiento de configuración de conexión por escaneo. La aplicación le guiará a lo largo del proceso de conexión del aparato a la red inalámbrica de su casa.

Si el router es compatible con WPS 2.0 (o superior), seleccione «MANUAL», y después toque «Configuración WPS»: Pulse el botón WPS en el router inalámbrico para establecer una conexión entre los dos productos.

Si es necesario, también puede conectar el producto de forma manual utilizando «Buscar una red».

El código SAID se utiliza para sincronizar un dispositivo inteligente con su aparato.

La dirección MAC se muestra para el módulo WiFi.

El procedimiento de conexión solo debe llevarse a cabo de nuevo si cambia la configuración de su router (p. ej., el nombre de red, la contraseña o el proveedor de datos).

3. AJUSTE DE LA HORA Y LA FECHA

Al conectar el horno a su red doméstica, la hora y la fecha se ajustarán automáticamente. De lo contrario, deberá configurarlos de forma manual.

- Toque los números correspondientes para ajustar la hora.

- Toque «AJUSTAR» para confirmar.

Una vez ajustada la hora, deberá ajustar la fecha.

- Toque los números correspondientes para fijar la fecha.

- Toque «AJUSTAR» para confirmar.

Tras un corte de alimentación duradero, debe establecer la fecha y la hora de nuevo.

4. CALENTAR EL HORNO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: es completamente normal.

Antes de empezar a cocinar, le recomendamos


calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor.
Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior.

Caliente el horno a 200 °C, preferiblemente utilizando la función «Precalentamiento rápido».

Es aconsejable ventilar la habitación después de usar el aparato por primera vez.

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

- Para encender el horno, pulse  o toque en cualquier punto de la pantalla.

La pantalla le permite escoger entre las funciones Manual y 6th Sense.


- Toque la función principal que desee para acceder al menú correspondiente.
- Desplácese hacia arriba o hacia abajo para explorar la lista.
- Seleccione la función que desee tocándola.

2. AJUSTAR FUNCIONES MANUALES

Cuando haya seleccionado la función que desee, puede cambiar la configuración correspondiente. En la pantalla aparecerá la configuración que se puede cambiar.

POTENCIA / TEMPERATURA / NIVEL DEL GRILL

- Desplácese por los valores sugeridos y seleccione el que desee.

En la función «Aire forzado», puede tocar  para activar el precalentamiento.

DURACIÓN

En las funciones de microondas y de combinación con microondas, siempre debe ajustar un tiempo de cocción.

- Toque los números correspondientes para ajustar la hora requerida.
- Toque «SIGUIENTE» para confirmar.

Al final del tiempo de cocción, la cocción se detiene automáticamente.

En las funciones que no son de microondas no es necesario configurar el tiempo de cocción si quiere cocinar de forma manual.

- Para empezar a ajustar la duración, toque «Ajustar tiempo de cocción».

Para cancelar una duración establecida durante la cocción y administrar de forma manual el final de la cocción, toque el valor de la duración y seleccione «DETENER».

3. AJUSTAR LAS FUNCIONES 6th SENSE

Las funciones 6th Sense le permiten preparar una amplia variedad de platos escogiéndolos entre los que se muestran en la lista. El aparato selecciona la mayor parte de ajustes de cocción automáticamente para obtener los mejores resultados.

- Escoja un tipo de cocción en la lista.
- Seleccione una función.

Las funciones se muestran por categorías de alimento en el menú ALIMENTOS 6th SENSE (consulte las tablas

correspondientes) y por funciones de receta en el menú LIFESTYLE.


- Una vez seleccionada una función, indique las características de los alimentos (cantidad, peso, etc.) que desea cocinar para obtener los resultados perfectos.

4. AJUSTAR HORA DE INICIO DIFERIDO

Antes de iniciar una función que no sea de microondas, puede retrasar la cocción: La función se iniciará en el momento que seleccione por adelantado.

- Toque «DELAY» para definir la hora de inicio deseada.
- Una vez ajustado el retraso requerido, toque «COMENZAR EL RETRASO» para iniciar el tiempo de espera.
- Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta: Esta función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado.

Programar una cocción con inicio diferido deshabilitará la fase de precalentamiento del horno: el horno alcanzará la temperatura deseada de forma gradual, con lo que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores que los de la tabla de cocción.

- Para activar la función inmediatamente y cancelar el inicio diferido programado, toque .

5. INICIO DE LA FUNCIÓN


- Una vez configurados los ajustes, toque «INICIO» para activar la función.

Si el horno está caliente y la función requiere una temperatura máxima específica, se mostrará un mensaje en la pantalla.

En las funciones de microondas existe protección para el inicio. La puerta debe abrirse y cerrarse antes de iniciar la función.

- Abra la puerta.
- Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta.
- Toque «INICIO».

Puede cambiar los valores configurados en cualquier momento durante la cocción tocando el valor que desea modificar.

- Pulse  para detener la función activa en cualquier momento.

6. JET START

En la parte inferior de la pantalla de Inicio hay una barra que muestra tres duraciones distintas. Toque

una de ellas para iniciar la cocción con la función microondas a la potencia máxima (900 W).

- Abra la puerta.
- Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta.
- Toque el tiempo de cocción que desee.

7. PRECALENTAMIENTO

Si se ha activado previamente, una vez iniciada la función la pantalla indica el estado de la fase de precalentamiento.


Cuando el precalentamiento haya terminado, sonará una señal acústica y la pantalla indicará que el horno ha alcanzado la temperatura establecida.

- Abra la puerta.
- Introduzca el alimento.
- Cierre la puerta y toque «HECHO» para iniciar la cocción.

Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentamiento puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción. Abrir la puerta durante la fase de precalentamiento pondrá en pausa el proceso. El tiempo de cocción no incluye la fase de precalentamiento.

Puede cambiar la configuración predeterminada de la opción de precalentamiento

para funciones de cocción que le permitan hacerlo manualmente.

- Seleccione una función que le permita seleccionar la función de precalentamiento manualmente.
- Toque el icono  para activar o desactivar el precalentamiento. Se establecerá como opción predeterminada.

8. PONER EN PAUSA LA COCCIÓN

Algunas funciones 6th Sense requieren que dé la vuelta a la comida durante la cocción. Se emitirá una señal acústica y las pantallas indicarán las acciones que deberá realizar.

- Abra la puerta.
- Realice la acción indicada por la pantalla.
- Cierre la puerta y reanude la cocción.

Antes de finalizar la cocción, el horno podría indicarle que compruebe la comida del mismo modo.



Se emitirá una señal acústica y las pantallas indicarán las acciones que deberá realizar.

- Compruebe la comida.
- Cierre la puerta y reanude la cocción.

9. FINAL DE COCCIÓN

Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado.

Con algunas funciones, una vez finalizada la cocción puede ampliar el tiempo de cocción o guardar la función como favorita.


- Toque  para guardarla como favorita.
- Toque  para prolongar la cocción.

10. FAVORITOS

La función de Favoritos almacena los ajustes del horno para sus recetas favoritas.

El horno detecta automáticamente las funciones que utiliza más a menudo. Después de varios usos, se le aconsejará que añada la función a sus favoritos.


CÓMO GUARDAR UNA FUNCIÓN

Una vez terminada una función, puede tocar  para guardarla como favorita. Esto le permitirá utilizarla rápidamente en el futuro conservando los mismos ajustes. La pantalla le permite guardar la función indicando hasta 4 comidas favoritas, como el desayuno, el almuerzo, un snack y la cena.

- Toque los iconos para seleccionar al menos uno.
- Toque «GUARDAR» para guardar la función.

UNA VEZ GUARDADA

Una vez haya guardado funciones como favoritas, la pantalla principal mostrará las funciones que ha guardado para el momento actual del día.

Para ver el menú de favoritos, pulse : Las funciones se dividirán por comidas distintas y se ofrecerán algunas sugerencias.


- Toque el icono de cada comida para mostrar las listas correspondientes.
- Desplácese por la lista que se ha abierto.
- Toque la receta o función requerida.
- Toque «INICIO» para activar la cocción.

CAMBIO DE LA CONFIGURACIÓN



En la pantalla de Favoritos, puede añadir una imagen o un nombre a cada favorito para adaptarlo a sus preferencias.

- Seleccione la función que desea cambiar.
- Toque «EDITAR».
- Seleccione el atributo que desea cambiar.
- Toque «SIGUIENTE»: la pantalla mostrará los nuevos atributos.
- Toque «GUARDAR» para confirmar los cambios.

En la pantalla de favoritos también puede eliminar funciones guardadas:


- Toque  en la función correspondiente.
- Toque «ELIMINAR».

También puede cambiar la hora a la que se muestra cada comida:

- Pulse .
- Seleccione  «Preferencias».
- Seleccione «Horas y fechas».
- Toque «Sus horarios de comidas».
- Desplácese por la lista y toque la hora correspondiente.
- Toque la comida correspondiente para cambiarla.

Cada hueco horario solo puede combinarse con una comida.

11. HERRAMIENTAS

Pulse  para abrir el menú «Herramientas» en cualquier momento.

Este menú permite escoger entre varias opciones y cambiar los ajustes o preferencias de su producto o de la pantalla.



HABILITACIÓN REMOTA

Para activar el uso de la aplicación de Whirlpool 6th Sense Live.



PLATO GIRATORIO

Esta opción detiene la rotación del plato giratorio para que pueda utilizar recipientes aptos para microondas de gran tamaño y de forma cuadrada que podrían no rotar libremente dentro del producto.



TEMPORIZADOR DE COCINA

Esta función puede activarse utilizando una función de cocción o de forma independiente para llevar la cuenta del tiempo.

Una vez iniciada, el temporizador continuará la cuenta atrás de forma independiente sin interferir en la función.

Cuando se haya activado el temporizador, también podrá seleccionar y activar una función.

El temporizador continuará la cuenta atrás, que se muestra en la esquina superior derecha de la pantalla.

Para recuperar o cambiar el temporizador de cocina:

- Pulse
- Toque

Una vez que haya finalizado la cuenta atrás del tiempo seleccionado sonará una señal acústica y la pantalla lo indicará.

- Toque «RECHAZAR» para cancelar el temporizador o ajustar una nueva duración del temporizador.
- Toque «PROGRAMAR NUEVO TEMPORIZADOR» para volver a ajustar el temporizador.



LUZ

Para encender o apagar la lámpara del horno.



AUTOLIMPIEZA

La acción del vapor liberado durante este ciclo especial de limpieza a permite eliminar la suciedad y los residuos de alimentos con facilidad. Vierta un vaso de agua potable en el fondo de la vaporera suministrada (3) únicamente en un recipiente para microondas y active la función.

Accesorios necesarios: Vaporera



SILENCIO

Toque el icono para silenciar o desactivar el silencio de todos los sonidos y alarmas.



BLOQUEO CONTROL

La función «Bloqueo control» le permite bloquear los botones del panel táctil para no pulsarlos por error.

Para activar el bloqueo:

- Toque el icono

Para desactivar el bloqueo:

- Toque la pantalla.
- Deslice hacia arriba en el mensaje que se muestra.



PREFERENCIAS

Para cambiar algunos ajustes del horno.



WI-FI

Para cambiar los ajustes de la red doméstica o configurar una nueva.



INFORMACIÓN

Para apagar el «Modo demo en tienda», restablecer el producto y obtener más información sobre el producto.

CONSEJOS ÚTILES

COCCIÓN MICROONDAS

Las microondas sólo penetran en los alimentos hasta cierta profundidad, cuando vaya a cocinar varios elementos a la vez sepárelos todo lo posible para que la mayor área de superficie posible quede expuesta a las microondas.

Las piezas pequeñas se cocinan más rápidamente que las grandes: corte los alimentos en piezas de igual tamaño para obtener una cocción uniforme.

La mayoría de los alimentos sigue cocinándose incluso después de haber apagado el microondas. Por lo tanto, deje siempre un tiempo de reposo para finalizar la cocción.

Quite los cierres de alambre de las bolsas de papel o de plástico antes de introducirlos en el horno con funciones de cocción con microondas.

La película de plástico debe perforarse o pincharse con un tenedor para liberar la presión y evitar que reviente a medida que se genere el vapor durante la cocción.

LÍQUIDOS

Los líquidos pueden llegar a superar el punto de ebullición sin la presencia de burbujas visibles. Esto puede hacer que los líquidos calientes se desborden de forma repentina. Para prevenir esta posibilidad, evite usar recipientes con el cuello estrecho, remueva el líquido antes de colocar el recipiente en el horno de microondas y deje la cucharilla en el recipiente.

Una vez caliente, vuelva a remover el líquido con cuidado antes de retirar el recipiente del horno microondas.

ALIMENTOS CONGELADOS

Para obtener los mejores resultados se recomienda descongelar los alimentos directamente sobre la grasera de cristal. De ser necesario, se puede utilizar un contenedor de plástico fino apto para microondas.

Los alimentos hervidos, guisos y salsas para carne se descongelan mejor si se remueven durante la descongelación. Separe en trozos cuando empiecen a descongelarse: las porciones separadas se descongelarán más rápidamente.

COMIDA PARA NIÑOS

Cuando caliente alimentos infantiles o líquidos en recipientes de alimentos o biberones, no olvide removerlos y comprobar su temperatura antes de servirlos. Así se asegura la distribución homogénea del calor y evitará el riesgo de quemaduras.

No olvide retirar la tapa del recipiente o la tetina del biberón antes de calentarlos.

TARTAS Y PAN

Para pasteles y productos de pan, se recomienda usar la función de «Aire forzado». Para reducir el tiempo de cocción, también se puede seleccionar la función «Aire forzado + MO» con una potencia de microondas que no supere los 160 W para mantener los alimentos tiernos y fragantes.

Con la función de «Aire forzado», utilice moldes metálicos de color oscuro y colóquelos siempre sobre la rejilla suministrada.

Alternativamente, se puede emplear la bandeja pastelera u otros recipientes de cocción aptos para el horno para cocinar ciertos alimentos, como galletas o panecillos.

Si utiliza la función de «Aire forzado + MO», utilice sólo recipientes aptos para microondas y colóquelos en la rejilla suministrada.

Para comprobar si el producto que está horneando está hecho, clave un palillo en el centro: Si sale limpio, el pastel o el pan están hechos.

Si utiliza moldes antiadherentes, no unte con manteca los bordes, ya que el bizcocho podría no subir de manera homogénea en torno a los bordes.

Si el producto se «hincha» durante la cocción, use una temperatura más baja la próxima vez y plantéese reducir la cantidad de líquido añadido o remover la mezcla más suavemente.

Si la base del bizcocho o tarta está demasiado líquida, coloque el estante en un nivel más bajo y salpique la base con pan rallado o galletas antes de añadir el relleno.

PIZZA





Para obtener una cocción uniforme y una base de pizza crujiente en poco tiempo, se recomienda usar la función «Crisp» junto con el accesorio especial suministrado.

Alternativamente, para pizzas más grandes, se puede utilizar la bandeja pastelera rectangular junto con la función de «Aire forzado»: en este caso, precaliente el horno a una temperatura de 200 °C y distribuya la mozzarella cuando hayan transcurrido dos tercios del tiempo de cocción.

CARNE Y PESCADO

Para obtener un dorado de la superficie perfecto y rápido manteniendo el interior de la carne y el pescado tierno y jugoso, recomendamos usar las funciones que combinen la función aire forzado con las microondas, por ejemplo las funciones «Turbo grill + Microondas» o «Aire forzado + Microondas».

Para obtener los mejores resultados de cocción, ajuste la potencia del microondas a un valor de 350 W.

Categorías de alimentos		Accesorios	Cantidad	Información de cocción	
ESTOFADO Y PASTA AL HORNO	Lasaña		4-10 porciones	Prepare según su receta preferida. Cubra con salsa bechamel y añada queso rallado para conseguir un dorado perfecto	
	Canelones		400-1500 g		
	Lasaña*		500-1200 g	Extráigala del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio	
	Canelones*		400-1500 g		
ARROZ, PASTA Y CEREALES	ARROZ Y PASTA		Arroz	100-400 g ^{o•}	Configure el tiempo recomendado para cocer el arroz. Añada agua salada y arroz a la base de la vaporera y cúbrala con la tapa. Utilice 2-3 tazas de agua por cada taza de arroz.
			Gachas de arroz	2 - 4 porciones ^{o•}	Añada agua y arroz a la base de la vaporera y cúbrala con la tapa. Añada leche cuando el horno lo indique. Para 2 porciones, utilice 75 ml de arroz, 200 ml de agua y 300 ml de leche.
			Pasta	1- 4 porciones ^{o•}	Configure el tiempo recomendado para cocer la pasta. Añadir la pasta cuando el horno lo indique y cocinar con la tapa. Utilice aproximadamente 750 ml de agua por cada 100 g de pasta
	SEMILLAS Y CEREALES		Bulgur	100-400 g	Añada agua salada y el cereal a la base de la vaporera y cúbrala con la tapa. Utilice 2 tazas de agua por cada taza de bulgur
			Quinoa		Añada agua salada y el cereal a la base de la vaporera y cúbrala con la tapa. Utilice 2 tazas de agua por cada taza de quinoa
			Mijo		Añada agua salada y el cereal a la base de la vaporera y cúbrala con la tapa. Utilice 3 tazas de agua por cada taza de mijo
			Amaranto		Añada agua salada y el cereal a la base de la vaporera y cúbrala con la tapa. Utilice 3-4 tazas de agua por cada taza de amaranto
			Espelta		Añada agua salada y el cereal a la base de la vaporera y cúbrala con la tapa. Utilice 3-4 tazas de agua por cada taza de espelta
			Cebada		Añada agua salada y el cereal a la base de la vaporera y cúbrala con la tapa. Utilice 3-4 tazas de agua por cada taza de cebada
			Trigo sarraceno		Añada agua salada y el cereal a la base de la vaporera y cúbrala con la tapa. Utilice 3 tazas de agua por cada taza de trigo sarraceno
			Cuscús		Añada agua salada y el cereal a la base de la vaporera y cúbrala con la tapa. Utilice 2 tazas de agua por cada taza de cuscús
			Gachas de avena		

* Congelado ^{o•} Cantidad sugerida. No abra la puerta durante la cocción.

Categorías de alimentos		Accesorios	Cantidad	Información de cocción
VACUNO	Asado de carne de res		800-1500 g	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto. Al final de la cocción, deje reposar al menos 15 minutos antes de cortar
	Asado de ternera			Unte con aceite o mantequilla derretida. Sazone con sal y pimienta. Al final de la cocción, deje reposar al menos 15 minutos antes de cortar
	Bistec		2-6 piezas	Unte con aceite y romero. Sazone con sal y pimienta negra. Distribuya de manera uniforme sobre la parrilla
	Hamburguesa		2-6 piezas	Unte con aceite y añada sal antes de la cocción
	Hamburguesa*		100-500 g	Engrase ligeramente el plato Crisp antes de precalentar
CERDO	Asado de cerdo		800-1500 g	Unte con aceite o mantequilla derretida. Sazone con sal y pimienta. Al final de la cocción, deje reposar al menos 15 minutos antes de cortar
	Cortes de carne		2-6 piezas	Unte con aceite y romero. Sazone con sal y pimienta negra. Distribuya de manera uniforme sobre la parrilla
	Rebordes		700-1200 g	Unte con aceite y sazone al gusto. Sazone con sal y pimienta. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp con la parte del hueso hacia abajo
	Tocino		50-150 g	Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
CORDERO	Cordero asado		1000-1500 g	Unte con aceite o mantequilla derretida. Sazone con sal, pimienta y ajo picado. Al final de la cocción, deje reposar al menos 15 minutos antes de cortar
	Chuleta		2-8 piezas	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Distribuya de manera uniforme sobre la parrilla
POLLO	Pollo asado		800-2500 g	Unte con aceite y sazone al gusto. Sazone con sal y pimienta. Introdúzcalo en el horno con la pechuga hacia arriba
	Presas de pollo		400-1200 g	Unte con aceite y sazone al gusto. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp con la parte de la piel hacia abajo
	Filete / pechuga de pollo		300-1000 g	Engrase ligeramente el plato Crisp antes de precalentar
CARNE AL VAPOR	Filetes de pollo		300-800 g	Distribuya de manera uniforme en la rejilla de cocción al vapor
	Hot Dog		4-8 piezas	Añada la salchicha a la base de la vaporera y cúbrala de agua. Caliente sin cubrir
PLATOS CARNE	Pastel de carne		4-8 porciones	Prepárelo según su receta preferida y dele forma en un recipiente alargado presionando para evitar que se formen bolsas de aire
	Kebab		400-1200 g	Unte con aceite y sazone con hierbas. Distribuya de manera uniforme sobre la parrilla
	Milanesa		100-500 g	Unte con aceite. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
	Salchichas y wurstel		200-800 g	Engrase ligeramente el plato Crisp antes de precalentar. Perfore las salchichas con un tenedor para evitar que reviente
	Albóndigas		200-800 g	Prepárelas según su receta preferida y deles forma de bolas de aproximadamente 30-40 gr cada una. Unte con aceite. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp

ACCESORIOS

Recip. apto para Mic./Horno

Vaporera (Completa)

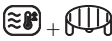



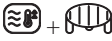






Vaporera (Base + Tapa)

Vaporera (abajo)

Parrilla

Plato para hornear rectangular

Plato Crisp

	Categorías de alimentos	Accesorios	Cantidad	Información de cocción	
PESCADO Y MARISCO	PESCADO ENTERO	Pescado entero asado	 + 	600-1200 g	Unte con aceite. Sazone con zumo de limón, ajo y perejil
		Pescado entero al vapor		600- 1200 g	
	FILETES Y BISTECS AL VAPOR	Bistec		300-800 g ^{◦•}	Distribuya de manera uniforme en la rejilla de cocción al vapor
		Filetes			
	PESCADO GRATINADO	Pescado gratinado	 + 	500-1200 g	Cubra con pan rallado y añada volutas de mantequilla
		Pescado gratinado *		600-1200 g	Extráigala del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio
	MARISCO AL VAPOR	Vieiras		1-6 piezas	Distribuya de manera uniforme en la rejilla de cocción al vapor
		Mejillones		400- 1000 g	Sazone con aceite, pimienta, limón, ajo y perejil antes de cocinar. Mezcle bien
		Camarones		100-600 g	Distribuya de manera uniforme en la rejilla de cocción al vapor
	PESCADO Y MARISCO FRITOS	Fish and Chips *		1 - 3 porciones	Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp alternando los filetes de pescado y las patatas
		Camarones rebozados *		100-500 g	Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
		Anillas de calamar rebozadas *			
Palitos de pescado rebozados *					
Pescado frito mixto *					
Filete de pescado		300-800 g			

* Congelado ◦• Cantidad sugerida. No abra la puerta durante la cocción.

Categorías de alimentos		Accesorios	Cantidad	Información de cocción
VERDURAS ASADAS	Piezas de papa		300-1200 g	Trocéelas, aliñe con aceite, sal y sazone con hierbas antes introducirlas en el horno
	Patatas fritas		300-800 g	Córtelas en cuñas, aliñe con aceite, sal y sazone con hierbas antes introducirlas en el horno
	Hortalizas rellenas		600- 2200 g	Vacíe las verduras y rellénelas con una mezcla de la carne de las verduras, carne picada y queso rallado. Aderece con ajo, sal y hierbas al gusto.
	Hamburguesa vegetariana *		2-6 piezas	Engrase ligeramente el plato Crisp
	Papas con piel asadas		200- 1000 g	Unte con aceite o mantequilla derretida. Haga un corte en forma de cruz en la parte superior de la patata y cúbrala con crema agria y su aderezo favorito.
VERDURAS GRATINADAS	Papas		4-10 porciones	Córtelas en rodajas y colóquelas en un recipiente grande. Aderece con sal y pimienta y cúbralas con nata. Añada queso por encima
	Brócoli		600-1500 g	Córtelo en trozos y colóquelo en un recipiente grande. Aderece con sal y pimienta y cúbralas con nata. Añada queso por encima
	Coliflor		600-1500 g	Córtelo en trozos y colóquelo en un recipiente grande. Aderece con sal y pimienta y cúbralas con nata. Añada queso por encima
	Verduras *		400-800 g	Extráigala del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio
HORTALIZAS AL VAPOR	Piezas de papa		300-1000 g	Trocéelas. Distribuya de manera uniforme en la base de la vaporera
	Arvejas		200-500 g	Distribuya de manera uniforme en la rejilla de cocción al vapor
	Zanahorias			
	Brócoli		200-500 g	Trocéelas. Distribuya de manera uniforme en la rejilla de cocción al vapor
	Coliflor			
	Calabaza		200-500 g	Distribuya de manera uniforme en la rejilla de cocción al vapor
	Mazorcas de maíz		300-1000 g	Distribuya de manera uniforme en la rejilla de cocción al vapor
	Pimientos		200-500 g	Trocéelas. Distribuya de manera uniforme en la rejilla de cocción al vapor
Otras hortalizas			Distribuya de manera uniforme en la rejilla de cocción al vapor	
VERDURAS CONGELADAS AL VAPOR	Hortalizas al vapor		300	Distribuya de manera uniforme en la rejilla de cocción al vapor
VERDURAS FRITAS	Papas fritas *		200-500 g	Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
	Papas fritas		200-500 g	Pele y corte las patatas en tiras. Sumerja en agua fría salada durante 30 minutos. Lave, seque y pese. Mézclelas con aceite, aproximadamente 10 g por cada 200 g de patatas secas. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
	Croquetas de papa		100-600 g	Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
	Berenjena		200-600 g	Córtela y sumérgala en agua salada durante 30 minutos. Lávela, séquela y pésele. Mézclela con aceite, aproximadamente 10 g por cada 200 g de berenjena seca. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
	Pimientos		200-500 g	Córtelos, péseles y mézclelos con aceite, aproximadamente 10 g por cada 200 g de pimientos secos. Aderece con sal. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
	Zapallito		200-500 g	Córtelos, péseles y mézclelos con aceite, aproximadamente 10 g por cada 200 g de calabacines secos. Aderece con sal y pimienta negra. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp

ACCESORIOS

Recip. apto para Mic./Horno

Vaporera (Completa)


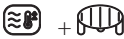







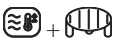
Vaporera (Base + Tapa)

Vaporera (abajo)

Parrilla

Plato para hornear rectangular

Plato Crisp

Categorías de alimentos		Accesorios	Cantidad	Información de cocción
TARTAS SALADAS	Quiche Lorraine		1 Hornada	Cubra el plato Crisp con la masa y perfórela con un tenedor. Prepare la mezcla de quiche lorraine teniendo en cuenta una cantidad para 8 porciones
	Quiche Lorraine *		200-800 g	Extráigala del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio
	Tarta salada		1 Hornada	Forre un molde para unas 8-10 porciones con la masa y perfórela con un tenedor. Rellene la masa según su receta preferida
	Strudel hortalizas		800-1500 g	Prepare una mezcla de verduras cortadas. Alíñela con aceite y saltéela en una sartén durante 15-20 minutos. Deje enfriar. Añada queso fresco y aderece con sal, vinagre balsámico y especias. Extienda la masa y doble la parte externa
PAN	Panecillos		1 Hornada	Prepare la masa según su receta favorita para un pan ligero. Deles forma de panecillos antes de que suban. Utilice la función de leudado especial del horno
	Panecillos *		1 Hornada	Extráigalos del embalaje. Distribuya de manera uniforme en la bandeja de horneado
	Pan de sándwich en molde		1 - 2 piezas	Prepare la masa según su receta favorita para un pan ligero. Viértala en un recipiente en forma de barra antes del leudado. Utilice la función de leudado especial del horno
	Panecillos precocinados		1 Hornada	Extráigalos del embalaje. Distribuya de manera uniforme en la bandeja de horneado
	Panecillos escoceses		1 Hornada	Dé forma a un solo bollo o a varios pequeños en un plato Crisp engrasado
	Panecillos envasados		1 Hornada	Extráigalos del embalaje. Distribuya de manera uniforme en la bandeja de horneado
PIZZA	Pizza		2-6 porciones	Prepare una masa de pizza con 150 ml de agua, 15 g de levadura, 200-225 g de harina, aceite y sal. Déjela fermentar utilizando la función de leudado especial del horno. Extienda la masa en una bandeja de horneado ligeramente engrasada. Añada los ingredientes, como tomates, mozzarella y jamón
	Pizza fina *		250-500 g ^{o•}	Extráigala del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio
	Pizza gruesa *		300-800 g ^{o•}	
	Pizza refrigerada		200-500 g	Extráigalos del embalaje. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
REPOSTERÍA	Bizcocho en molde		1 Hornada	Prepare una masa de bizcocho esponjoso sin grasa de 500-900 g. Colóquela en una bandeja pastelera forrada y engrasada
	TARTAS ALTAS		900-1900 g	Prepare una masa de pastel según su receta favorita utilizando fruta fresca cortada o en rebanadas. Colóquela en una bandeja pastelera forrada y engrasada
	Tarta alta de chocolate en molde		600-1200 g	Prepare un pastel de chocolate o cacao según su receta favorita. Colóquela en una bandeja pastelera forrada y engrasada

* Congelado ^{o•} Cantidad sugerida. No abra la puerta durante la cocción.

	Categorías de alimentos	Accesorios	Cantidad	Información de cocción
REPOSTERÍA	Galletas		1 Hornada	Elabore una masa con 250 g de harina, 100 g de mantequilla salada, 100 g de azúcar y un huevo. Condimente con esencia de frutas. Deje enfriar. Divida en 10 o 12 unidades y coloque sobre la bandeja de hornear engrasada
	Galletas de chocolate		1 Hornada	Elabore la masa con 250 g de harina, 150 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 1 huevo, 25 g de cacao en polvo, sal y levadura. Añada esencia de vainilla. Deje enfriar. Extiéndala de modo que tenga 5 mm de grosor, dele la forma que desee y distribúyala de manera uniforme en el plato Crisp
	Merengues		1 Hornada	Prepare la masa con 2 claras de huevo, 80 g de azúcar 100 g coco seco. Añada vainilla y esencia de almendra. Divida en 20 o -24 piezas unidades y coloque sobre la bandeja de hornear engrasada
	Tarta rellena de fruta		800-1500 g	Forre un molde con la masa y espolvoree pan rallado en el fondo para absorber el jugo de la fruta. Rellene con fruta fresca troceada y mezclada con azúcar y canela
	Tarta de fruta		1 Hornada	Elabore la masa con 180 g de harina, 125 g de mantequilla y 1 huevo. Cubra el plato Crisp con la masa y rellénela con 700-800 g de fruta fresca a rodajas mezclada con azúcar y canela
	Tarta de fruta *		300-800 g	Extráigala del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio
	MUFFINS Y CUPCAKES	Muffins		1 Hornada
Suflé			2-6 porciones	Prepare la mezcla del soufflé con limón, chocolate o fruta y viértala en un recipiente apto para horno con bordes altos
Tortita de queso			1 Hornada	Prepare una mezcla para 12 o 15 piezas utilizando queso blando cortado y tocino o jamón a dados. Llene los moldes de magdalenas individuales.
POSTRES	Compota de frutas		300-800 ml	Pele la fruta y quítele el corazón. Córtela en trozos y colóquelos en la rejilla de cocción al vapor
	Manzanas asadas		4-8 piezas	Retire los corazones, y rellene las manzanas con mazapán o canela, azúcar y mantequilla
	Chocolate caliente		2 - 8 porciones	Prepárelo según su receta preferida en un solo recipiente. Condimente con vainilla o canela. Añada almidón de maíz para aumentar la densidad
	Brownies		1 Hornada	Prepare según su receta preferida. Extienda la masa sobre la bandeja pastelera cubierta con papel de hornear
HUEVOS	Revueltos		2 - 10 piezas	Prepárelos según su receta preferida en un solo recipiente
	Galletas ojo de buey		1-6 piezas	Engrase ligeramente el plato Crisp antes de precalentar
	Omelette		1 Hornada	
	Natillas		1 - 2 hornadas	Prepare una masa con 0,5 litros de leche, 4 yemas de huevo, 100 g de azúcar y 40 g de harina. Añada la leche a un recipiente y colóquelo en el horno. Cuando el horno se lo indique, añada despacio la leche caliente a la mezcla de yemas de huevo, harina y azúcar y continúe la cocción
SNACKS	Popcorn	-	90-100 g	Coloque siempre la bolsa directamente sobre el plato giratorio de cristal. Cocine sólo una bolsa cada vez
	Alitas de pollo*		300-600 g	Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
	Nuggets de pollo *		200-600 g	
	Queso empanado *		100-400 g	Unte el queso con un poco de aceite antes de la cocción. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
	Aros de cebolla *		100-500 g	Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
	Pan de frutos secos		50-200 g	

ACCESORIOS							
	Recip. apto para Mic./Horno	Vaporera (Completa)	Vaporera (Base + Tapa)	Vaporera (abajo)	Parrilla	Plato para hornear rectangular	Plato Crisp

LIMPIEZA

Asegúrese de que el aparato se haya enfriado antes de llevar a cabo las tareas de mantenimiento o limpieza.

No utilice aparatos de limpieza con vapor.

No utilice estropajos de acero, estropajos abrasivos ni productos de limpieza abrasivos/corrosivos, ya que podrían dañar las superficies del aparato.

SUPERFICIES INTERNAS Y EXTERNAS

- Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra. Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque con un paño seco.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
- Con regularidad, o en caso de salpicaduras, quite el plato giratorio de su soporte para limpiar la parte inferior del horno y eliminar todos los restos de comida.
- Active la función «Autolimpieza» para unos resultados de limpieza óptimos de las superficies internas.

- No es necesario limpiar la resistencia del grill puesto que el calor intenso quemará toda la suciedad. Utilice esta función con regularidad.

ACCESORIOS

Todos los accesorios son aptos para el lavavajillas, excepto el plato Crisp.

El plato Crisp debe limpiarse con agua y un detergente suave. Para la suciedad más resistente, frote suavemente con un paño. Deje enfriar siempre el plato Crisp antes de limpiarlo.

PREGUNTAS MÁS FRECUENTES SOBRE WIFI

¿Qué protocolos WiFi son compatibles?

El adaptador de WiFi instalado admite WiFi b/g/n para los países europeos.

¿Qué ajustes deben configurarse en el software del router?

Estos son los ajustes requeridos del router: 2,4 GHz habilitados, WiFi b/g/n, DHCP y NAT activados.

¿Qué versión de WPS es compatible?

WPS 2.0 o superior. Compruebe la documentación del router.

¿Existen diferencias entre el uso de un teléfono inteligente (o tableta) con Android o iOS?

Puede utilizar el sistema operativo que prefiera, no existe ninguna diferencia.

¿Puedo utilizar la conexión con un móvil 3G en lugar de un router?

Sí, pero los servicios de nube están diseñados para dispositivos conectados permanentemente.



¿Cómo puedo comprobar si mi conexión a Internet doméstica funciona y si la funcionalidad inalámbrica está activada?

Puede buscar su red en el dispositivo inteligente. Desactive las otras conexiones de datos antes de intentarlo.

¿Cómo puedo comprobar si el aparato está conectado a mi red inalámbrica doméstica?

Acceda a la configuración del router (consulte el manual del router) y compruebe si la dirección MAC del aparato aparece en la página de dispositivos inalámbricos conectados.

¿Dónde puedo encontrar la dirección MAC del aparato?

Pulse  y toque  WiFi o busque en su aparato: Tiene una etiqueta que muestra las direcciones SAID y MAC. La dirección MAC esta formada por una combinación de números y letras empezando por «88:e7».

¿Cómo puedo comprobar si la función inalámbrica del aparato está activada?

Utilice su dispositivo inteligente y la app 6th Sense Live para comprobar si la red del aparato está visible y conectada a la nube.

¿Hay algo que pueda impedir que la señal llegue al aparato?

Compruebe que los dispositivos que ha conectado no estén utilizando todo el ancho de banda disponible. Asegúrese de que el número de sus dispositivos con WiFi activada no supere el máximo permitido por el router.

¿A qué distancia del router debe estar el horno?

Generalmente, la señal WiFi es lo suficientemente potente como para cubrir un par de habitaciones, pero esto depende en gran medida del material del que están hechas las paredes. Puede comprobar la potencia de la señal colocando su dispositivo inteligente junto al aparato.

¿Qué puedo hacer si mi conexión inalámbrica no llega al aparato?

Puede utilizar dispositivos específicos para ampliar la cobertura WiFi de su hogar, como puntos de acceso, repetidores WiFi y puentes de línea de energía (no vienen con el aparato).

¿Cómo puedo saber el nombre y la contraseña de mi red inalámbrica?

Consulte la documentación del router. Suele haber una etiqueta en el router que muestra la información que necesita para llegar a la página de configuración del dispositivo utilizando un dispositivo conectado.

¿Qué puedo hacer si mi router utiliza el canal WiFi del barrio?

Obligüe al router a utilizar el canal de su red WiFi doméstica.

¿Qué puedo hacer si la pantalla muestra o si el horno no puede conectar de forma estable con el router doméstico?

Puede ser que el aparato se haya conectado correctamente al router pero que no pueda acceder a Internet. Para conectar el aparato a Internet, tiene que comprobar el router y/o los ajustes del portador.

Ajustes del router: NAT activado, Firewall y DHCP configurados correctamente. Criptografía de contraseña compatible: WEP, WPA,WPA2. Para probar una criptografía diferente, consulte el manual del router.

Ajustes del portador: Si su proveedor de servicios de Internet ha fijado el número de direcciones MAC que pueden conectarse a Internet, es posible que no pueda conectar el aparato a la nube. La dirección MAC es el identificador único de dispositivo. Pregunte a su proveedor de servicios de Internet cómo conectar a Internet dispositivos que no sean ordenadores.

¿Cómo puedo comprobar si se están transmitiendo datos?

Una vez configurada la red, apague el horno, espere 20 segundos y vuelva a encenderlo: Compruebe que la app muestra el estado de la interfaz de usuario del aparato. Seleccione un ciclo u otra opción y compruebe su estado en la app.

Algunos ajustes tardan unos segundos en aparecer en la app.








¿Cómo puedo cambiar mi cuenta de Whirlpool manteniendo conectados mis aparatos?

Puede crear una nueva cuenta, pero recuerde desvincular sus aparatos de la cuenta antigua antes de usarlos con la nueva.

He cambiado el router, ¿qué tengo que hacer?

Puede conservar los mismos ajustes (nombre de red y contraseña) o eliminar los ajustes anteriores del aparato y volver a configurarlos.

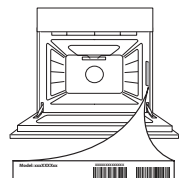
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
En la pantalla aparecerá la letra «F» seguida de un número o letra.	Fallo del horno.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique el número que aparece detrás de la letra «F». Pulse  , toque  «Info» y seleccione «Restablecer ajustes de fábrica». Se borrarán todos los ajustes guardados.
El horno hace ruido, incluso cuando está apagado.	Ventilador de enfriamiento activado.	Abra la puerta o espere a que finalice el proceso de enfriamiento.
La función no se inicia. La función no está disponible en el modo de demostración.	El modo de demostración está activado.	Pulse  , toque  «Info» y seleccione «Modo demo en tienda» para salir.
El icono  se muestra en la pantalla.	El router WiFi está apagado. Los ajustes del router han cambiado. Las conexiones inalámbricas no llegan al aparato. El horno no es capaz de establecer una conexión estable con la red doméstica. La conectividad no es compatible.	Compruebe que el router WiFi esté conectado a Internet. Compruebe que la señal de WiFi es fuerte cerca del aparato. Pruebe reiniciando el router. Consulte el apartado «PREGUNTAS MÁS FRECUENTES SOBRE WiFi». Si los ajustes de su red inalámbrica doméstica han cambiado, conéctese a la red: Pulse  , toque  «WiFi» y seleccione «Conectar a red».
La conectividad no es compatible.	El control remoto no está permitido en su país.	Consulte si su país permite el control remoto de aparatos eléctricos antes de comprarlo.



Puede consultar los reglamentos, la documentación estándar y información adicional sobre productos mediante alguna de las siguientes formas:

- Visitando nuestra página web docs.whirlpool.eu
- Usando el código QR
- También puede **ponerse en contacto con nuestro Servicio postventa** (Consulte el número de teléfono en el folleto de la garantía). Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.



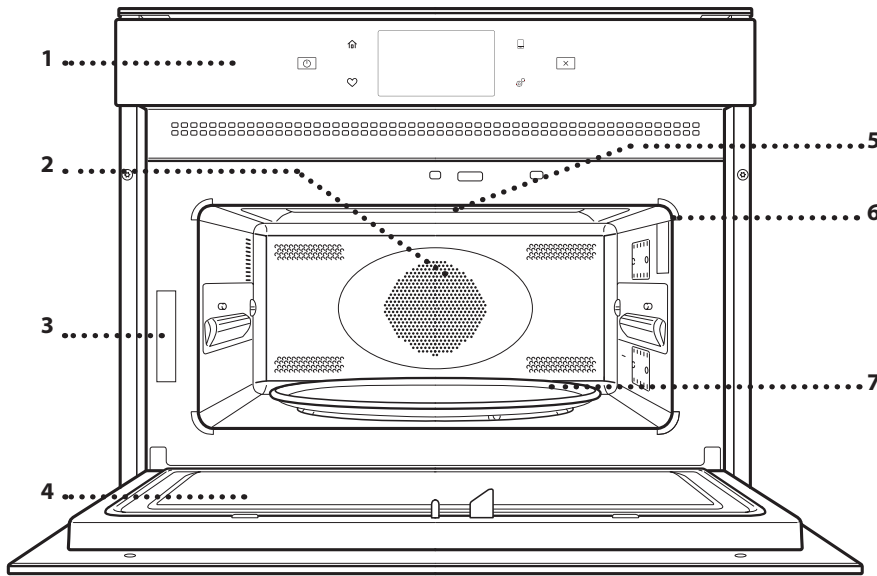


OBRIGADO POR COMPRAR UM PRODUTO WHIRLPOOL
 Para beneficiar de uma assistência mais completa, registe o seu produto em www.whirlpool.eu/register



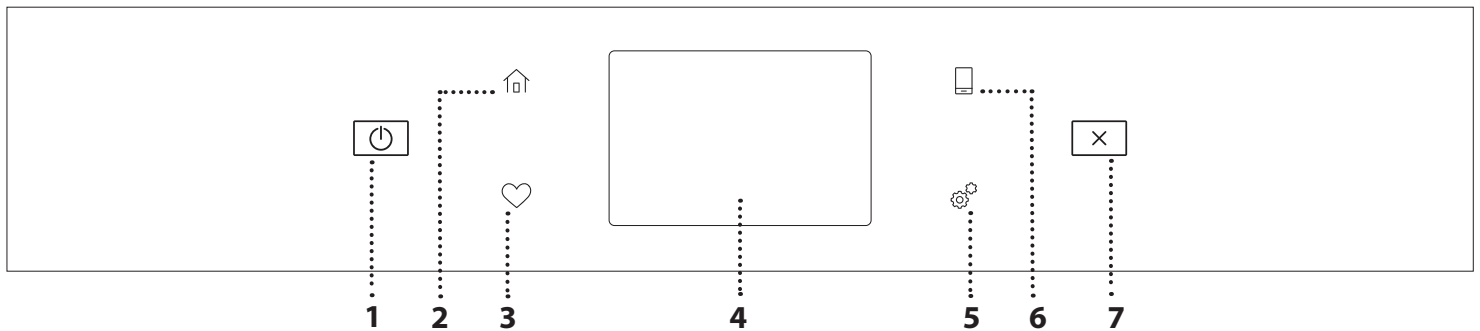
Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar o aparelho.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Painel de controlo
2. Resistência circular (invisível)
3. Placa de identificação (não remover)
4. Porta
5. Resistência superior/grill
6. Luz
7. Prato rotativo

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO



1. LIG./ DESL.

Para ligar e desligar o forno.

2. HOME

Para aceder rapidamente ao menu principal.

3. FAVORITO

Para aceder à lista das suas funções favoritas.

4. VISOR

Para escolher de entre diversas opções e também para alterar as definições do forno e as preferências

5. FERRAMENTAS

Para escolher de entre diversas opções e também para alterar as definições do forno e as preferências

6. CONTROLO REMOTO

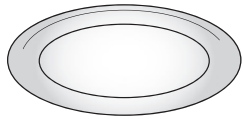
Para permitir a utilização da aplicação 6th Sense Live da Whirlpool.

7. CANCELAR

Para interromper qualquer função do forno, exceto Relógio, Temporizador de cozinha e Bloqueio de teclas.

ACESSÓRIOS

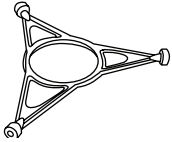
PRATO ROTATIVO



Colocado no respetivo suporte, o prato rotativo de vidro pode ser utilizado com todos os métodos de cozedura.

O prato rotativo tem sempre de ser utilizado como base para outros recipientes ou acessórios, à exceção do tabuleiro de assar.

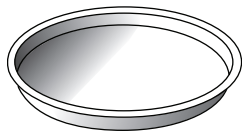
SUPOORTE DO PRATO ROTATIVO



Utilize apenas o suporte para o prato rotativo de vidro.

Não apoie outros acessórios no suporte.

PRATO CRISP

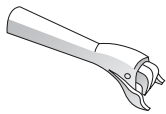


Apenas para utilização com as funções designadas.

O prato Crisp deve ser sempre posicionado no centro do prato rotativo de vidro e pode ser

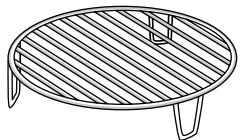
preaquecido quando estiver vazio, utilizando a função especial para este efeito. Coloque os alimentos diretamente no prato Crisp.

MANÍPULO PARA O PRATO CRISP



Útil para retirar o prato Crisp quente do forno.

CESTO DE ARAME



Permite posicionar os alimentos mais próximos do grelhador, para alourar o prato de forma ideal e permitir uma excelente circulação do ar quente.

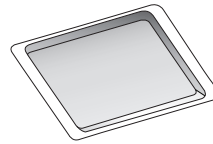
Deve ser utilizada como base do prato Crisp em algumas funções "6th Sense Crisp Fry".

Coloque a grelha metálica sobre o prato rotativo, certificando-se de que esta não entra em contacto com outras superfícies.

O número e o tipo de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido.

Pode adquirir separadamente no Serviço de Assistência

TABULEIRO DE ASSAR RETANGULAR

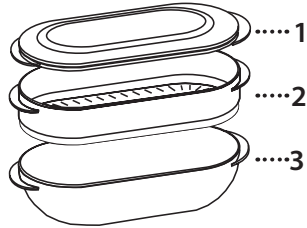


Utilize o tabuleiro de assar apenas com funções que permitam a cozedura de convecção; nunca o utilize em combinação com o micro-ondas.

Introduza o tabuleiro na horizontal, apoiando-o no suporte do compartimento de cozedura.

Lembre-se: Não é necessário retirar o prato rotativo e o respetivo suporte quando utilizar o tabuleiro de assar.

VAPORIZADOR



Para cozer alimentos a vapor, como peixe ou legumes, coloque-os no cesto (2) e deite água potável (100 ml) na parte inferior do vaporizador (3) de forma a obter a quantidade certa de vapor.

Para cozinhar alimentos, tais como batatas, massa, arroz ou cereais, coloque-os diretamente na parte inferior do vaporizador (não é necessário o cesto) e junte a quantidade adequada de água potável para a quantidade de alimentos que pretende cozinhar.

Para obter os melhores resultados, tape o vaporizador com a tampa (1) fornecida.

Coloque sempre o vaporizador no prato rotativo de vidro e utilize-o apenas com as funções de cozedura adequadas ou com a função de micro-ondas.

A base do vaporizador foi concebida para ser utilizada também em conjunto com a função de limpeza a vapor especial.

Técnica quaisquer outros acessórios que não venham fornecidos.

Existem vários acessórios disponíveis no mercado. Antes de os comprar, certifique-se de que estes são adequados para serem utilizados no micro-ondas e que são resistentes às temperaturas do forno.

Os recipientes metálicos para alimentos ou bebidas nunca devem ser utilizados na função de micro-ondas.

Certifique-se sempre de que os alimentos e os acessórios não entram em contacto com as paredes interiores do forno.

Antes de ligar o forno certifique-se sempre de que o prato rotativo consegue rodar livremente. Tenha cuidado para não retirar o prato rotativo da posição correta ao introduzir ou retirar outros acessórios.

FUNÇÕES DE COZEDURA



FUNÇÕES MANUAIS

• MICRO-ONDAS

Para cozinhar rapidamente e aquecer alimentos ou bebidas.

Potência (W)	Recomendado para
900	Aquecimento rápido de bebidas ou outros alimentos com elevado teor de água.
750	Cozinhar legumes.
650	Cozinhar carne e peixe.
500	Cozinhar molhos para carne ou molhos que contenham queijo ou ovos. Terminar tartes de carne ou gratinados de massa.
350	Cozedura lenta. Perfeito para derreter manteiga ou chocolate.
160	Descongelar alimentos congelados ou amolecer manteiga e queijo.
90	Amolecimento de gelados.

Ação	Alimento	Potência (W)	Duração (min.)
Reaquecer	2 copos	900	1 - 2
Reaquecer	Puré de batata (1 kg)	900	10 - 12
Descongelar	Carne picada (500 g)	160	15 - 16
Cozinhar	Pão-de-ló	750	7 - 8
Cozinhar	Creme de ovo	500	16 - 17
Cozinhar	Rolo carne	750	20 - 22

• CRISP

Para dar um tom dourado perfeito a um prato, tanto na parte superior como na parte inferior dos alimentos. Esta função só pode ser utilizada com o prato especial Crisp.

Alimento	Duração (min.)
Bolo levedado	7 - 10
Hambúrguer	8 - 10 *

* Vire o alimento a meio da cozedura.

Acessórios necessários: Prato Crisp, manípulo para o prato Crisp

• AR FORÇADO

Para cozinhar refeições de forma a obter resultados semelhantes ao de um forno convencional. O tabuleiro de assar ou outro recipiente para forno podem ser utilizados para cozinhar determinados alimentos.

Alimento	Temp. (°C)	Duração (min.)
Soufflé	175	30 - 35
Cupcake de queijo	170 *	25 - 30
Biscoitos	175 *	12 - 18

* É necessário preaquecer

Acessórios recomendados: tabuleiro de assar retangular / grelha metálica

• AR FORÇADO + MO

Para preparar pratos de forno num curto período de tempo. Sugerimos que utilize a grelha para otimizar a circulação do ar.

Alimento	Potência (W)	Temp. (°C)	Duração (min.)
Assados	350	170	35 - 40
Empadão de carne	160	180	25 - 35

Acessórios recomendados: Grelha metálica

• GRILL

Para alourar, grelhar e gratinar. Recomendamos que vire os alimentos durante a cozedura.

Alimento	Nível do grill	Duração (min.)
Pão torrado	Alto	5 - 6
Gambas	Médio	18 - 22

Acessórios recomendados: Grelha metálica

• GRELHADOR + MO

Para cozinhar rapidamente e para gratinar pratos, combinando as funções de micro-ondas e de grelhador.

Alimento	Potência (W)	Nível do grill	Duração (min.)
Batatas gratinadas	650	Médio	20 - 22
Batatas com casca	650	Alto	10 - 12

Acessórios recomendados: Grelha metálica

• TURBO GRILL

Para obter resultados perfeitos, combinando as funções de grelhador e de convecção de ar do forno.

Recomendamos que vire os alimentos durante a cozedura.

Alimento	Nível do grill	Duração (min.)
Espetadas de frango	Alto	25 - 35

Acessórios recomendados: Grelha metálica

• TURBO GRILL + MW

Para cozinhar rapidamente e alourar alimentos, combinando as funções de micro-ondas, grelhador e convecção de ar do forno.

Alimento	Potência (W)	Nível do grill	Duração (min.)
Canelones congelados	650	Alto	20-25
Costeletas de porco	350	Alto	30-40

Acessórios recomendados: Grelha metálica

• PRAQUECIMENTO RÁPIDO

Para preaquecer rapidamente o forno antes de um ciclo de cozedura.

• FUNÇÕES ESPECIAIS

» MANTER QUENTE

Para manter quentes e estaladiços os alimentos acabados de cozinhar, incluindo carne, fritos ou bolos.

» FERMENTAR

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.


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.

• 6th SENSE DEFROST

Para a descongelação rápida de diferentes tipos de alimentos, bastando para tal especificar o seu peso. Para obter os melhores resultados, coloque sempre o alimento diretamente no prato rotativo de vidro.

CRISP BREAD DEFROST

Esta função exclusiva da Whirlpool permite-lhe descongelar pão congelado. Combinando tecnologias Defrost e Crisp, parecer-lhe-á que o seu pão foi acabado de cozer. Utilize esta função para descongelar e aquecer rapidamente bolas de pão, baguetes e croissants. O prato Crisp deve ser utilizado juntamente com esta função.

Alimento	Peso
CRISP BREAD DEFROST 	50 - 800 g
CARNE	100 - 2000 g
AVES	100 - 3000 g
PEIXE	100 - 2000 g
LEGUMES	100 - 2000 g
PÃO	100 - 2000 g

• 6th SENSE REAQUECER

Para aquecer refeições prontas congeladas ou à temperatura ambiente. O forno calcula automaticamente os valores necessários para obter os melhores resultados no menor tempo possível. Coloque os alimentos numa travessa ou num prato resistente ao calor adequado para fornos micro-ondas. Retire os alimentos das respetivas embalagens, certificando-se de que retira todo o papel de alumínio. Terminado o processo de reaquecimento, deixe os alimentos repousar durante 1 ou 2 minutos para obter melhores resultados, sobretudo no caso dos alimentos congelados.

Não abra a porta do forno durante esta função.

• 6th SENSE STEAM

Para cozinhar alimentos a vapor, tais como legumes ou peixe, utilizando o vaporizador fornecido. A fase de preparação produz vapor automaticamente, fazendo com que a água colocada na parte inferior do vaporizador ferva. Os tempos desta fase podem variar. De seguida, o forno cozinha os alimentos a vapor de acordo com o tempo definido.

Programe 1-4 minutos para vegetais moles, tais como brócolos e alhos franceses, ou 4-8 minutos para vegetais mais duros, como cenouras e batatas.

Não abra a porta do forno durante esta função.

Acessórios necessários: Vaporizador

• 6th SENSE CRISP FRY

Esta saudável e exclusiva função combina a qualidade da função crisp com as propriedades da circulação de ar quente. Permite obter resultados de fritura crocantes e saborosos, com uma quantidade de óleo incrivelmente

reduzida comparativamente com as formas de confeção tradicionais, eliminando mesmo a necessidade de óleo em algumas receitas. É possível fritar uma variedade de alimentos pré-definidos, tanto frescos como congelados. Siga a seguinte tabela para utilizar os acessórios como indicado e obter os melhores resultados de cozedura para cada tipo de alimento (frescos ou congelados *).

Alimento	Peso / porções
FILETE PANADO FRITO Cubra com uma camada fina de óleo antes de cozinhar. Distribua uniformemente pelo prato Crisp. Coloque o prato na grelha	100 - 500 g
ALMÔNDEGAS Cubra com uma camada fina de óleo antes de cozinhar. Distribua uniformemente pelo prato Crisp. Coloque o prato na grelha	200 - 800 g
PEIXE COM BATATAS FRITAS * Distribua uniformemente pelo prato Crisp	1 - 3 pt
PEIXE FRITO MISTO * Distribua uniformemente pelo prato Crisp	100 - 500 g
CAMARÕES PANADOS * Distribua uniformemente pelo prato Crisp	100 - 500 g
CALAMARES PANADOS * Distribua uniformemente pelo prato Crisp	100 - 500 g
DOURADINHOS PANADOS * Distribua uniformemente pelo prato Crisp. Vire quando tal lhe for solicitado pelo aparelho	100 - 500 g
BATATAS FRITAS * Distribua uniformemente pelo prato Crisp	200 - 500 g
BATATAS FRITAS Descasque e corte em palitos. Deixe de molho em água fria com sal durante 30 min. Seque com um pano de cozinha e pese-as. Pincele com azeite (5%). Distribua pelo prato Crisp. Coloque o prato na grelha. Vire quando tal lhe for solicitado pelo aparelho	200 - 500 g
CROQUETES DE BATATA Distribua uniformemente pelo prato Crisp	100 - 600 g
BERINGELA Corte, salteie e deixe repousar durante 30 min. Lave, seque e pese. Pincele com azeite (5%). Distribua uniformemente pelo prato Crisp. Coloque o prato na grelha. Vire quando tal lhe for solicitado pelo aparelho	200 - 600 g
PIMENTA Corte às fatias, pese e pincele com azeite (5%). Distribua uniformemente pelo prato Crisp. Coloque o prato na grelha	200 - 500 g
CURGETE Corte às fatias, pese e pincele com azeite (5%). Distribua uniformemente pelo prato Crisp. Coloque o prato na grelha	200 - 500 g
NUGGETS DE FRANGO * Distribua uniformemente pelo prato Crisp. Coloque o prato na grelha	200 - 600 g
QUEIJO PANADO * Distribua uniformemente pelo prato Crisp. Coloque o prato na grelha	100 - 400 g
ANÉIS DE CEBOLA * Distribua uniformemente pelo prato Crisp. Coloque o prato na grelha	100 - 500 g

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 uma definição ou avançar para o ecrã seguinte:

toque em "DEFINIR" ou "PRÓXIMO".

UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de configurar o produto.

As definições podem ser alteradas posteriormente, premindo  para aceder ao menu "Ferramentas".

1. SELECIONAR O IDIOMA

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de definir o idioma e a hora.

- Deslize o dedo pelo ecrã para percorrer a lista de idiomas disponíveis.
- Toque no idioma pretendido.

Ao tocar em < , regressa ao ecrã anterior.

2. CONFIGURAR O WI-FI

A funcionalidade 6th Sense Live permite-lhe operar o forno remotamente, a partir de um dispositivo móvel. Para permitir que o aparelho seja controlado remotamente, terá de concluir primeiro com sucesso o processo de ligação. Este processo é necessário para registar o seu aparelho e ligá-lo à sua rede doméstica.

- Toque em "CONFIGURAR AGORA" para configurar a 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 com um ecrã de 1280x720 (ou superior) ou iOS.

Verifique a compatibilidade das aplicações com as versões Android ou iOS na app store.

Router sem fios: 2,4Ghz Wi-Fi b/g/n.

1. Descarregar a aplicação 6th Sense Live

O primeiro passo para ligar o seu aparelho é descarregar a aplicação no seu dispositivo móvel. A aplicação 6th Sense Live irá guiá-lo por todos os passos aqui indicados. Pode descarregar a aplicação 6th Sense Live a partir da 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. Registrar o seu aparelho

Siga as instruções na aplicação para registar o seu aparelho. Precisar-se-á 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 Wi-Fi.

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.
- 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. 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.

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

- Para ligar o forno, prima  ou toque em qualquer ponto do ecrã.

O visor permite-lhe optar entre funções Manuais e 6th Sense.


- Toque na função principal necessária para aceder ao menu correspondente.
- Para explorar a lista, percorra-a para cima ou para baixo.
- Toque na função necessária para a selecionar.

2. DEFINIR FUNÇÕES MANUAIS

Após selecionar uma função, é possível alterar as suas definições. O visor irá apresentar as definições que podem ser alteradas.

POTÊNCIA / TEMPERATURA / NÍVEL DO GRILL

- Percorra os valores sugeridos e selecione o valor necessário.

Na função "Ar forçado", pode tocar em  para ativar o preaquecimento.

DURAÇÃO

Nas funções de micro-ondas e de micro-ondas combinado, é sempre necessário definir um tempo de cozedura.

- Toque nos números relevantes para definir o tempo de cozedura pretendido.
- Toque em "PRÓXIMO" para confirmar.

No fim do tempo de cozedura, a cozedura é interrompida automaticamente.

Para as funções que não utilizam micro-ondas, não é necessário definir o tempo de cozedura, caso pretenda gerir a cozedura manualmente.

- Para começar a definir a duração, toque em "Definir tempo de cozedura".

Para cancelar uma duração definida e gerir manualmente o fim da cozedura, toque no valor da duração e, em seguida, selecione "PARAR".

3. DEFINIR FUNÇÕES 6th SENSE

As funções 6th Sense permitem-lhe preparar uma ampla variedade de pratos, de entre os indicados na lista. A maior parte das definições de cozedura são selecionadas automaticamente pelo aparelho, com vista à obtenção dos melhores resultados.

- Escolha um tipo de cozedura da lista.
- Selecione uma função.

As funções são apresentadas por categorias de alimentos no menu ALIMENTOS 6th SENSE (ver tabelas correspondentes) e

Aqueça o forno para 200 °C, de preferência utilizando a função "Preaquecimento rápido".

É aconselhável arejar a cozinha após a primeira utilização do aparelho.

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.

4. COMO DEFINIR UM INÍCIO DIFERIDO

Antes de iniciar uma função sem micro-ondas, pode atrasar a cozedura: A função irá iniciar-se à hora previamente selecionada.

- Toque em "INÍCIO DIFERIDO" para definir a hora de início pretendida.
- Depois de definir o atraso pretendido, toque em "INÍCIO DIFERIDO" para iniciar o tempo de espera.
- Coloque os alimentos no forno e feche a porta: a função inicia-se automaticamente após o período de tempo calculado.

Programar um início atrasado da cozedura irá desativar a fase de preaquecimento do forno: 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.

- 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.

Nas funções de micro-ondas é disponibilizada uma proteção de arranque. Antes de iniciar a função, é necessário abrir e fechar a porta.

- Abra a porta.
- Coloque os alimentos no interior do forno e feche a porta.
- Toque em "INÍCIO".

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. JET START

Na parte inferior do ecrã inicial encontra-se uma barra que exhibe três durações diferentes. Toque numa delas para iniciar a cozedura com a função de micro-ondas definida para a potência máxima (900 W).

- Abra a porta.

- Coloque os alimentos no interior do forno e feche a porta.
- Toque no tempo de cozedura pretendido.

7. 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 pode 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 definição predefinida 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.

8. INTERROMPER A COZEDURA

Algumas das funções 6th Sense necessitam que os alimentos sejam virados durante a cozedura. Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que ação deverá realizar.

- Abra a porta.
- Execute a ação solicitada pelo visor.
- Feche a porta e, em seguida, continue 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, continue a cozedura.

9. 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 prolongar o tempo de cozedura ou guardar a função como favorito.


- Toque em  para guardá-la como favorito.
- Toque em  para prolongar a cozedura.

10. 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.
- 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 irá apresentar os novos atributos.
- Toque em "GUARDAR" para confirmar as 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.

11. FERRAMENTAS

Prima  para abrir o menu "Ferramentas" a qualquer altura.

Este menu permite-lhe escolher de entre várias opções e também alterar as definições ou preferências do seu produto ou do visor.

REMOTO ATIVADO

Para permitir a utilização da aplicação 6th Sense Live da Whirlpool.

PRATO ROTATIVO

Esta opção interrompe a rotação do prato rotativo, para permitir-lhe utilizar recipientes adequados para micro-ondas, grandes e quadrados, que podem não rodar livremente no interior do produto.

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, indicada 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

A ação do vapor libertado durante este ciclo de limpeza especial permite a fácil remoção de sujidade e resíduos de alimentos. Verta um copo de água potável na base do vaporizador fornecida (3) apenas ou num recipiente adequado para micro-ondas e ative a função.

Acessórios necessários: Vaporizador

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.

PREFERÊNCIAS

Para alterar várias definições do forno.

WI-FI

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.

CONSELHOS ÚTEIS

COZEDURA COM MICRO-ONDAS

As micro-ondas apenas penetram a comida até uma certa profundidade, por isso, quando cozinhar várias peças ao mesmo tempo, deixe um espaço entre estas para permitir que o máximo de área de superfície seja exposta às micro-ondas.

Os pedaços pequenos cozinham mais rapidamente que os grandes: Corte os alimentos em pedaços de igual tamanho para uma cozedura uniforme.

A maioria dos alimentos continua a cozinhar após o micro-ondas ter terminado a sua cozedura. Por isso, permita sempre um período de repouso para concluir a cozedura.

Retire quaisquer fios ou laços do papel ou de sacos de plástico antes de os colocar no forno para cozedura com micro-ondas.

A película plástica deve ser cortada ou picada com um garfo, para libertar a pressão e evitar que rebente, dado que se acumula vapor durante o processo de cozedura.

LÍQUIDOS

Os líquidos podem sobreaquecer além do ponto de ebulição, sem borbulhar. Isto pode levar a que os líquidos transbordem subitamente. Para prevenir esta situação, evite recipientes de gargalo estreito, mexa o líquido antes de colocar o recipiente no micro-ondas e deixe a colher de chá no recipiente.

Após aquecer, volte a mexer os alimentos antes de remover cuidadosamente o recipiente do forno micro-ondas.

ALIMENTOS CONGELADOS

Para melhores resultados, recomendamos a descongelação diretamente no tabuleiro coletor de vidro. Se necessário, é possível utilizar um recipiente de plástico fino que seja adequado para micro-ondas. Os alimentos cozidos, guisados e os molhos de carne descongelam melhor se mexidos ocasionalmente durante o processo de descongelação. Separe os pedaços à medida que começarem a descongelar: as porções separadas irão descongelar mais rapidamente.

ALIMENTOS PARA CRIANÇAS

Ao aquecer comida ou líquidos num recipiente de comida para bebé ou num biberão, mexa e verifique sempre a temperatura antes de servir. Isto permite assegurar que o calor é bem distribuído e evitar o risco de escaldões ou queimaduras.

Certifique-se de que a tampa do recipiente ou a tetina do biberão foram retiradas antes de aquecer.

BOLOS E PÃO

Para cozinhar bolos e pães recomendamos a utilização da função "Ar Forçado". Em alternativa, para diminuir os tempos de cozedura, poderá seleccionar as funções "Ar forçado + MW", sendo que a potência do micro-ondas não poderá exceder 160 W para conservar a suavidade e o odor dos alimentos.

Com a função "Ar Forçado" utilize formas para bolos metálicas de cor escura e coloque-as sempre na grelha metálica fornecida.

Em alternativa, para cozinhar certos alimentos, tais como biscoitos ou pãezinhos, pode utilizar o tabuleiro retangular ou outro recipiente adequado para forno.

Quando utilizar as funções "Ar forçado + MW", use apenas recipientes adequados para micro-ondas, colocando-as na grelha metálica fornecida.

Para verificar se os alimentos estão devidamente cozinhados, insira um espeto no centro dos mesmos: se sair limpo, significará que o bolo ou o pão está cozido.

Se utilizar uma forma para bolos antiaderente, não unte as extremidades da mesma com manteiga pois poderá impedir o crescimento uniforme do bolo nas extremidades.

Se o bolo ou o pão "crescer" durante a cozedura, utilize uma temperatura mais baixa da próxima vez e experimente reduzir a quantidade de líquidos adicionados ou mexer a mistura mais suavemente.

Se a base do bolo ou do pão ficar mal cozida, baixe a prateleira e polvilhe a base do bolo com miolo de pão ou miolo de biscoito antes de adicionar o recheio.

PIZZA





Para obter uma cozedura uniforme e uma base estaladiça rapidamente, recomendamos a utilização da função "Crisp" juntamente com o acessório especial fornecido.

Alternativamente, e para pizzas maiores, é possível utilizar o tabuleiro para assar retangular com a função "Ar Forçado": neste caso, preaqueça o forno a 200 °C e polvilhe mozzarella sobre a pizza quando tiverem decorrido dois terços do processo de cozedura.

CARNE E PEIXE

Para obter uma superfície perfeitamente dourada dos alimentos num curto período de tempo e manter, em simultâneo, o interior da carne e do peixe tenro e suculento, recomendamos que utilize as funções de ar forçado e de micro-ondas combinadas como, por exemplo, "Turbo grill + micro-ondas" ou "Ar Forçado + micro-ondas".

Para obter os melhores resultados de cozedura possíveis, defina a potência do micro-ondas para 350 W.

Categorias de alimentos		Acessórios	Quantidade	Informações de cozadura	
GUIASADO E MASSA NO FORNO	Lasanha		4 - 10 porções	Prepare de acordo com a sua receita favorita. Verta molho bechamel por cima e polvilhe com queijo para obter um dourado perfeito	
	Canelones		400 - 1500 g		
	Lasanha *		500 - 1200 g	Retire os alimentos das respetivas embalagens, certificando-se de que retira todo o papel de alumínio	
	Canelones*		400 - 1500 g		
ARROZ, MASSA & CEREAIS	ARROZ E MASSAS		Arroz	Defina o tempo de cozadura recomendado para o arroz. Adicione água, uma pitada de sal e arroz ao vaporizador e tape com a tampa. Use 2-3 copos de água para cada chávena de arroz.	
			Papa de arroz	Adicione água e arroz ao vaporizador e tape com a tampa. Adicione leite quando tal lhe for solicitado pelo forno. Para 2 porções, use 75 ml de arroz, 200 ml de água e 300 ml de leite.	
			Massa	Defina o tempo de cozadura recomendado para a massa. Adicione a massa quando tal lhe for solicitado pelo forno e continue a cozer tapada. Use aproximadamente 750 ml de água para cada 100 g de massa	
	SEMENTES E CEREAIS	Bulgur		100 - 400 g ◦•	Adicione água, uma pitada de sal e o cereal em questão ao vaporizador e tape com a tampa. Use 2 copos de água para cada chávena de bulgur
		Quinoa			Adicione água, uma pitada de sal e o cereal em questão ao vaporizador e tape com a tampa. Use 2 copos de água para cada chávena de quinoa
		Milhete			Adicione água, uma pitada de sal e o cereal em questão ao vaporizador e tape com a tampa. Use 3 copos de água para cada chávena de milhete
		Amaranto			Adicione água, uma pitada de sal e o cereal em questão ao vaporizador e tape com a tampa. Use 3-4 copos de água para cada chávena de amaranto
		Espelta			Adicione água, uma pitada de sal e o cereal em questão ao vaporizador e tape com a tampa. Use 3-4 copos de água para cada chávena de espelta
		Cevada			Adicione água, uma pitada de sal e o cereal em questão ao vaporizador e tape com a tampa. Use 3-4 copos de água para cada chávena de cevada
		Trigo sarraceno			Adicione água, uma pitada de sal e o cereal em questão ao vaporizador e tape com a tampa. Use 3 copos de água para cada chávena de trigo sarraceno
		Cuscuz			Adicione água, uma pitada de sal e o cereal em questão ao vaporizador e tape com a tampa. Use 2 copos de água para cada chávena de cous cous
		Papas de aveia			

* Congelado ◦• Quantidade sugerida. Não abra a porta durante a cozadura.

Categorias de alimentos		Acessórios	Quantidade	Informações de cozedura
VACA	Carne assada		800 - 1500 g	Pincele com azeite e tempere com sal e pimenta. Tempere com alho e ervas aromáticas a gosto. No final da cozedura, deixe repousar durante, pelo menos, 15 minutos antes de cortar
	Vitela assada			Pincele com azeite ou manteiga derretida. Polvilhe com sal e pimenta. No final da cozedura, deixe repousar durante, pelo menos, 15 minutos antes de cortar
	Bife		2 - 6 unidades	Pincele com azeite e alecrim. Tempere com sal e pimenta preta. Distribua uniformemente pela grelha
	Hambúrguer		2 - 6 unidades	Pincele com azeite e polvilhe com sal antes de cozinhar
	Hambúrguer *		100 - 500 g	Unte ligeiramente o prato Crisp antes de preaquecer
PORCO	Porco assado		800 - 1500 g	Pincele com azeite ou manteiga derretida. Polvilhe com sal e pimenta. No final da cozedura, deixe repousar durante, pelo menos, 15 minutos antes de cortar
	Costeletas		2 - 6 unidades	Pincele com azeite e alecrim. Tempere com sal e pimenta preta. Distribua uniformemente pela grelha
	Costeletas		700 - 1200 g	Pincele com azeite e tempere a gosto. Polvilhe com sal e pimenta. Distribua uniformemente pelo prato Crisp com a parte do osso virada para baixo
	Bacon		50 - 150 g	Distribua uniformemente pelo prato Crisp
BORREGO	Borrego assado		1000 - 1500 g	Pincele com azeite ou manteiga derretida. Polvilhe com sal, pimenta e alho picado. No final da cozedura, deixe repousar durante, pelo menos, 15 minutos antes de cortar
	Costeleta		2 - 8 unidades	Pincele com azeite e tempere com sal e pimenta. Distribua uniformemente pela grelha
FRANGO	Frango assado		800 - 2500 g	Pincele com azeite e tempere a gosto. Polvilhe com sal e pimenta. Leve ao forno com a parte do peito virada para cima
	Pedaços de frango		400 - 1200 g	Pincele com azeite e tempere a gosto. Distribua uniformemente pelo prato Crisp com a pele virada para baixo
	Filete/peito de frango		300 - 1000 g	Unte ligeiramente o prato Crisp antes de preaquecer
CARNE AO VAPOR	Filetes de frango		300 - 800 g	Distribua uniformemente na grelha a vapor
	Cachorro-quente		4-8 unidades	Adicione a salsicha à base do vaporizador e tape com a tampa. Aqueça sem tampa
PRATOS CARNE	Rolo carne		4-8 doses	Prepare de acordo com a sua receita favorita e molde numa forma de pão, pressionando para evitar a formação de bolhas de ar
	Kebab		400 - 1200 g	Pincele com azeite e tempere com ervas aromáticas. Distribua uniformemente pela grelha
	Filete panado frito		100 - 500 g	Pincele com azeite. Distribua uniformemente pelo prato Crisp
	Salsichas e wurstel		200 - 800 g	Unte ligeiramente o prato Crisp antes de preaquecer. Pique as salsichas com um garfo para evitar que rebentem
	Almôndegas		200 - 800 g	Prepare de acordo com a sua receita favorita e forme bolas com aproximadamente 30-40 g de peso cada. Pincele com azeite. Distribua uniformemente pelo prato Crisp

ACESSÓRIOS

Num rec. adeq. p/ forno

Vaporizador (Completo)

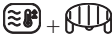










Vaporizador (Fundo + tampa)

Vaporizador (fundo)

Grelha metálica

Tabuleiro de assar retangular

Prato Crisp

	Categorias de alimentos	Acessórios	Quantidade	Informações de cozedura	
PEIXE E MARISCO	PEIXE INTEIRO	Peixe inteiro assado	 + 	600 - 1200 g	Pincele com azeite. Tempere com sumo de limão, alho e salsa
		Peixe inteiro ao vapor		600 - 1200 g	
	FILETES E BIFES AO VAPOR	Bife		300 - 800 g ◦•	Distribua uniformemente na grelha a vapor
		Filetes			
	GRATINADO DE PEIXE	Gratinado de peixe	 + 	500 - 1200 g	Cubra com miolo de pão e polvilhe com cachos de manteiga
		Gratinado de peixe *		600 - 1200 g	Retire os alimentos das respetivas embalagens, certificando-se de que retira todo o papel de alumínio
	MARISCO AO VAPOR	Vieiras		1 - 6 unidades	Distribua uniformemente na grelha a vapor
		Mexilhão		400 - 1000 g	Tempere com azeite, pimenta, alho e salsa antes de cozinhar. Mexa bem
		Camarões		100 - 600 g	Distribua uniformemente na grelha a vapor
	PEIXE E MARISCO FRITO	Peixe com batatas fritas *		1 - 3 porções	Distribua uniformemente pelo prato Crisp alternando entre os filetes de peixe e as batatas
		Camarões panados *		100 - 500 g	Distribua uniformemente pelo prato Crisp
		Calamares panados *			
		Douradinhos panados *			
		Peixe frito misto *			
Posta de peixe			300 - 800 g	Unte ligeiramente o prato Crisp antes de preaquecer. Tempere os bifés com azeite e cubra com sementes de sésamo	

* Congelado ◦• Quantidade sugerida. Não abra a porta durante a cozedura.

	Categorias de alimentos	Acessórios	Quantidade	Informações de cozedura
LEGUMES ASSADOS	Pedaços de batata		300 - 1200 g	Corte aos pedaços, tempere com azeite, sal e ervas aromáticas antes de levar ao forno
	Batatas, fatiadas		300 - 800 g	Corte às fatias, tempere com azeite, sal e ervas aromáticas antes de levar ao forno
	Legumes recheados		600 - 2200 g	Retire o recheio com uma colher e encha com uma mistura do próprio vegetal, carne picada e queijo ralado. Tempere com alho, sal e ervas aromáticas a gosto.
	Hambúrguer vegetariano *		2 - 6 unidades	Unte ligeiramente o prato Crisp
	Batatas com casca		200 - 1000 g	Pincele com azeite ou manteiga derretida. Faça um corte em cruz no topo da batata, cubra com natas azedas e a sua cobertura favorita.
LEGUMES GRATINADOS	Batatas		4 - 10 porções	Corte às fatias e coloque num recipiente grande. Tempere com sal, pimenta e alho e cubra com natas. Polvilhe queijo por cima
	Brócolos		600 -1500 g	Corte às fatias e coloque num recipiente grande. Tempere com sal, pimenta e alho e cubra com natas. Polvilhe queijo por cima
	Couve-flor		600 -1500 g	Corte às fatias e coloque num recipiente grande. Tempere com sal, pimenta e alho e cubra com natas. Polvilhe queijo por cima
	Legumes *		400 - 800 g	Retire os alimentos das respetivas embalagens, certificando-se de que retira todo o papel de alumínio
LEGUMES AO VAPOR	Pedaços de batata		300 - 1000 g	Corte aos pedaços. Distribua uniformemente pela base do vaporizador
	Ervilhas		200 - 500 g	Distribua uniformemente na grelha a vapor
	Cenouras			
	Brócolos		200 - 500 g	Corte aos pedaços. Distribua uniformemente na grelha a vapor
	Couve-flor			
	Abóbora		200 - 500 g	Distribua uniformemente na grelha a vapor
	Maçaroca de milho		300 - 1000 g	Distribua uniformemente na grelha a vapor
	Pimentos		200 - 500 g	Corte aos pedaços. Distribua uniformemente na grelha a vapor
Outros vegetais		200 - 500 g	Distribua uniformemente na grelha a vapor	
LEGUMES CONGELADOS AO VAPOR	Legumes ao vapor		300	Distribua uniformemente na grelha a vapor
LEGUMES FRITOS	Batatas fritas *		200 - 500 g	Distribua uniformemente pelo prato Crisp
	Batatas fritas		200 - 500 g	Descasque e corte em palitos. Deixe de molho em água fria com sal durante 30 minutos. Lave, seque e pese. Misture com azeite; aprox. 10 g para cada 200 g de batatas secas. Distribua uniformemente pelo prato Crisp
	Croquetes de batata		100 - 600 g	Distribua uniformemente pelo prato Crisp
	Beringela		200 - 600 g	Corte e deixe de molho em água fria com sal durante 30 minutos. Lave, seque e pese. Misture com azeite; aprox. 10 g para cada 200 g de beringela seca. Distribua uniformemente pelo prato Crisp
	Pimenta		200 - 500 g	Corte às fatias, pese e misture com azeite; aprox. 10 g para cada 200 g de pimenta seca. Tempere com sal. Distribua uniformemente pelo prato Crisp
	Curgete		200 - 500 g	Corte às fatias, pese e misture com azeite; aprox. 10 g para cada 200 g de curgete seca. Tempere com sal e pimenta preta. Distribua uniformemente pelo prato Crisp

ACESSÓRIOS

Num rec. adeq. p/ forno

Vaporizador (Completo)


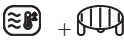







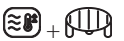
Vaporizador (Fundo + tampa)

Vaporizador (fundo)

Grelha metálica

Tabuleiro de assar retangular

Prato Crisp

Categorias de alimentos		Acessórios	Quantidade	Informações de cozedura
BOLOS SALGADOS	Quiche Lorraine		1 fornada	Coloque a massa no prato Crisp e pique-a com um garfo. Prepare uma mistura para a quiche lorraine suficiente para 8 porções
	Quiche Lorraine *		200 - 800 g	Retire os alimentos das respetivas embalagens, certificando-se de que retira todo o papel de alumínio
	Bolo salgado		1 fornada	Coloque a massa para 8-10 doses numa tabuleiro próprio e pique-a com um garfo. Recheie a massa de acordo com a sua receita favorita
	Strudel de legumes		800 - 1500 g	Prepare uma mistura de vegetais cortados aos pedaços. Tempere com azeite e deixe cozinhar num frigideira durante 15-20 minutos. Deixe arrefecer. Adicione queijo e tempere com sal, vinagre balsâmico e especiarias. Enrole e dobre a parte exterior
PÃO	Rolls		1 fornada	Prepare a massa de acordo com a sua receita favorita para confeccionar um pão leve. Forme rolos antes de levedar. Utilize a função de levedação dedicada do forno
	Rolls*		1 fornada	Retire das respetivas embalagens. Distribua uniformemente pelo tabuleiro de assar
	Pão de forma		1 - 2 unidades	Prepare a massa de acordo com a sua receita favorita para confeccionar um pão leve. Molde num tabuleiro próprio antes de deixar levedar. Utilize a função de levedação dedicada do forno
	Bolas pré-cozidas		1 fornada	Retire das respetivas embalagens. Distribua uniformemente pelo tabuleiro de assar
	Scones		1 fornada	Molde num único scone ou em pedaços mais pequenos sobre um prato Crisp untado
	Pães enlatados		1 fornada	Retire das respetivas embalagens. Distribua uniformemente pelo tabuleiro de assar
PIZZA	Pizza		2 - 6 porções	Prepare a massa da pizza com 150 ml de água, 15 g de fermento, 200-225 g de farinha, óleo e sal. Deixe a massa crescer utilizando a função dedicada do forno. Estenda a massa num tabuleiro de assar ligeiramente untado. Adicione uma cobertura composta por tomates, queijo e fiambre
	Pizza fina *		250 - 500 g °•	Retire os alimentos das respetivas embalagens, certificando-se de que retira todo o papel de alumínio
	Pizza alta *		300 - 800 g °•	
	Pizza fresca		200 - 500 g	Retire das respetivas embalagens. Distribua uniformemente pelo prato Crisp
BOLOS E BOLINHOS	Pão de ló em forma		1 fornada	Prepare uma massa de pão de ló sem gordura com 500-900 g. Despeje na forma devidamente forrada e untada
	BOLOS FERMENTADOS		900 - 1900 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
	Bolo fermentado de chocolate em forma		600 - 1200 g	Prepare uma massa de bolo de chocolate/cacau de acordo com a sua receita favorita. Despeje na forma devidamente forrada e untada

* Congelado °• Quantidade sugerida. Não abra a porta durante a cozedura.

	Categorias de alimentos	Acessórios	Quantidade	Informações de cozedura	
BOLOS E BOLINHOS	BOLINHOS E TARTES RECHEADAS	Biscoitos		1 fornada	Prepare uma fornada de 250 g de farinha, 100 g de manteiga com sal, 100 g de açúcar e 1 ovo. Aromatize com essência de fruta. Deixe arrefecer. Molde 10-12 tiras no tabuleiro de assar untado
		Bolachas de chocolate		1 fornada	Faça uma massa com 250 g de farinha, 150 g de manteiga, 100 g de açúcar, 1 ovo, 25 g de cacau em pó, sal e fermento em pó. Adicione essência de baunilha. Deixe arrefecer. Espalhe de forma a atingir 5 mm de espessura, molde como requerido e distribua uniformemente pelo prato Crisp
		Merengue		1 fornada	Prepare uma fornada com 2 claras de ovo, 80g de açúcar e 100g de coco ralado. Polvilhe com baunilha e essência de amêndoa. Molde 20-24 unidades no tabuleiro de assar untado
		Tarte recheada com fruta		800 - 1500 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
		Tarte de frutas		1 fornada	Prepare a massa com 180 g de farinha, 125 g de manteiga e 1 ovo. Coloque a tarte no prato Crisp, juntando 700/800 g de fruta cortada aos pedaços misturada com açúcar e canela
		Tarte de frutas*		300 - 800 g	Retire os alimentos das respetivas embalagens, certificando-se de que retira todo o papel de alumínio
	MUFFINS E CUPCAKES	Muffins		1 fornada	Prepare uma massa para 16-18 unidades, consoante a sua receita favorita e encha os moldes de papel com a massa. Distribua uniformemente pelo tabuleiro de assar
		Soufflé		2 - 6 porções	Prepare uma mistura de soufflé com limão, chocolate ou fruta e deite-a num recipiente adequado para fornos micro-ondas com um rebordo alto
		Cupcake de queijo		1 fornada	Prepare uma mistura para 12-15 unidades, usando queijo-creme em pedaços e bacon ou presunto cortado em cubos. Deite em formas para muffins individuais.
SOBREMESAS	Compota de fruta		300 - 800 ml	Descasque e retire o caroço da fruta. Corte aos pedaços e coloque na grelha a vapor	
	Maçãs assadas		4-8 unidades	Retire o caroço e encha com maçapão ou canela, açúcar e manteiga	
	Chocolate quente		2 - 8 porções	Prepare num único recipiente, de acordo com a sua receita favorita. Adicione baunilha ou canela. Adicione amido de milho ou aumente a densidade	
	Brownies		1 fornada	Prepare de acordo com a sua receita favorita. Disponha a massa no tabuleiro de assar cobrindo-a com papel manteiga	
OVOS	Mexidos		2 - 10 unidades	Prepare num único recipiente, de acordo com a sua receita favorita	
	Ovo estrelado		1 - 6 unidades	Unte ligeiramente o prato Crisp antes de preaquecer	
	Omelete		1 fornada		
	Creme de ovo		1 - 2 fornada	Prepare uma fornada de 0,5 litros de leite, 4 gemas de ovo, 100 g de açúcar e 40 g de farinha. Deite o leite num recipiente e leve ao forno. Quando o forno lhe solicitar, verta suavemente o leite quente na mistura de gemas de ovo, farinha e açúcar, e continue a cozedura	
SNACKS	Pipocas	-	90 - 100 g	Coloque sempre a embalagem diretamente no prato rotativo de vidro. Prepare apenas um saco de cada vez	
	Asas de frango *		300 - 600 g	Distribua uniformemente pelo prato Crisp	
	Nuggets de frango *		200 - 600 g		
	Queijo panado *		100 - 400 g	Pincele o queijo com um pouco de óleo antes de cozinhar. Distribua uniformemente pelo prato Crisp	
	Anéis de cebola *		100 - 500 g	Distribua uniformemente pelo prato Crisp	
	Frutos secos torrados		50 - 200 g		

ACESSÓRIOS

Num rec. adeq. p/ forno

Vaporizador (Completo)

Vaporizador (Fundo + tampa)

Vaporizador (fundo)

Grelha metálica

Tabuleiro de assar retangular

Prato Crisp

LIMPEZA

Assegure-se de que o aparelho arrefece antes de executar qualquer operação de manutenção ou limpeza.

Nunca use uma máquina de limpeza a vapor para limpar o aparelho.

Não utilize um acessório de palha de aço, esfregões abrasivos ou produtos de limpeza abrasivos/corrosivos, pois estes podem danificar as superfícies do aparelho.

SUPERFÍCIES INTERIOR E EXTERIOR

- 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.
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.
- Periodicamente, ou quando houver derrames, retire o prato rotativo e o respetivo suporte para limpar o fundo do forno, retirando todos os restos de alimentos.
- Ative a função "Limpeza automática" para obter os melhores resultados de limpeza das superfícies internas do forno.

- O grelhador não precisa de ser limpo, uma vez que o calor intenso queima qualquer sujidade. Utilize esta função regularmente.

ACESSÓRIOS

Todos os acessórios podem ser lavados na máquina de lavar louça, exceto o prato Crisp.

O prato Crisp deve ser lavado com água e um detergente suave. Para sujidade difícil, esfregue suavemente com um pano. Deixe sempre que o prato Crisp arrefeça antes de o limpar.

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 confirmar que 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  Wi-Fi ou procure no seu aparelho: há uma etiqueta que indica o SAID e os endereços MAC. O endereço MAC consiste numa combinação de números e letras, começada por "88:e7".

Como posso verificar se a funcionalidade sem fios do aparelho está ativada?

Use o seu dispositivo inteligente e a aplicação 6th Sense Live para verificar se a rede do aparelho se encontra visível e ligada à nuvem.

Há algo que possa impedir o sinal de chegar ao aparelho?

Verifique se os dispositivos ligados não estão a usar toda a largura de banda disponível. Certifique-se de que os seus dispositivos compatíveis com Wi-Fi não ultrapassam o número máximo permitido pelo router.

A que distância do forno deve estar o router?

Normalmente, o sinal Wi-Fi é suficientemente forte para cobrir várias divisões, mas isso depende muito do material de que são feitas as paredes. Pode verificar a força do sinal colocando o seu dispositivo inteligente junto ao aparelho.

O que posso fazer se a minha ligação sem fios não alcança o aparelho?

Pode usar dispositivos específicos para ampliar a cobertura da sua rede Wi-Fi doméstica, tais como pontos de acesso, repetidores Wi-Fi e pontes de linhas de alimentação (não fornecidos com o aparelho).

Como posso encontrar o nome e a palavra-passe da minha rede sem fios?

Consulte a documentação do router. Há habitualmente um autocolante no router, que apresenta a informação de que necessita para aceder à página de configuração do dispositivo, utilizando um dispositivo ligado.

O que posso fazer se o meu router estiver a usar o canal Wi-Fi da vizinhança?

Force o router a usar o seu canal Wi-Fi doméstico.

O que posso fazer se o visor exibir ou se o forno for incapaz de estabelecer uma ligação estável com o 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 conta nova, mas lembre-se de eliminar as suas aplicações da sua conta antiga antes de as mover para a nova.

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.

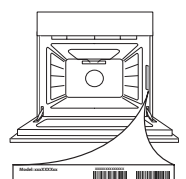
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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 volte a ligar 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 apagadas.
O forno emite ruídos, mesmo quando está desligado.	O ventilador de refrigeração está ativado.	Abra a porta ou aguarde até que o processo de arrefecimento esteja concluído.
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.
O ícone  é exibido no visor.	O router Wi-Fi 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 Wi-Fi está ligado à Internet. Verifique se o sinal Wi-Fi é forte nas proximidades do aparelho. Tente reiniciar o router. Consulte a secção "FAQs Wi-Fi". Se as definições da sua rede sem fios doméstica tiverem sido alteradas, estabeleça a ligação à rede: prima  , toque em  "Wi-Fi" e, em seguida, selecione "Ligar à rede".
A 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.



As políticas, a documentação padrão e as informações de produto adicionais poderão ser consultadas:

- visitando o nosso website docs.whirlpool.eu
- Utilizando o código QR
- 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.



اقرأ جميع تعليمات السلامة بعناية قبل استخدام الجهاز.

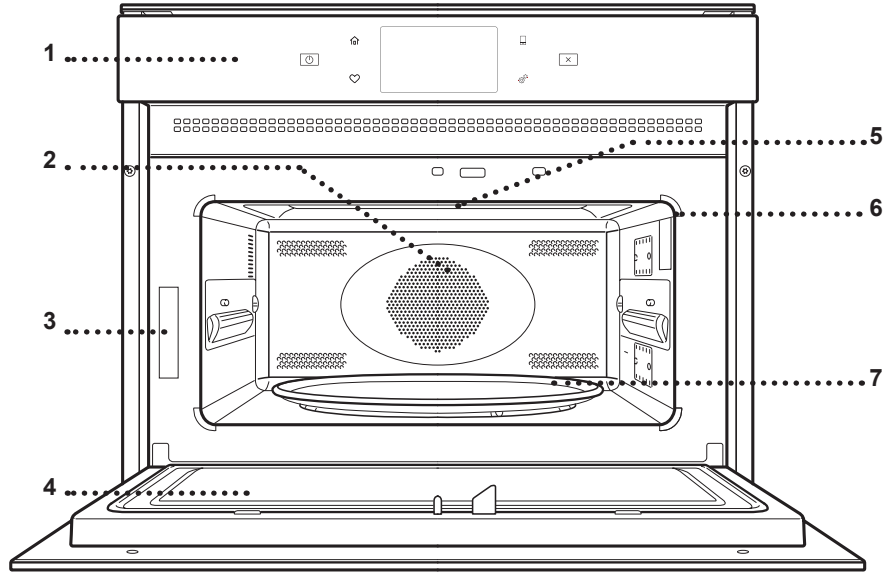


نشكرك على شراكتك أحد منتجات شركة WHIRLPOOL للحصول على المزيد من المساعدة التفصيلية، يرجى تسجيل جهازك على www.whirlpool.eu/register

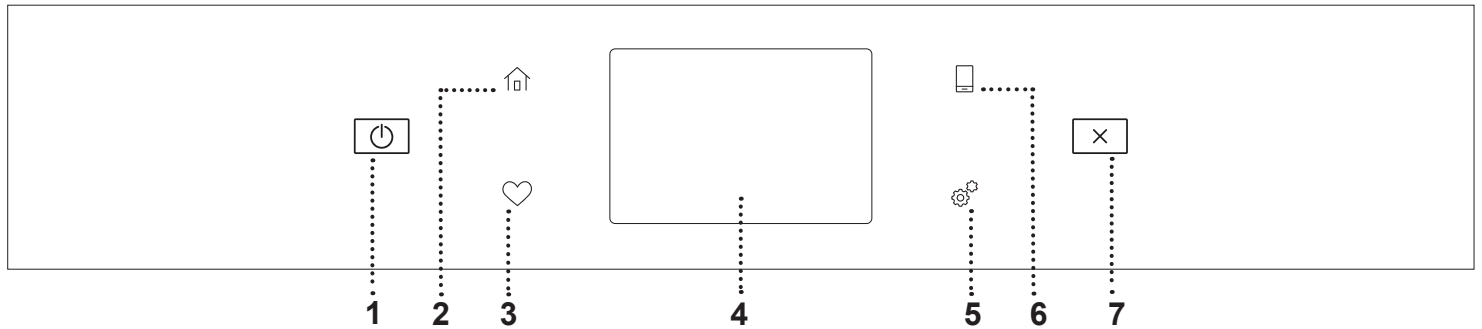


وصف المنتج

1. لوحة التحكم
2. عنصر التسخين الدائري (غير مرئي)
3. لوحة التمييز (لا تخلصها)
4. الباب
5. عنصر التسخين العلوي / الشواية
6. الإضاءة
7. القرص الدوار



وصف لوحة التحكم

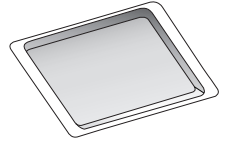


6. وحدة التحكم عن بُعد لإتاحة استخدام تطبيق 6th Sense Live Whirlpool.
7. إلغاء مؤقت الفرن فيما عدا الساعة وموقت المطبخ وقفل لوحة التحكم.

3. المفضلة لاستدعاء قائمة من الوظائف المفضلة لديك.
4. وحدة العرض للأختيار من خيارات عدة وتغيير أيضا إعدادات الفرن والتفضيلات

1. تشغيل / إيقاف لتشغيل الفرن وإيقافه.
2. الصفحة الرئيسية للوصول السريع إلى القائمة الرئيسية.

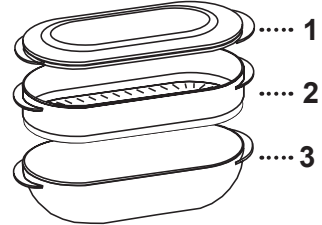
صينية الخبيز المستطيلة



تستخدم صينية الخبيز مع الوظائف التي تتيح الطهي بالتوزيع الحراري فقط، ولا يستخدم بالاشتراك مع أجهزة الميكروويف أبداً. أدخل اللوح بشكل أفقي وضعه على الشبكة في حيز الطهي.

يرجى ملاحظة: لا يلزم خلع القرص الدوار ودعامته عند استخدام صينية الخبيز.

جهاز الطهي بالبخار



لطهي أطعمة بالبخار مثل الأسماك، الخضروات ضع هذه الأطعمة في السلة (2) واسكب ماء الشرب (100 مل) في قاع جهاز الطهي بالبخار (3) لتوليد الكمية الكافية واللازمة من البخار.

لسلق أطعمة مثل البطاطس أو المعكرونة أو الأرز أو الحبوب، ضعها مباشرة في قاع جهاز الطهي بالبخار (لا يلزم استخدام السلة) واسكب ماء الشرب بما يناسب كمية الطعام الذي يتم طهيه.

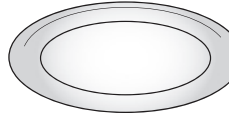
للحصول على أفضل نتائج، يتم تغطية جهاز الطهي بالبخار بالغطاء المورد (1).

ضع جهاز الطهي بالبخار دائماً على القرص الدوار الزجاجي واستخدمه فقط مع وظائف الطهي المعنية أو مع وظيفة الميكروويف.

تم تصميم قاعدة جهاز الطهي بالبخار لتستخدم بشكل مشترك مع وظيفة Steam Clean (التنظيف بالبخار).

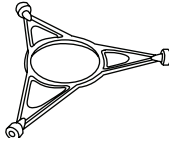
يمكن شراء الكماليات الأخرى غير الموردة بشكل منفصل من خدمة ما بعد البيع.

القرص الدوار



موضوع على دعامته، ويمكن استخدام القرص الدوار الزجاجي في جميع طرق الطهي. كما يجب استخدام القرص الدوار دائماً كقاعدة للأواني والكماليات الأخرى، باستثناء صينية الخبيز.

دعامة القرص الدوار



تستخدم الدعامة للقرص الدوار الزجاجي فقط. لا تضع أية كماليات أخرى على الدعامة.

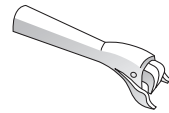
صينية إعداد المقرمشات CRISP

للاستخدام فقط مع الوظائف المحددة.

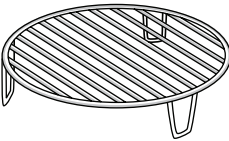
يجب وضع صينية إعداد المقرمشات Crisp دائماً في منتصف القرص الدوار الزجاجي، ويمكن إحماؤها وهي فارغة، باستخدام الوظيفة المخصصة لهذا الغرض فقط. ضع الطعام مباشرة على صينية إعداد المقرمشات Crisp.

مقبض صينية إعداد المقرمشات CRISP

يستخدم لإخراج صينية إعداد المقرمشات Crisp الساخنة من الفرن.



الشبكة السلكية



تتيح لك وضع الطعام قريباً من الشواية، لضمان التحمير المثالي للطعام ولتوزيع الهواء الساخن بشكل جيد.

يجب استخدامه كقاعدة لصينية إعداد المقرمشات في بعض وظائف "6th Sense Crisp Fry".

ضع الشبكة السلكية على القرص الدوار، مع التأكد من عدم ملامسته لأي أسطح أخرى.

قد يختلف عدد ونوع الكماليات تبعاً للطراز الذي اشتريته.

تأكد دائماً من عدم تلامس الأطعمة والكماليات مع جدران الفرن الداخلية.

تأكد دائماً من إمكانية تدوير القرص الدوار بحرية قبل تشغيل الفرن. يرجى مراعاة عدم خلع القرص الدوار أثناء إدخال أو إخراج الكماليات الأخرى.

يتوفر عدد من الكماليات في الأسواق. قبل الشراء، تأكد من أنها مناسبة للاستخدام مع الميكروويف ومقاومة لدرجات حرارة الفرن.

تجنب استخدام أواني الطعام أو الشراب المعدنية أثناء الطهي في الميكروويف.



وظائف يدوية

• MICROWAVE (ميكروويف)

لطهي الأطعمة والمشروبات وإعادة تسخينها بسرعة.

القدرة (واط)	ملائم لـ	القدرة (واط)	الطعام
900	إعادة التسخين السريع للمشروبات والأطعمة المحتوية على نسبة ماء عالية.		
750	طهي الخضروات.		
650	طهي اللحوم والأسماك.		
500	طهي صوص اللحوم، أو الصوص المحتوي على جبن أو بيض. لإتمام طهي فطائر اللحوم والمعكرونة الفرن.		
350	الطهي ببطء ورفق. مثالي لصهر الزبد أو الشيكولاتة.		
160	إذابة تجمد الأطعمة المجمدة، تليين الزبد والجبن.		
90	تليين الأيس كريم.		

الإجراء اللازم	الطعام	القدرة (واط)	المدة (دقيقة)
إعادة التسخين	2 كوب	900	2 - 1
إعادة التسخين	بطاطس مهروسة 1 كجم	900	12 - 10
التذويب/الإذابة	لحم مفروم 500 جم	160	16 - 15
الطهي	الكعكة الإسفنجية	750	8 - 7
الطهي	كريمة البيض	500	17 - 16
الطهي	رغيف اللحم	750	22 - 20

• CRISP (إعداد المقرمشات)

لتحمير الطعام بشكل مثالي سواء من الأعلى أو الأسفل. يجب استخدام هذه الوظيفة مع صينية إعداد المقرمشات Crisp فقط.

الطعام	المدة (دقيقة)
كعك مخمر	10 - 7
هامبرجر	10 - 8 *

* اقلب الطعام في منتصف دورة الطهي.

الكماليات المطلوبة: صينية إعداد المقرمشات، مقبض صينية إعداد المقرمشات

• الهواء الموجه قسريا

لتحضير الأطباق بطريقة تعطي نفس نتائج استخدام الفرن التقليدي. يمكن استخدام صينية الخبز أو أواني الطهي الأخرى الملائمة للاستخدام داخل الفرن لطهي أنواع معينة من الأطعمة.

الطعام	درجة الحرارة (م°)	المدة (دقيقة)
سوفليه	175	35 - 30
كاب كيك الجبنة	* 170	30 - 25
كعك صغير	* 175	18 - 12

* الإحماء مطلوب

الكماليات الموصى بها: صينية الخبز المستطيلة / الشبكة السلكية

• FORCED AIR + MW (دفع الهواء + الميكروويف)

لتحضير وجبات الفرن في فترة قصيرة. ينصح باستخدام الرف لتحسين تدوير الهواء.

الطعام	القدرة (واط)	درجة الحرارة (م°)	المدة (دقيقة)
لحم الروست	350	170	40 - 35
فطيرة اللحم	160	180	35 - 25

الكماليات الموصى بها: الشبكة السلكية

• الشواية

للتحمير، الشواء وعمل الغراتان. نوصي بتقليب الطعام أثناء الطهي.

الطعام	مستوى الشوي	المدة (دقيقة)
التوست	عالي	6 - 5
القرديس	متوسط	22 - 18

الكماليات الموصى بها: الشبكة السلكية

• الشواية+ الموجة المتوسطة

لطهي الأطعمة وتحميرها بسرعة من خلال الدمج بين وظائف الميكروويف والشواية.

الطعام	مستوى الشوي	القدرة (واط)	المدة (دقيقة)
جراتان البطاطس	متوسط	650	22 - 20
بطاطس بالقرش	عالي	650	12 - 10

الكماليات الموصى بها: الشبكة السلكية

• TURBO GRILL (الشواية التريو)

للحصول على نتائج مثالية، قم بالدمج بين وظائف الشواية وفرن التوزيع الحراري. نوصي بتقليب الطعام أثناء الطهي.

الطعام	مستوى الشوي	المدة (دقيقة)
كباب الدجاج	عالي	35 - 25

الكماليات الموصى بها: الشبكة السلكية

• الشواية التريو+ الموجة المتوسطة

لطهي وتحمير طعامك بسرعة، قم بدمج الميكروويف مع الشواية وفرن التوزيع الحراري.

الطعام	مستوى الشوي	القدرة (واط)	المدة (دقيقة)
كانيلوني مجمدة	عالي	650	25-20
ريش لحم دسم	عالي	350	40-30

الكماليات الموصى بها: الشبكة السلكية

• الإحماء السريع

لإحماء الفرن بسرعة قبل دورة الطهي.

• وظائف خاصة

« الاحتفاظ بالسخونة

للحفاظ على الطعام المطهي للتو في حالة سخونة ومقرمشة بما في ذلك اللحوم، الأطعمة المحمرة أو الكعك.

« RISING (التخمير)

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

يتيح هذا طهي جميع أنواع الطعام بالكامل أوتوماتيكياً. لتحقيق أقصى استفادة من هذه الوظيفة، اتبع التعليمات الموجودة في جدول الطهي المعني.

• الإذابة ب 6th SENSE

لإذابة التجمد عن الأنواع المختلفة من الأطعمة بسهولة من خلال تحديد وزنها. ضع الطعام دائماً على القرص الزجاجي الدوار للحصول على أفضل النتائج. إذابة الخبز الهش

هذه الوظيفة الحصرية تسمح لك بإذابة التجمد عن الخبز المجمد. الجمع بين تقنيات إذابة التجمد والقرمشة، سوف يكتسب الخبز مذاقاً لذيذاً وكأنه مخبوز طازجاً. استخدم هذه الوظيفة لإذابة الثلج بسرعة وتسخين لفائف الخبز، الباكايت والكرواسون. يجب استخدام لوح إعداد المقرمشات بالاشتراك مع هذه الوظيفة.

الوزن	الطعام
50 - 80 جم	إذابة الخبز الهش
100 - 2000 جم	اللحوم
100 - 3000 جم	الدواجن
100 - 2000 جم	أسماك
100 - 2000 جم	الخضروات
100 - 2000 جم	خبز

• 6th SENSE REHEAT (إعادة التسخين)

لإعادة تسخين الوجبات الجاهزة المجمدة أو الباردة أو في درجة حرارة الغرفة. حيث يقوم الفرن أوتوماتيكياً بضبط الإعدادات اللازمة لتحقيق أفضل نتائج ممكنة في أقصر مدة زمنية. ضع الطعام على صينية أو طبق آمن للاستخدام في الميكروويف ومقاوم للحرارة. احذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق الألومنيوم. في نهاية عملية إعادة التسخين، ترك الطعام لمدة دقيقة إلى دقيقتين يؤدي دائماً إلى تحسين النتيجة، خصوصاً مع الطعام المجمد. لا تفتح الباب أثناء استخدام هذه الوظائف.

• البخار ب 6th SENSE

لطهي الأطعمة بالبخار مثل الخضروات، أو الأسماك باستخدام جهاز الطهي بالبخار المورد. تقوم مرحلة التحضير بتوليد البخار أوتوماتيكياً، مما يؤدي لغليان الماء المسكوب في قاع جهاز الطهي بالبخار. وقد تتفاوت مدة هذه المرحلة. ويتعامل الفرن مع طهي الطعام بالبخار تبعاً للمدة المضبوطة.

اضبط الفرن على 1- 4 دقيقة للخضروات اللينة مثل البروكلي والكرات أو 4 - 8 دقيقة للخضروات الصلبة مثل الجزر والبطاطس.

لا تفتح الباب أثناء استخدام هذه الوظائف.

الكماليات المطلوبة: جهاز الطهي بالبخار

• 6th SENSE CRISP FRY

هذه الوظيفة الصحية والحصرية تجمع بين جودة وظيفة إعداد المقرمشات وخصائص تدوير الهواء الساخن. فهي تحقق نتائج قلي مقرمشة ولذيذة، مع انخفاض ملحوظ في كمية الزيت المطلوبة للقلي، مقارنة بالطريقة التقليدية في الطهي، بل ويمكن الاستغناء عن الزيت تماماً في بعض الوصفات. من الممكن قلي مجموعة متنوعة من الأطعمة المعدة مسبقاً، سواء كانت طازجة أو مجمدة.

اتبع الجدول التالي لاستخدام الكماليات بالطريقة الموضحة، واحصل على أفضل نتائج طهي لكل نوع من الأطعمة (الطازجة أو المجمدة) *.

الوزن / الكميات	الطعام
100 - 500 جم	الفليه المقلي والمغطي بفتات الخبز قم بوضع طبقة رقيقة من الزيت قبل الطهي. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات. قم بوضع الصينية على الشبكة
200 - 800 جم	الكفتة قم بوضع طبقة رقيقة من الزيت قبل الطهي. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات. قم بوضع الصينية على الشبكة
1 - 3 حصص	السلم والبطاطس * قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات
100 - 500 جم	أسماك مقليه مختلطة * قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات
100 - 500 جم	الروبيان المغطي بفتات الخبز * قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات
100 - 500 جم	حلقات الكالاماري المغطاة بفتات الخبز * قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات
100 - 500 جم	أصابع السلم المغطاة بفتات الخبز * قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات. تقليب عند الطلب
200 - 500 جم	البطاطس المقليه * قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات
200 - 500 جم	البطاطس المقليه قم بالتقطيع والتقطيع على شكل عصا. قم بغمرها في ماء بارد مملح لمدة 30 دقيقة وقم بتجفيفها باستخدام فوطة وحدد وزنها. قم بدهنها بزيت الزيتون (5%). قم بتوزيع البطاطس على صينية إعداد المقرمشات. قم بوضع الصينية على الشبكة. قم بالتقليب عند الطلب
100 - 600 جم	البطاطس الكروكية قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات
200 - 600 جم	البانجان قم بتقطيعه، اتركه في الماء المالح لمدة 30 دقيقة، اشطفه وقم بتجفيفه وحدد وزنه. قم بدهنها بزيت الزيتون (5%). قم بتوزيعه بالتساوي على صينية إعداد المقرمشات. قم بوضع الصينية على الشبكة. تقليب عند الطلب
200 - 500 جم	فلفل قم بتقطيعه إلى شرائح، حدد وزنه وأدهنه بزيت الزيتون (5%). قم بتوزيعه بالتساوي على صينية إعداد المقرمشات. قم بوضع الصينية على الشبكة
200 - 500 جم	كوسة قم بتقطيعها إلى شرائح، حدد وزنها وأدهنها بزيت الزيتون (5%). قم بوضع الصينية على الشبكة
200 - 600 جم	ناجس الدجاج * قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات. قم بوضع الصينية على الشبكة
100 - 400 جم	جين مغطي بالخبز * قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات. قم بوضع الصينية على الشبكة
100 - 500 جم	حلقات البصل * قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات. قم بوضع الصينية على الشبكة

للرجوع إلى الشاشة السابقة:
اضغط < .
لتأكيد الضبط أو الانتقال إلى الشاشة التالية:
اضغط "تعيين" 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

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.

3. تسجيل الجهاز الخاص بك
اتبع تعليمات الجهاز لتسجيله. ستحتاج إلى رقم معرف الجهاز الذكي (SAID) لإتمام عملية التسجيل. يمكنك إيجاد كودها الخاص الرقم الموجود على لوح التعريف 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 بإمكانك أيضاً توصيل الجهاز يدوياً من خلال استخدام "البحث عن الشبكة".

يستخدم كود SAID لمزامنة جهاز ذكي مع الجهاز الخاص بك.
يتم عرض عنوان Mac الخاص بوحدة الواي فاي.
سنحتاج فقط تنفيذ إجراء الاتصال مرة أخرى عند تغيير إعدادات الموجه 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 المناسبة لضبط الوقت.
- اضغط على "تعيين" للتأكيد.
- فور قيامك بضبط الوقت، ستحتاج إلى ضبط التاريخ.
- اضغط على الأرقام المناسبة لضبط التاريخ.
- اضغط على "تعيين" للتأكيد.
- بعد انقطاع الكهرباء لفترة طويلة، تحتاج لضبط الوقت والتاريخ مرة أخرى.

4. تسخين الفرن

قد ينبعث من الفرن الجديد روائح غير مستحبة ناتجة عن عملية التصنيع: وهذا أمر طبيعي تماماً.
قبل البدء في طهي الطعام ننصح بتسخين الموقد وهو خال للتخلص من أية روائح غير مستحبة.
انزع قطع الحماية المصنوعة من الورق المقوى أو الرقائق الشفافة من الموقد وأخرج الكماليات من الداخل.
قم بتسخين الفرن حتى تصل إلى 200 °م، باستخدام وظيفة "الإحماء السريع" بشكل مثالي.
من الأفضل تهوية الغرفة بعد استخدام الجهاز لأول مرة.

سنحتاج تهيئة المنتج عند تشغيل الجهاز لأول مرة.
يمكن تغيير الإعدادات في وقت لاحق من خلال الضغط على  للوصول إلى قائمة الأدوات.

1. اختر اللغة

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 The 6th Sense Live تشغيل الفرن عن بعد من خلال الهاتف الجوال. لتهيئة 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" لإعداد التوصيل.

غير ذلك اضغط على "تخطي" لتوصيل المنتج الخاص بك في وقت لاحق.

كيفية إعداد التوصيل

لاستخدام هذه الخاصية ستحتاج إلى: هاتف ذكي أو تابلت أو موجه لاسلكي متصل بالإنترنت.
يرجى استخدام الجهاز الذكي للتحقق من أن إشارة شبكة اللاسلكي المنزلية الخاصة بك قوية بالقرب من الجهاز.
الحد الأدنى من المتطلبات.

جهاز ذكي: نظام Android مع شاشة بدقة 720×1280 (أو أعلى) أو نظام iOS.

انظر في متجر app store التطبيقات المتوافقة مع إصدارات نظام Android أو نظام iOS.

موجه لاسلكي: تردد 2.4 جيجا هيرتز نطاق واي فاي n/g/b.

1. تحميل تطبيق 6th Sense Live

الخطوة الأولى لتوصيل الجهاز الخاص بك هي تحميل التطبيق على الجهاز الذكي الخاص بك. سيوجهك تطبيق 6th Sense Live عبر جميع الخطوات المُدرجة هنا. يمكنك تحميل تطبيق 6th Sense Live من متجر iTunes أو متجر Google Play.

1. اختيار وظيفة

- لتشغيل الفرن، اضغط على أو المس أي موضع على الشاشة. توفر لك وحدة العرض الاختيار بين يدوي ووظائف 6th Sense.
- 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 بوحة العرض الإعدادات التي يمكن تغييرها.

الطاقة / درجة الحرارة / مستوى الشواء

- تصفح عبر القيم المقترحة واختر القيمة التي ترغب بها.
- في وظيفة "الهواء المدفوع"، يمكنك الضغط على لتفعيل التسخين المسبق.

المدة

- عند تشغيل الميكروويف ووظائفه المدمجة، يجب عليك دائماً ضبط مدة الطهي.
- اضغط على الأرقام المناسبة لضبط مدة الطهي التي ترغب بها.
- اضغط على "التالي" للتأكيد.
- عند نهاية مدة الطهي، تتوقف عملية الطهي تلقائياً.
- لا تحتاج في غير وظائف الميكروويف إلى ضبط زمن الطهي إذا أردت أن تقوم بإدارة عملية الطهي يدوياً.
- لبدء ضبط المدة، اضغط على "قم بضبط وقت الطهي".
- لإلغاء المدة المضبوطة أثناء الطهي وإدارة مدة انتهاء الطهي يدوياً، اضغط على قيمة المدة ثم اختر "توقف".

3. ضبط وظائف 6th SENSE

- يمكنك وظائف 6th Sense من تحضير مجموعة متنوعة من الأطباق، الاختيار من المعروضة في القائمة. يتم اختيار غالبية إعدادات الطهي تلقائياً عن طريق الجهاز لتحقيق أفضل النتائج.
- اختر نوع الطهي من القائمة.
- اختر الوظيفة.

- يتم عرض الوظائف من خلال فئات الطعام في قائمة الطعام بـ 6th SENSE (انظر الجداول ذات الصلة) وعن طريق ميزات الوصفة في قائمة نمط الحياة.
- فور اختيار الوظيفة، قم بتحديد خصائص الطعام (الكمية، الوزن، إلخ.) لكي يحقق الطهي أفضل نتيجة.

4. ضبط تأخير وقت البدء

- قبل بدء وظيفة غير وظيفة الميكروويف، يمكنك تأخير الطهي: سيبدأ تشغيل الوظيفة في الوقت الذي تختاره مقدماً.
- اضغط على "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.
- برمجة تأخير بدء التشغيل تؤدي إلى تعطيل مرحلة إحماء الفرن: وسيصل الفرن إلى درجة الحرارة المرغوبة تدريجياً، مما يعني إطالة أزمان الطهي بعض الشيء عن الأزمنة المذكورة في جدول الطهي.
- لتفعيل 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.
- توفر وظائف الميكروويف حماية من البدء. يجب فتح الباب وغلقه قبل بدء الوظيفة.
- افتح الباب.
- ضع الطعام داخل الفرن وأغلق الباب.
- المس "بداية".
- يمكنك تغيير القيم التي تم ضبطها في أي وقت أثناء الطهي من خلال الضغط على القيمة التي ترغب في تعديلها.
- اضغط على لإيقاف الوظيفة الفعالة في أي وقت.

JET START .6



- يوجد بزر الشاشة الرئيسية شريط يعرض ثلاث فترات مختلفة. اضغط على واحدة منهما لبدء الطهي مع ضبط وظيفة الميكروويف على القدرة الكاملة (900 واط).
- افتح الباب.
- ضع الطعام داخل الفرن وأغلق الباب.
- اضغط على وقت الطهي الذي تريده.

- اضغط على الأشكال لاختيار واحدة على الأقل.
- اضغط على "مفضل" لحفظ الوظيفة.


فُور الحفظ

- فور حفظ الوظائف كمفضلات، سيظهر بالشاشة الرئيسية الوظائف التي تم حفظها في وقت اليوم الحالي.
- لعرض قائمة المفضلات، اضغط على  : سيتم تقسيم الوظائف تبعا لأوقات الواجبات المختلفة وسيتم تقديم بعض الاقتراحات.
- اضغط على أشكال الواجبات لعرض القوائم المناسبة.
- 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 لتخصيصها بالمفضلات الخاصة بك.
- اختر الوظيفة التي تريد تغييرها.
- اضغط على "تحرير".
- اختر الوظيفة التي تريد تغييرها.
- اضغط على "التالي": سيظهر بوحدة العرض الخصائص الجديدة.
- اضغط على "حفظ" لتأكيد التغييرات.
- في شاشة المفضلة يمكنك أيضا حذف الوظائف التي تم حفظها:
- اضغط على  على الوظيفة ذات الصلة.
- اضغط على "إزالة العنصر".
- يمكنك أيضا تغيير وقت عرض الوجبات المتنوعة:
- اضغط على .
- اختر "التفضيلات".
- اختر "الأوقات والتواريخ".
- اضغط على "أوقات الوجبات".
- تصفح عبر القائمة واضغط على الوقت المناسب.
- اضغط على الوجبة ذات الصلة لتغييرها.
- في كل مرة يمكن وضع وجبة واحدة فقط في الفتحة.

11. الأدوات

- اضغط على  لفتح قائمة "الأدوات" في أي وقت.
- تتيح لك هذه القائمة الاختيار من خيارات عديدة وأيضا تغيير الإعدادات أو التفضيلات الخاصة بالمنتج أو وحدة العرض.

تمكين الاستخدام عن بُعد

لإتاحة استخدام تطبيق 6th Sense Live Whirlpool.

القرص الدوار

- يوقف هذا الخيار تدوير القرص الدوار ليوفر لك استخدام حيز كبير ومربع للميكروويف لوضع العبوات المخصصة للفرن التي قد لا تدور بسهولة داخل الجهاز.

7. التسخين المسبق

إذا تم تفعيلها مسبقا، تُشير وحدة العرض فور بدء الوظيفة إلى حالة مرحلة الإحماء.


فور انتهاء مرحلة الإحماء، تصدر إشارة صوتية وتُشير وحدة العرض إلى وصول الفرن إلى درجة الحرارة المضبوطة.

- افتح الباب.
- ضع الطعام في الفرن.
- أغلق الباب واضغط على "تم" لبدء الطهي.

وضع الطعام قبل الانتهاء من إحماء الفرن، قد يترتب عنه آثار سيئة على نتائج الطهي النهائية. فتح الباب أثناء عملية الإحماء يؤدي إلى توقف العملية مؤقتا. لا يشمل زمن الطهي على مرحلة الإحماء.

يمكنك تغيير الإعدادات الافتراضية الخاصة بوظيفة الإحماء خيار لوظائف الطهي يسمح لك بإجراء ذلك يدوياً.

- اختر الوظيفة التي تسمح لك باختيار وظيفة الإحماء يدوياً.

- انقر على أيقونة  لتفعيل أو إيقاف فعالية وظيفة الإحماء. سيتم ضبطه كخيار افتراضي.

8. إيقاف مؤقت للطهي

تحتاج بعض وظائف و 6th Sense إلى تقليب الطعام أثناء الطهي. تصدر إشارة صوتية وتعرض وحدات العرض الإجراءات المطلوب القيام به.

- افتح الباب.
- قم بتنفيذ الإجراء فوراً عقب ظهوره على وحدة العرض.
- أغلق الباب، ومن ثمة استأنف الطهي.
- قبل انتهاء الطهي، قد تنبيهك الفرن إلى فحص الطعام بنفس الطريقة.
- تصدر إشارة صوتية وتعرض وحدات العرض الإجراءات المطلوب القيام به.

- يرجى فحص الطعام.
- أغلق الباب، ومن ثمة استأنف الطهي.

9. انتهاء الطهي

وستصدر إشارة صوتية وتُشير وحدة العرض إلى اكتمال الطهي.


من خلال بعض الوظائف، فور انتهاء الطهي يمكنك تمديد مدة الطهي أو حفظ الوظيفة كمفضلة.

- اضغط على  لحفظ الوظيفة كمفضلة.
- اضغط على  لتطويل مدة الطهي.

10. المفضلة

تحتفظ ميزة المفضلات إعدادات الفرن للوصفات المفضلة الخاصة بك. يتعرف الفرن تلقائياً على الوظائف التي دائما ما تستخدمها. بعد عدد معين من الاستخدام، سيتم تنبيهك إلى إضافة الوظيفة إلى المفضلات.

كيفية حفظ الوظيفة

فور انتهاء الوظيفة، يمكنك الضغط على  لحفظ الوظيفة كمفضلة. يمكنك هذا من استخدامها سريعا في المستقبل، بالحفاظ على الإعدادات نفسها. تتيح لك وحدة العرض حفظ الوظيفة من خلال الإشارة إلى أوقات أربع وجبات مفضلة تشمل الإفطار، الغداء، وجبة خفيفة والعشاء.

⌚ 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 دون التداخل مع الوظيفة نفسها.

فور تفعيل الميقاتي، يمكنك اختيار وظيفة وتفعيلها أيضا.

سيستمر العد التنازلي، ويظهر في الجانب العلوي الأيمن من الشاشة.

لاسترداد أو تغيير ميقاتي المطبخ:

- اضغط على 
- اضغط 

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

• اضغط على "استبعاد" لإلغاء الميقاتي أو ضبط توقيت ميقاتي جديد.

• اضغط على "اضبط المؤقت الجديد" لضبط المؤقت مرة أخرى.

☀ المصباح

لتشغيل أو إيقاف لمبة الفرن.

⚙ التنظيف الذاتي

يسمح البخار المنبعث أثناء دورة التنظيف الخاصة بإزالة الاتساخات وبقايا الأطعمة بسهولة. اسكب فنجان من ماء الشرب في قاعدة جهاز الطهي

بالبخار المورد (3)، أو في وعاء مقاوم لحرارة الفرن، وقم بتفعيل الوظيفة.

الكماليات المطلوبة: جهاز الطهي بالبخار


🔇 كتم الصوت

اضغط على الأيقونة لكتم صوت أو إلغاء كتم صوت جميع الأصوات والتنبيهات.

🔒 قفل لوحة التحكم

يتيح لك "قفل لوحة التحكم" من قفل الأزرار بلوحة اللمس حتى لا يمكن الضغط عليها من دون قصد.

لتفعيل القفل:

- اضغط على الأيقونة 
- لإلغاء تفعيل القفل:

• اضغط على وحدة العرض.

• قم بالتحريك لأعلى على الرسالة الظاهرة.

📄 التفضيلات

لتغيير إعدادات الفرن العديدة.

📶 واي فاي

لتغيير الإعدادات أو تهيئة شبكة منزلية جديدة.

📄 معلومات

لإيقاف "وضع تجريبي للتخزين"، أعد ضبط المنتج واحصل على مزيد من المعلومات بشأن المنتج.

الكعك والخبز

لمنتجات الكيك والخبز ننصح باستخدام وظيفة (الهواء المدفوع). كبدل، ولتقليل أوقات الطهي، يمكن للمستخدم اختيار وظيفة "الهواء المدفوع + الميكروويف"، مع ضبط قدرة الميكروويف على قيمة لا تزيد عن 160 واط للحفاظ على نضارة ونكهة الطعام. مع وظيفة "الهواء المدفوع" استخدم صواني الكيك المعدنية داكنة اللون، وضعها دائما على الشبكة السلكية الموردة. كبدل، يمكن استخدام صينية الخبز المستطيلة أو أواني الطهي الأخرى الملائمة للاستخدام داخل الفرن لتهي أنواع معينة من الأطعمة، مثل البسكويت أو خبز الكايزر. في حالة استخدام وظيفة "الهواء المدفوع + ميكروويف"، اقتصر على استخدام أوعية مناسبة لأفران الميكروويف وضعها على الشبكة السلكية الموردة.

للتأكد أن الطعام الذي تقوم بخبزه قد نضج أدخل السيخ إلى المنتصف: فإذا خرج السيخ نظيفا فهذا يعني أن الكيك أو الخبز قد نضج.

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

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

إذا كانت قاعدة الكيك مشبعة بالمياه، فاخفض الرف وانثر فتات خبز أو فتات بسكويت على قاعدة الكيك قبل إضافة الحشو.

البيتزا

للحصول على طهي متجانس وقاعدة بيتزا هشة في وقت قصير للغاية، ننصح باستخدام وظيفة "مقرمش" مع الكماليات الموردة خصيصا لها. كبدل، لعجانن البيتزا الكبيرة يمكن استخدام صينية الخبز المستطيلة مع وظيفة "الهواء المدفوع": في هذه الحالة قم بإجماء الفرن إلى درجة الحرارة 200° م وقم بتوزيع الموتزاريلا على البيتزا بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي.

اللحوم والأسماك

للحصول على نتيجة تحمير مثالية للسطح في فترة زمنية قصيرة مع الحفاظ على طراوة وعصارة اللحم أو السمك من الداخل، فإننا نوصي باستخدام الوظائف التي تجمع وظيفة دفع الهواء مع وظائف الميكروويف، مثل "الشواية التريو + الميكروويف" أو "دفع الهواء + الميكروويف".

للحصول على أفضل نتائج طهي ممكنة قم بضبط مستوى قدرة الميكروويف على القيمة 350 واط.

الطهي بالميكروويف

لا تخترق موجات الميكروويف الطعام إلا عند عمق معين، لذلك عند طهي عدة عناصر في نفس الوقت باعد بينهم قدر الإمكان لتسمح بتعرض أكبر منطقة سطحية ممكنة لموجات الميكروويف.

القطع الصغيرة يتم طهيها بشكل أسرع من القطع الكبيرة: لضمان طهي متجانس، قم بتقطيع الطعام إلى أجزاء متساوية الحجم.

معظم الأطعمة تحتاج لمواصلة الطهي بعدما ينتهي الميكروويف من طهيها. لذلك انتظر حتى تكتمل عملية الطهي.

انزع الأربطة السلكية من أكياس الورق أو البلاستيك قبل وضعها في الفرن لغرض الطهي بالميكروويف.

ينبغي قطع أو خز الرقاقة البلاستيكية بواسطة شوكة لتنفيس الضغط ومنع الانفجار نظرا لتراكم البخار أثناء عملية الطهي.

السوائل

يمكن أن تسخن السوائل بشكل مفرط بما يتجاوز نقطة الغليان دون ظهور أية فقاعات. قد يتسبب ذلك في الفوران المفاجئ للسوائل الساخنة. لتجنب حدوث هذا، استخدم الأوعية ضيقة العنق، قم بتقليب السائل قبل وضع الوعاء في فرن الميكروويف واترك ملعقة صغيرة مغمورة في الوعاء.

بعد التسخين، قم بالتقليب مرة أخرى قبل إخراج الوعاء من فرن الميكروويف بعناية.

الطعام المجمد

للحصول على أفضل النتائج، ننصح بإذابة التجمد مباشرة على الصينية الزجاجية. إذا لزم الأمر، يمكن استخدام وعاء من البلاستيك الخفيف المناسب لفرن الميكروويف.

يذوب تجمد الطعام المسلوق والطواجن وصوص اللحوم بشكل أفضل إذا تم تقليبه من حين لآخر أثناء فترة إذابة التجمد. افصل أجزاء الطعام عندما تبدأ إذابة التجمد: إذابة التجمد تتم أسرع في الأجزاء المنفصلة.

طعام الرضع

عند تسخين طعام أو سائل الطفل في وعاء الطعام أو الزجاجية الخاصة بالطفل، قم دائما بالتقليب والتحقق من درجة الحرارة قبل تقديم الطعام. وهذا من شأنه ضمان توزيع الحرارة بشكل متساوٍ وتفادي خطر الإصابة بحروق أو اكتواءات.

تأكد من إزالة غطاء الوعاء أو حلقة الزجاجية قبل التسخين.

معلومات الطهي	الكمية	الكماليات	فئات الطعام	
جهاز تبعا لوصفتك المفضلة. قم بسكب صوص البشاميل على الجزء العلوي ورش عليه الجبن للحصول على مستوى تحمير مناسب	4 - 10 كميات		لازانيا	الطاجن والمعكرونة المحصرة
	400 - 1500 جم		كانيلوني	
احذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق الألومنيوم	500 - 1200 جم		لازانيا *	الطاجن والمعكرونة المحصرة
	400 - 1500 جم		كانيلوني *	
اضبط مدة الطهي الموصى به للأرز. أضف الماء المملح والأرز إلى قاع جهاز الطهي بالبخار وغطه بالغطاء. استخدم 2-3 كوب من الماء لكل كوب أرز.	100 - 400 جم		الأرز	أرز ومعجنات وحبوب
أضف الماء والأرز إلى قاع جهاز الطهي وغطه بالغطاء. أضف الحليب عند مطابقة الفرن. لحصتين من الطعام استخدم 75 مل من الأرز، 200 مل من الماء و 300 مل من الحليب.	2 - 4 كميات		عصيدة الأرز	
اضبط مدة الطهي الموصى به للمعكرونة. أضف المعكرونة عندما يومض الفرن واطهي بالغطاء. استخدم 750 مل تقريبا من الماء لكل 100 جم من المعكرونة	1 - 4 كميات		المكرونة	
أضف الماء المملح والحبوب إلى قاع جهاز الطهي بالبخار وغطه بالغطاء. استخدم كوبين من الماء لكل كوب من البرغل			البرغل	
أضف الماء المملح والحبوب إلى قاع جهاز الطهي بالبخار وغطه بالغطاء. استخدم كوبين من الماء لكل كوب برغل			كينوا	
أضف الماء المملح والحبوب إلى قاع جهاز الطهي بالبخار وغطه بالغطاء. استخدم ثلاث أكواب من الماء لكل كوب من حبوب الدخن			حبوب الدخن	
أضف الماء المملح والحبوب إلى قاع جهاز الطهي بالبخار وغطه بالغطاء. استخدم 3-4 أكواب من الماء لكل كوب من عشب القطيفة			نبات القطيفة	
أضف الماء المملح والحبوب إلى قاع جهاز الطهي بالبخار وغطه بالغطاء. استخدم 3-4 كوب من الماء لكل كوب حنطة	100 - 400 جم		حنطة/القمح	
أضف الماء المملح والحبوب إلى قاع جهاز الطهي بالبخار وغطه بالغطاء. استخدم 3-4 كوب من الماء لكل كوب شعير			شعير	
أضف الماء المملح والحبوب إلى قاع جهاز الطهي بالبخار وغطه بالغطاء. استخدم ثلاث أكواب من الماء لكل كوب من الحنطة السوداء			حنطة سوداء	
أضف الماء المملح والحبوب إلى قاع جهاز الطهي بالبخار وغطه بالغطاء. استخدم كوبين من الماء لكل كوب كسكس			الكسكس/الكسكسي	
أضف الماء المملح ورفائق الشوفان داخل الوعاء المزود بحواف علوية، واخلطهم ثم ضعهم في الفرن	1-2 حصة		عصيدة الشوفان	

* مجمد • كمية مقترحة. لا تفتح باب الفرن أثناء عملية الطهي.

معلومات الطهي	الكمية	الكماليات	فئات الطعام
ادهن زيتا بالفرشاة وافرك بالمح والفلفل. تبيل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة. عند نهاية عملية الطهي، انتظر لمدة لا تقل عن 15 دقيقة قبل التقطيع	800 - 1500 جم	 + 	لحم بقري مشوي
قم بدهنها بالزيت أو الزبدة المذابة. افركها بالمح والفلفل. عند نهاية عملية الطهي، انتظر لمدة لا تقل عن 15 دقيقة قبل التقطيع			لحم عجل مشوي
ادهن زيتا وروزماري بالفرشاة. افركها بالمح والفلفل الأسود. قم بتوزيعه بشكل متساوي على رف الشواية	2 - 6 قطع		شرائح اللحم
قم بدهنها بالزيت ونثر الملح عليها قبل الطهي	2 - 6 قطع		هامبرجر
ادهن صينية إعداد المقرمشات بقليل من الزيت قبل الإحماء	100 - 500 جم		هامبرجر *
قم بدهنها بالزيت أو الزبدة المذابة. افركها بالمح والفلفل. عند نهاية عملية الطهي، انتظر لمدة لا تقل عن 15 دقيقة قبل التقطيع	800 - 1500 جم	 + 	لحم دسم مشوي
ادهن زيتا وروزماري بالفرشاة. افركها بالمح والفلفل الأسود. قم بتوزيعه بشكل متساوي على رف الشواية	2 - 6 قطع		قطع
ادهن زيتا بالفرشاة وتبيل حسب الرغبة. افركها بالمح والفلفل. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات والجانب العظمي لأسفل	700 - 1200 جم		ضلع
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	50 - 150 جم		لحم خنزير
قم بدهنها بالزيت أو الزبدة المذابة. افركها بالمح والفلفل والثوم المنقطع. عند نهاية عملية الطهي، انتظر لمدة لا تقل عن 15 دقيقة قبل التقطيع	1000 - 1500 جم	 + 	لحم غنم مشوي
ادهن زيتا بالفرشاة وافرك بالمح والفلفل. قم بتوزيعها بشكل متساوي على الرف	2 - 8 قطع		لحم كستلايطة
ادهن زيتا بالفرشاة وتبيل حسب الرغبة. افركها بالمح والفلفل. قم بوضعها داخل الفرن والصدر لأعلى	800 - 2500 جم		الدجاج المحمر
ادهن زيتا بالفرشاة وتبيل حسب الرغبة. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات والجلد لأسفل	400 - 1200 جم		قطع دجاج
ادهن صينية إعداد المقرمشات بقليل من الزيت قبل الإحماء	300 - 1000 جم		فيليه الدجاج / صدور الدجاج
قم بتوزيعها بشكل متساوي في شبكة البخار	300 - 800 جم		فيليه الدجاج
أضف الهوت دوج لقاع جهاز الطهي بالبخار وغطه بالماء. قم بالطهي دون غطاء	4 - 8 قطع		هوت دوج
حضرها وفقا لوصفتك المفضلة وقم بتشكيلها داخل وعاء الطهي لتجنب تشكيل جيوب الهواء	4 - 8 قطع		رغيف اللحم
ادهنه بالزيت والنكهات والتوابل. قم بتوزيعه بشكل متساوي على رف الشواية	400 - 1200 جم		كباب
ادهن زيتا بالفرشاة. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	100 - 500 جم	 + 	الفيليه المقلي والمغطى بفتات الخبز
ادهن صينية إعداد المقرمشات بقليل من الزيت قبل الإحماء. قم بخبز النقانق بواسطة الشوكة لتجنب حدوث فرقة	200 - 800 جم		النقانق وورستيل
قم بتحضيرها وفقا للوصفة المفضلة وقم بتشكيلها على شكل كرات بحيث يكون وزن كل واحدة ما يقرب من 30-40 جم. ادهن زيتا بالفرشاة. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	200 - 800 جم	 + 	الكفتة

اللحم

الدجاج

لحم الضأن


أطباق اللحوم


لحوم مدخنة

 صينية إعداد المقرمشات CRISP

 لوح الخبز المستطيل

 الشبكة السلكية

 جهاز الطهي بالبخار (القاع)

 جهاز الطهي بالبخار (القاع + الغطاء)

 جهاز الطهي بالبخار (بالكامل)

 وعاء مقاوم لحرارة الميكروويف/الفرن

الكماليات

معلومات الطهي	الكمية	الكماليات	فئات الطعام	
ادهن زيتا بالفرشاة. تبّل بعصير الليمون، والثوم والبقدونس	جم 1200 - 600		سمك كامل مشوي	سمك كامل
	جم 1200 - 600		السمك الكامل مطهي بالبخار	
قم بتوزيعها بشكل متساوي في شبكة البخار	جم 800 - 300		شرائح اللحم فيليه	طهي الشرائح والفيليه على البخار
قم بتغطيته بالبسماط ورش عليه بعض الزبد	جم 1200 - 500		جراتان السمك	جراتان السمك
احذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق الألومنيوم	جم 1200 - 600		جراتان السمك *	
قم بتوزيعها بشكل متساوي في شبكة البخار	6 - 1 قطع		من شرائح اللحم	المأكولات البحرية المدخنة
تبّل بالزيت والفلفل والثوم والليمون والبقدونس قبل الطهي. اخلط جيدا	جم 1000 - 400		بلح البحر	
قم بتوزيعها بشكل متساوي في شبكة البخار	جم 600 - 100		الجمبري	المأكولات البحرية المدخنة
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات وقم بتدوير السمك المخلي والبطاطس	3 - 1 حصص		السمك والبطاطس *	
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	جم 500 - 100		الروبيان المغطى بفتات الخبز *	السمك المقلي و المأكولات البحرية
			حلقات الكالاماري المغطاة بفتات الخبز *	
			أصابع السمك المغطاة بفتات الخبز *	
			أسماك مقليه مختلطة *	
ادهن صينية إعداد المقرمشات بقليل من الزيت قبل الإجماء. تبّل ستيك السمك بالزيت وغطيه بحبوب السمسم	جم 800 - 300		شريحة لحم السمك	

* مجمد •• كمية مقترحة. لا تفتح باب الفرن أثناء عملية الطهي.

معلومات الطهي	الكماليات	الكماليات	فئات الطعام
قطعها لأجزاء وتبلها بالزيت والملح وأضف نكهة الأعشاب قبل وضعها في الفرن	300 - 1200 جم	 + 	قطع البطاطس
قطعها لفصوص وتبلها بالزيت والملح ونكهها بالأعشاب قبل وضعها في الفرن	300 - 800 جم		بطاطس ودجز
أخرج محتوى الخضروات واملئها بخليط من جسم الخضروات نفسها بالإضافة إلى اللحم المفروم والجبن المبشور. تبل بالثوم والملح ونكهها بالأعشاب حسب الرغبة.	600 - 2200 جم		خضروات محمرة
ادهن صينية إعداد المقرمشات بقليل من الزيت	2 - 6 قطع		برجر نباتي *
قم بدهنها بالزيت أو الزبدة المذابة. قم بقطع حبة البطاطس من أعلى بشكل متقاطع وأسكب الكريمة والطبقة العلوية المفضلة لك.	200 - 1000 جم		بطاطس بالقشر
صف البرجر النباتي وضعه في وعاء أكبر. تبل بالملح والفلفل وأسكب فوقه الكريمة. انثر بعض الجبن فوقه	4 - 10 كميات	 + 	البطاطس
قم بتقطيعها لقطع وضعها في وعاء أكبر. تبل بالملح والفلفل وأسكب فوقه الكريمة. انثر بعض الجبن فوقه	600 - 1500 جم		البروكلي
احذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق الألمنيوم	400 - 800 جم		خضروات *
قم بتقطيعها إلى قطع. قم بتوزيعها بشكل متساوي أسفل جهاز الطهي بالبخار	300 - 1000 جم		قطع البطاطس
قم بتوزيعها بشكل متساوي في شبكة البخار	200 - 500 جم		البازلاء
قم بتقطيعها إلى قطع. قم بتوزيعها بشكل متساوي في شبكة البخار	200 - 500 جم		الجزر
قم بتقطيعها إلى قطع. قم بتوزيعها بشكل متساوي في شبكة البخار	200 - 500 جم		البروكلي
قم بتوزيعها بشكل متساوي في شبكة البخار	200 - 500 جم		القرنبيط
قم بتوزيعها بشكل متساوي في شبكة البخار	300 - 1000 جم		كوسة
قم بتقطيعها إلى قطع. قم بتوزيعها بشكل متساوي في شبكة البخار	200 - 500 جم		الذرة المعبأة في كوب
قم بتوزيعها بشكل متساوي في شبكة البخار	200 - 500 جم		الفلفل
قم بتوزيعها بشكل متساوي في شبكة البخار	300		خضروات أخرى
قم بتوزيعها بشكل متساوي في شبكة البخار	300		طهي الخضروات المجمدة على البخار
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	200 - 500 جم		البطاطس المقلية *
قم بالتقشير والتقطيع على شكل عصا. تُنقع في ماء مملح بارد لمدة 30 دقيقة. اغسلها وجففها وزنها. اخلطها بالزيت، تقريبا 10 جم لكل 200 جم من البطاطس الجافة. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	200 - 500 جم		البطاطس المقلية
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	100 - 600 جم		البطاطس الكروكية
قم بتقطيعه ونقهه في الماء المملح البارد لمدة 30 دقيقة. الغسل والتجفيف والوزن. اخلطها بالزيت، تقريبا 10 جم لكل 200 جم من الباذنجان الجاف. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	200 - 600 جم		الباذنجان
قم بتقطيعه إلى شرائح وزنه واخلطه بالزيت، تقريبا 10 جم لكل 200 جم من الفلفل الجاف. تبل بالملح. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	200 - 500 جم	 + 	فلفل
قم بتقطيعها إلى شرائح وزنها واخلطها بالزيت، تقريبا 10 جم لكل 200 جم من الكوسة الجافة. تبل بالملح والفلفل الأسود. قم بتوزيعه بالتساوي على صينية إعداد المقرمشات	200 - 500 جم		كوسة
ضع العجينة داخل صينية إعداد المقرمشات وأثقبها باستخدام الشوكة. تحضير خليط فطيرة كيش لورين بكمية تكفي 8 قطع	1 دفعة		فطائر كيش لورين
احذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق الألمنيوم	200 - 800 جم		فطائر كيش لورين *
ضع طبق الفطير المخصص لكميات 8-10 مع العجينة وأثقبه بالشوكة. املا العجينة وفقا لوصفتك المفضلة	1 دفعة	 + 	كعكة مالحة
قم بتحضير خليط من الخضروات المقطعة. رش عليه زيت وقم بالطهي داخل وعاء لمدة 15-20 دقيقة. دعها تبرد. أضف الجبن الطازج وتبله بالملح والخل البلسمي والتوابل. قم بلفه داخل العجينة وتثني الجزء الخارجي	800 - 1500 جم		فطيرة الخضار

الخضروات

الخضروات المدخنة

طهي الخضروات المجمدة على البخار


الخضروات المقلية


كعكة مالحة

 صينية إعداد المقرمشات CRISP

 لوح الخبز المستطيل

 الشبكة السلكية

 جهاز الطهي بالبخار (القاع)

 جهاز الطهي بالبخار (القاع + الغطاء)

 جهاز الطهي بالبخار (بالكامل)

 وعاء مقاوم لحرارة الميكروويف/الفرن

الكماليات

معلومات الطهي	الكمية	الكمايات	فئات الطعام
حضرت العجينة وفقاً لوصفتك المفضلة لقالب خفيف. قم بتشكيله إلى لفائف قبل أن يرتفع. استخدم وظيفة الرفع المختارة في الفرن	1 دفعة	—	لفائف
أخرجه من العبوة. قم بتوزيعه بشكل متساوي على صينية الخبز	1 دفعة	—	لفائف *
حضرت العجينة وفقاً لوصفتك المفضلة لقالب خفيف. قم بتشكيله على هيئة وعاء القالب قبل أن يرتفع. استخدم وظيفة الفرن المخصصة للرفع	1 - 2 قطعة	—	رغيف سانديوتش معلب
أخرجه من العبوة. قم بتوزيعه بشكل متساوي على صينية الخبز	1 دفعة	—	الرولز المخبوزة مسبقاً
قم بتشكيل كعكة واحدة أو كعكات في أجزاء صغيرة على صينية إعداد المقرمشات Crisp المدهونة	1 دفعة	🍪	الكعكات/سكوتز
أخرجه من العبوة. قم بتوزيعه بشكل متساوي على صينية الخبز	1 دفعة	—	الرولز المعلبة
قم بتحضير عجينة البيتزا باستخدام 150 مل من الماء و 15 جم من الخميرة و 200-225 جم من الدقيق والزيت والملح. اتركه ليترفع باستخدام الوظيفة المختارة في الفرن. افرد العجينة داخل صينية الخبز المدهونة بقليل من الزيت. ضع طبقة علوية من الطماطم والموتزاريلا وشرائح اللحم	2 - 6 قطع	—	بيتزا
احذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق الألومنيوم	250 - 500 جم •	—	بيتزا رقيقة *
أخرجه من العبوة. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	300 - 800 جم •	🍪	بيتزا سميكة *
حضرت مجموعة من الكيك الإسفنجي الخالي من الدهون بوزن 500-900 جم. أسكبها داخل صينية الخبز المبطنة والمدهونة	200 - 500 جم	—	البيتزا المبردة
قم بتحضير عجينة الكعك تبعاً لوصفتك المفضلة من خلال استخدام فاكهة طازجة مقطعة إلى أجزاء صغيرة أو شرائح. أسكبها داخل صينية الخبز المبطنة والمدهونة	900 - 1900 جم	🍪 + 🍪	كعك الفواكه المعلبة
قم بتحضير عجينة كعك الشيكولاتة تبعاً لوصفتك المفضلة. أسكبها داخل صينية الخبز المبطنة والمدهونة	600 - 1200 جم	🍪 + 🍪	كعك الشيكولاتة المعلبة
اصنع العجين من 250 جم من الدقيق، 100 جم زبدة مملحة، 100 جم من السكر، بيضة واحدة. أضف نكهة عبيير الفاكهة. دعها تبرد. قم بتشكيلها إلى 10-12 شرائح على صينية الخبز المدهونة	1 دفعة	—	كعك
اصنع عجينة من 250 جم دقيق، 150 جم زبد، 100 جم سكر، بيضة واحدة، 25 جم مسحوق الكاكاو وملح بيكنج بودر. أضف مستخلص الفانيليا. دعها تبرد. قم بفردا حتى تصل لسمك 5 مم، وقم بتشكيلها كما هو مطلوب ثم وزعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	1 دفعة	🍪	بسكويت الشوكولاتة
اعمل خلطة من 2 بياض بيض و 80 جم من السكر و 100 جم مبشور جوز الهند. نكها بالفانيليا ومستخلص اللوز. قم بتشكيلها إلى 20-24 قطعة على صينية الخبز المدهونة	1 دفعة	—	المارينج
ضع طبق الفطيرة مع العجينة ورش الجزء السفلي بفتات الخبز لامتناس العصير من الفاكهة. ثم املاها بالفواكه الطازجة المقطعة المخلوطة بالسكر والقرفة	800 - 1500 جم	🍪 + 🍪	فطيرة بالفواكه
اصنع عجينة من 180 جم دقيق، 125 جم زبد وبيضة واحدة. ضع العجينة على حواف صينية إعداد المقرمشات واملأها بشرائح الفاكهة الطازجة من 700 - 800 جم المخلوطة مع السكر والقرفة	1 دفعة	🍪	فطيرة الفواكه
احذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق الألومنيوم	300 - 800 جم	🍪	فطيرة الفواكه *
قم بتحضير مجموعة من 16-18 قطعة تبعاً لوصفتك المفضلة واملأها بها قوالب الورق. قم بتوزيعه بشكل متساوي على صينية الخبز	1 دفعة	—	كعك الموفين
قم بتحضير خلطة السوفيليه بالليمون والشيكولاتة أو الفاكهة واسكبها داخل صحن مقاوم للفرن بحافة عالية	2 - 6 قطع	🍪 + 🍪	كعك الموفين وكووس الكعك
قم بتحضير خليط من 12-15 قطعة من خلال استخدام الجبن الطري ومكعبات اللحم المقدد أو شرائح اللحم. واملأها بها صواني تقديم ذات فجوات مستديرة لكل قطعة.	1 دفعة	—	كعكة الكوب بالجبن
أنزع قشرة الفاكهة. قم بتقطيعها إلى قطع وضعها في شبكة البخار	300 - 800 مل •	🍷	كومبوت الفاكهة
أزل الحشو واملأها بالمرزبان أو القرفة، السكر والزبد	4 - 8 قطع	🍪	التفاح المخبوز
قم بتجهيزها في وعاء واحد تبعاً لوصفتك المفضلة. أضف نكهة الفانيليا والقرفة إليها. أضف نشأ الذرة لزيادة الكثافة	2 - 8 حصص	🍪	شوكولاتة ساخنة
جهز تبعاً لوصفتك المفضلة. ضع القليل من الشحم على طبق الخبز أو غطه بورق التلميص	1 دفعة	—	براونيز

* مجمد • كمية مقترحة. لا تفتح باب الفرن أثناء عملية الطهي.

معلومات الطهي	الكمية	الكماليات	فئات الطعام
قم بتجهيزها في وعاء واحد تبعا لوصفتك المفضلة	2 - 10 قطع		البيض المخروط
ادهن صينية إعداد المقرمشات بقليل من الزيت قبل الإحماء	1 - 6 قطع		الهدف
	1 دفعة		عجة البيضة
اصنع عجين من نصف لتر من الحليب، أربعة من صفار البيض، 100 جم من السكر و 40 جم من الدقيق. ضع الحليب داخل الوعاء وأدخله في الفرن. عندما تطلب الفرن اسكب برفق الحليب الساخن إلى صفار البيض، وخليط الدقيق والسكر وواصل الطهي	1 - 2 دفعة		كريمة البيض
ضع الطعام دائمًا على القرص الزجاجي الدوار مباشرة. أطيء الفيشار فقط في كيس في كل مرة	90 - 100 جم	-	الفيشار
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	300 - 600 جم		أجنحة الدجاج *
	200 - 600 جم		ناجتس الدجاج *
ادهن الجبنة بالقليل من الزيت قبل الطهي. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	100 - 400 جم		جبين مغطى بالخبز *
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	100 - 500 جم		حلقات البصل *
	50 - 200 جم		المكسرات المحمص


البيض


وجبات خفيفة

 صينية إعداد المقرمشات CRISP

 لوح الخبز المستطيل

 الشبكة السلكية

 جهاز الطهي بالبخر (القاع)

 جهاز الطهي بالبخر (القاع + الغطاء)

 جهاز الطهي بالبخر (بالكامل)

 وعاء مقاوم لحرارة الميكروويف/الفرن

الكماليات

تأكد أن الجهاز بارد تماماً قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة أو التنظيف.

لا تستخدم أبداً أجهزة التنظيف بالبخار.
لا تستخدم ألياف سلكية، مساحيق كاشطة أو منظفات مزيلة/أكالة، لأنها قد تعرض أسطح الجهاز للضرر.

الأسطح الداخلية والخارجية

- نظف الأسطح باستخدام فماشة مبللة من الألياف الدقيقة. إذا كانت الأسطح شديدة الاتساخ، فأضف بضع قطرات من منظف محايد إلى الماء. وجففها في النهاية باستخدام قطعة قماش جافة.
- قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملائم.
- قم في مواعيد منتظمة، خاصة في حالة وجود آثار انسكاب، بإخراج القرص الدوار ودعمته لتنظيف قاعدة الفرن من بقايا الطعام.
- قم بتفعيل وظيفة "التنظيف الذاتي" من أجل تنظيف الأسطح الداخلية بشكل مثالي.

• لا تحتاج الشواية إلى تنظيف نظراً لقيام الحرارة الشديدة بحرق أية اتساخات. استخدم هذه الوظيفة على فترات منتظمة.

الملحقات

- جميع الكماليات آمنة للغسيل في غسالة الأطباق باستثناء صينية إعداد المقرمشات Crisp.
- ينبغي تنظيف صينية إعداد المقرمشات Crisp باستخدام ماء ومنظف متعادل. للتخلص من البقع العنيدة، فقم بحكها برفق باستخدام قطعة قماش. اترك دائماً صينية إعداد المقرمشات تبرد قبل التنظيف.

الأسئلة الأكثر تكرارا بشأن الواي فاي

أهل من بروتوكولات الواي فاي مدعومة؟

مهايي واي فاي المُركب يدعم نطاقات واي فاي n/g/b للدول الأوروبية.

أي من الإعدادات يحتاج إلى تهيئته في برنامج الموجه؟

إعدادات الموجه التالية ضرورية: تردد 2.4 جيجا هيرتز مُفعّل، وتم تفعيل نطاق واي فاي n/g/b وبروتوكول DHCP وتقنية NAT.

أي إصدار من بروتوكول WPS مدعوم؟

بروتوكول WPS 2.0 أو أحدث. راجع مستندات الموجه.

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 بدلا من الموجه؟

نعم، ولكن الخدمات السحابية مصممة للأجهزة المتصلة بشكل دائم.

كيف يمكنني التأكد من وجود اتصال بشبكة الإنترنت المنزلية وتفعيل الوظيفة اللاسلكية؟

بإمكانك البحث عن الشبكة الخاصة بك على الجهاز الذكي. قم بتعطيل أي اتصال آخر بالبيانات قبل المحاولة.

كيف يمكنني التحقق من أن الجهاز متصل بشبكة اللاسلكي المنزلية؟

قم بتوصيل تهيئة الموجه الخاص بك (انظر دليل الموجه) وتحقق من أن عنوان Mac الخاص بالجهاز مُدرج على صفحة الأجهزة المتصلة لاسلكيا.

أين يمكنني العثور على عنوان Mac الخاص بالجهاز؟

اضغط  ثم اضغط على WiFi أو ابحث في الجهاز الخاص بك:

يوجد لاصقة تعرض عنوان MAC وعنوان SAID. يتكون عنوان MAC من مجموعة من الأرقام والأحرف تبدأ بـ "88:e7".

كيف يمكنني التحقق من تفعيل وظائف الجهاز اللاسلكية؟

استخدم الجهاز الذكي الخاص بك وتطبيق Sense Live 6th لتأكد من أن شبكة الجهاز مرئية ومتصلة 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 الموجه.

كم المسافة الذي يجب أن يبعدها الموجه عن الفرن؟

إشارة الواي فاي بطبيعة الحال تكون قوية بما يكفي لتغطية 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 لتمديد تغطية الواي فاي المنزلية، مثل جهاز نقطة وصول اللاسلكي وجهاز مكرر الإشارة اللاسلكية وجهاز قنطرات خط القدرة (الجهاز غير مزود بها).

كيف يمكنني إيجاد اسم كلمة مرور شبكة اللاسلكي؟

راجع مستندات الموجه. يوجد دائما لاصقة على الموجه تعرض المعلومات التي تحتاجها للوصول إلى صفحة إعداد الجهاز باستخدام جهاز مُتصل.

ماذا يمكنني أن أفعل إذا كان الموجه الخاص بي يستخدم قناة الواي فاي بالناحية المجاورة؟

أجبر الموجه على استخدام قناة الواي فاي المنزلية الخاصة بك.

ماذا يمكنني أن أفعل إذا كانت وحدة العرض تُظهر  أو كانت الفرن غير قادرة على تحقيق اتصال مستقر بالموجه المنزلي؟

قد يكون الجهاز متصل بنجاح بالموجه، ولكن غير قادر على الاتصال بالإنترنت. لتوصيل الجهاز بالإنترنت، ستحتاج إلى التحقق من إعدادات الموجه و/أو الناقل.

إعدادات الموجه: يجب تفعيل تقنية NAT وبرنامج جدار الحماية، ويجب تهيئة بروتوكول DHCP بشكل مناسب. تشفير كلمة المرور مدعوم: WEP، WPA، WPA2. لتشغيل نوع تشفير آخر، ارجع إلى دليل الموجه.

إعدادات الناقل: إذا قام مزود خدمة الإنترنت الخاص بك بتهيئة عدد من عناوين MAC قادرة على الاتصال بالإنترنت، قد لا تكون قادر على توصيل الجهاز الخاص بك بالشبكة السحابية. يعتبر عنوان Mac الخاص بالجهاز معرفه الخاص. يرجى الاستفسار من مزود خدمة الإنترنت الخاص بك عن كيفية توصيل الأجهزة غير أجهزة الكمبيوتر بالإنترنت.

كيف يمكنني التحقق من أن البيانات قد تم إرسالها؟

بعد إعداد الشبكة، قم بفصل الكهرباء وانتظر 20 ثانية ثم قم بتشغيل الفرن: تحقق من أن التطبيق يعرض حالة UI الخاصة بالجهاز. اختر الدورة أو خيار آخر وتحقق من حالته على التطبيق. تستغرق بعض الإعدادات عدة ثوان لكي تظهر بالتطبيق.

كيف يمكنني تغيير حساب Whirlpool الخاص بي مع إبقاء الأجهزة متصلة؟

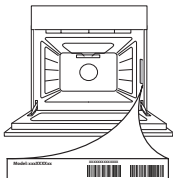
بإمكانك إنشاء حساب جديد، ولكن انتبه إلى حذف الأجهزة القديمة الخاصة بك من الحساب القديم قبل نقلهم إلى الحساب الجديد.

لقد قمت بتغيير الموجه الخاص بي - ماذا يجب علي فعله؟

بإمكانك الاحتفاظ بالإعدادات نفسها (اسم الشبكة وكلمة المرور) أو حذف الإعدادات السابقة من الجهاز وتهيئة الإعدادات مرة أخرى.

التغلب على الأعطال

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يعمل.	انقطاع التيار الكهربائي. الفصل من الشبكة الكهربائية.	تحقق من وجود تيار كهربائي بالشبكة الكهربائية ومن توصيل الفرن بمصدر الكهرباء. أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائماً.
وحدة العرض تعرض الحرف "F" متبوعاً برقم أو بحرف.	عطل بالفرن.	اتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع واذكر الرقم التابع للحرف "F". اضغط على  ، اضغط على  "معلومات" ثم اختر "إعادة ضبط المصنع". سيتم حذف جميع الإعدادات التي تم حفظها.
الفرن يحدث ضجيجاً رغم أنه متوقف.	مروحة التبريد فعالة.	افتح الباب أو انتظر حتى تنتهي عملية الطهي.
الوظيفة لا تعمل. لا تتوفر الوظيفة في الوضع التجريبي.	الوضع التجريبي قيد التشغيل.	اضغط على  ، اضغط على  "معلومات" واختر "وضع تجريبي للتخزين" للخروج.
يظهر الشكل  بوحدة العرض.	موجه الواي فاي متوقف. تم تغيير إعدادات الموجه. إشارات الاتصال اللاسلكي لا تصل للجهاز. الفرن غير قادرة على إنشاء اتصال مستقر بالشبكة المنزلية. إمكانية الاتصال غير مدعومة.	تحقق من أن موجه الواي فاي متصل بالإنترنت. تحقق من قوة إشارة الواي فاي القريبة من الجهاز. حاول إعادة تشغيل الموجه. انظر الجزء الخاص بموضوع "الأسئلة الأكثر تكراراً بشأن الواي فاي". إذا تم تغيير إعدادات شبكة اللاسلكي المنزلية الخاصة بك، اتصل بالإنترنت: اضغط على  ، اضغط على  "واي فاي" ثم اختر "التوصيل بالشبكة".
إمكانية الاتصال غير مدعومة.	غير مسموح بالتشغيل عن بُعد في بلدك.	تأكد من أن بلدك يتيح نظام التشغيل عن بُعد للأجهزة الإلكترونية قبل الشراء.



يمكن إيجاد السياسات والوثائق القياسية ومعلومات المنتج الإضافية من خلال:

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



400011594081

Whirlpool