



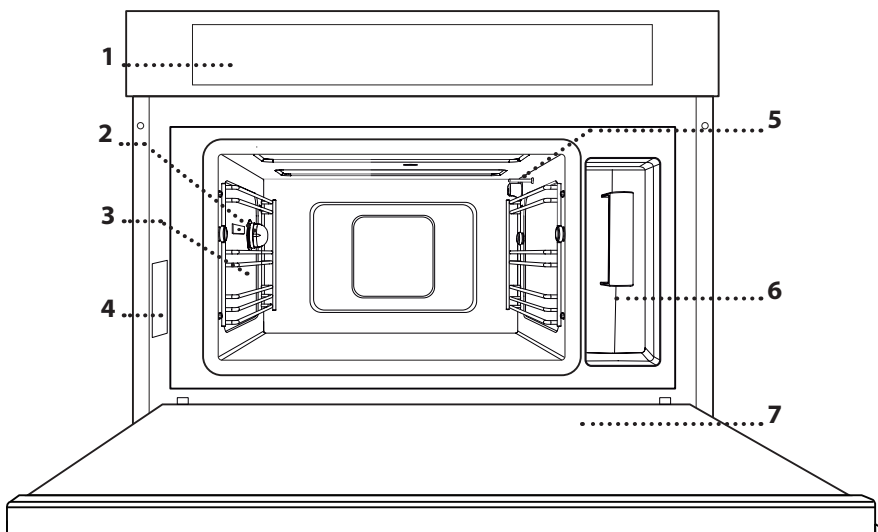
**THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT**

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

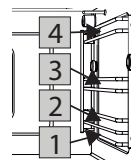


**Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.**

**PRODUCT DESCRIPTION**



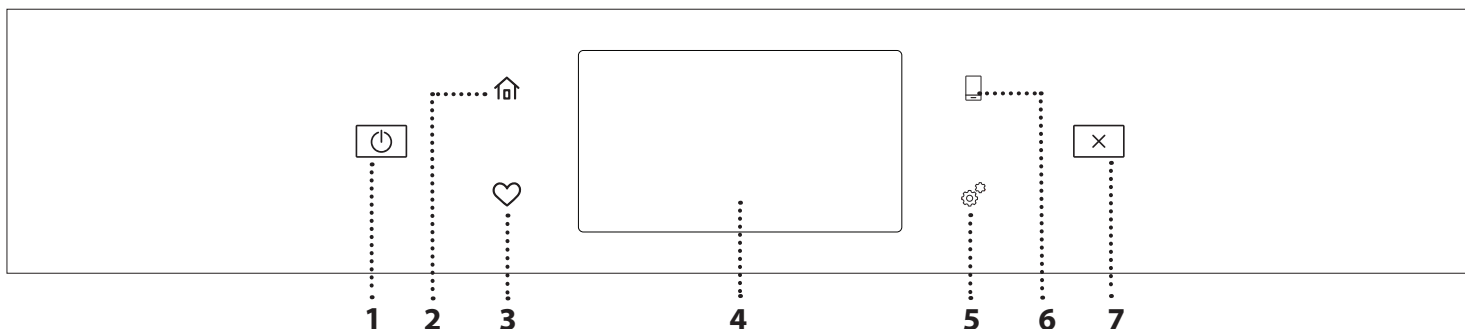
- 1. Control panel
- 2. Light
- 3. Shelf guides



The levels on which the wire shelf and other accessories can be placed are numbered, with 1 being the lowest and 4 being the highest.

- 4. Identification plate (do not remove)
- 5. Temperature sensor
- 6. Tank
- 7. Door

**CONTROL PANEL DESCRIPTION**



**1. ON / OFF**

For switching the oven on and off.

**2. HOME**

For gaining quick access to the main menu.

**3. FAVORITE**

For retrieving up the list of your favorite functions.

**4. DISPLAY**

**5. TOOLS**

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

**6. REMOTE CONTROL**

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

**7. CANCEL**

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

# ACCESSORIES

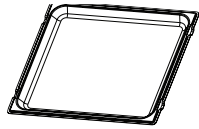
## WIRE SHELF



This allows the hot air to circulate effectively. Place food directly on the wire shelf or use it to support baking trays and tins or other heat-resistant ovenware. When cooking

food directly on the wire shelf, place the baking tray on the level below it. It can also be placed on top of either the baking tray or the steam tray on the same level.

## BAKING TRAY



This is used as a tray with the "Forced Air" and "Forced Air+Steam" functions to cook meat, fish, vegetables, or different types of bread and pastries. It is also useful

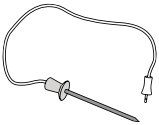
for supporting heat-resistant ovenware as it means you do not have to place items on the bottom of the oven. It collects the cooking juices when placed below the wire shelf or the steam tray.

## STEAM TRAY



This makes it easier for steam to circulate, which helps cook the food evenly. Place the baking tray below to collect the cooking juices.

## FOOD PROBE



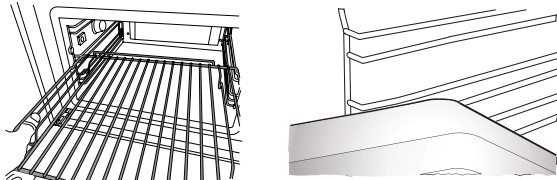
For measuring the core temperature of food during cooking.

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

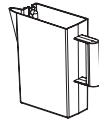
## INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

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

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



## TANK

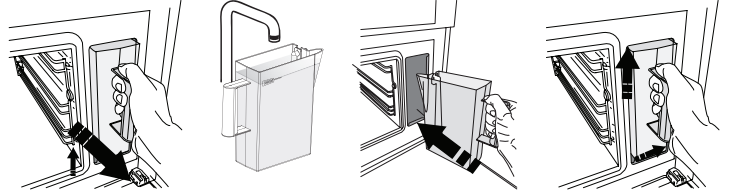


Fill with drinking water every time you use one of the steam functions.

The tank can be easily accessed by opening the door. Remove it by lifting it slightly upwards and then pulling it towards you.

Before placing the tank in its holder, make sure that the water tube is correctly positioned in the hollow at the top edge of the tank.

Fill the tank up to the "MAX" mark and place it in its holder: The top and the right-hand side of the tank should be touching the sides of the holder. Insert the tank fully and then push it downwards until it clicks into place. Empty the tank after every use. Take care to pour water out of the tube as well.



## SPONGE

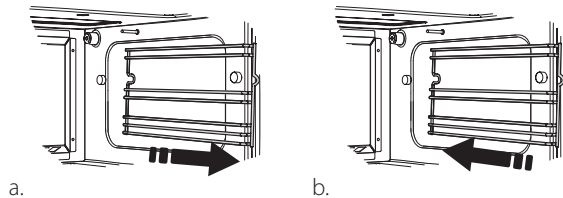


For removing any condensation that forms during cooking. Don't leave it inside the tank.

Other accessories that are not supplied can be purchased separately from the After-sales Service.

## REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

- To remove the shelf guides, slide them forwards and pull them towards you to unhook them from the brackets. (a)
- To refit the shelf guides, hook them into the brackets by pushing down on them gently until they click into place. (b)



Before purchasing other accessories that are available on the market, make sure that they are heat-resistant and suitable for steaming.

Make sure that there is a gap of at least 30 mm between the top of any container and the walls of the cooking compartment in order to allow steam to flow sufficiently.



# FUNCTIONS

## MANUAL FUNCTIONS

### • STEAM

For cooking natural and healthy dishes using steam to preserve the food's natural nutritional value. This function is particularly suited to cooking vegetables, fish and fruit, and also for blanching. Unless otherwise indicated, remove all packaging and protective film before placing the food in the oven.

| Icon          | Temp (°C) | Time    | Shelf |
|---------------|-----------|---------|-------|
| Gnocchi       | 90 - 100  | 10 - 15 | 3 1   |
| Fish terrine  | 75 - 80   | 60 - 90 | 2     |
| Boiled eggs   | 90        | 20 - 25 | 3     |
| Beetroot      | 100       | 50 - 60 | 3 1   |
| Red cabbage   | 100       | 30 - 35 | 3 1   |
| White cabbage | 100       | 25 - 30 | 3 1   |
| White beans   | 100       | 75 - 90 | 3 2/1 |

### • FORCED AIR

For cooking dishes in a way that achieves similar results to using a conventional oven. We recommend using the wire shelf with this function as it allows the air to circulate effectively. Alternatively, the baking tray can be used to cook certain foods, such as cookies or bread rolls.

| Icon                 | Yes/No | Temp (°C) | Time    | Shelf |
|----------------------|--------|-----------|---------|-------|
| Gateaux (Cakes)      | Yes    | 160       | 35 - 40 | 2     |
| Cookies              | Yes    | 150 - 165 | 12 - 15 | 2     |
| Choux buns           | Yes    | 190 - 200 | 25 - 30 | 2     |
| Swiss rolls          | Yes    | 230       | 7 - 8   | 2     |
| Quiche               | Yes    | 180 - 190 | 35 - 40 | 2     |
| Puff pastry          | Yes    | 180 - 190 | 15 - 20 | 2     |
| Frozen buffalo wings | Yes    | 190 - 200 | 15 - 18 | 2     |

### • FORCED AIR+STEAM

For cooking dishes in a way that are crispy on the outside but tender and succulent on the inside. It is especially suited to cooking roasting joints of meat or poultry, fish, potatoes, frozen ready meals, cakes and desserts.

| Icon               | Temp (°C) | Mode          | Time    | Shelf |
|--------------------|-----------|---------------|---------|-------|
| Bread              | 180 - 190 | Low - Mid     | 35 - 40 | 2     |
| Turkey breast      | 200 - 210 | Mid           | 50 - 60 | 2 1   |
| Ribs               | 160 - 170 | Low           | 80 - 90 | 2 1   |
| Roasted fish       | 190 - 200 | Low           | 15 - 25 | 2 1   |
| Roasted vegetables | 200 - 210 | Medium - High | 20 - 30 | 2 1   |

### • SPECIALS

#### » STEAM DEFROST

For defrosting any kind of food. Place foods such as meat and fish without package or wrappings, on the steam tray on level 3. Place the drip tray on the level below to collect the thawing water. For best results, do not defrost the food completely but allow the process to finish during standing time. We recommend keeping bread wrapped up to prevent it from becoming too soft.

| Icon       | Temp (°C)    | Mode | Time    | Temp (°C) |
|------------|--------------|------|---------|-----------|
| Meat       | Minced       | 500  | 25 - 30 | 30 - 35   |
|            | Sliced       |      |         | 20 - 25   |
|            | Bratwurst    |      | 450     | 10 - 15   |
| Poultry    | Whole        | 1000 | 60 - 70 | 40 - 50   |
|            | Fillets      | 500  | 25 - 30 | 20 - 25   |
|            |              |      | Legs    | 30 - 35   |
| Fish       | Whole        | 600  | 30 - 40 | 25 - 30   |
|            | Fillets      | 300  | 10 - 15 | 10 - 15   |
|            | Portion      | 400  | 20 - 25 | 20 - 25   |
| Vegetables | Portion      | 300  | 25 - 30 | 20 - 25   |
|            | Pieces       | 400  | 10 - 15 | 5 - 10    |
| Bread      | Bread loaf   | 500  | 15 - 20 | 25 - 30   |
|            | Slices       | 250  | 8 - 12  | 5 - 10    |
|            | Rolls / buns |      | 10 - 12 | 5 - 10    |
|            | Cake         | 400  | 8 - 10  | 15 - 20   |
| Fruit      | Mixed        | 400  | 10 - 15 | 5 - 10    |
|            | Berries      | 250  | 5 - 8   | 3 - 5     |

#### » STEAM REHEAT

For reheating ready-made food that is either frozen, chilled or at room temperature. This function uses steam to gently reheat food without drying it out, thus enabling it to retain its original flavour. Standing time improves the result. We recommend placing smaller or thinner pieces of food in the middle and larger or thicker pieces around the outside. If using the steamer tray, place the baking tray below it to collect any liquid running out of the food.

## » 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.

## » PRESERVATION

For making preserves out of fruit and vegetables. We recommend using only fresh, high-quality fruit or vegetables. Fill the jars with fruit or vegetables (precooked, if possible) and top them up with preserving liquid or canning syrup, leaving approx. 2 cm at the top. Then put the lids on loosely without tightening them.

Place the wire shelf on level 2 with the baking tray on the level below and place the jars on the wire shelf. Alternatively, you can place the jars directly on the baking tray. Activate the function. Once finished, tighten the lids on the jars fully (wearing oven gloves or protecting your hands with a heat-resistant cloth when doing so) and then leave them to cool down to room temperature.

## » YOGURTH

For making yoghurt. Before activating the function, add approx. 100 g of commercially available fresh whole yoghurt to one litre of whole milk at room temperature.

Please note: If using unpasteurised milk, heat it to a simmer before leaving it to cool down to room temperature.



















Pour the mixture into heat-resistant jars, cover them with heat-resistant lids or film and then place them on the wire shelf, inserted at level 2. Select the function and set the duration to five hours (the temperature cannot be changed). Once the function has finished, leave the yoghurt to cool in the refrigerator for several hours before serving.

## » DISINFECTION

For disinfecting baby bottles or jars using steam. Insert the wire shelf or the baking tray on level 1 and place the items on it, well spaced from each other to allow steam to reach all parts.

## » FINISHING

For optimising the cooking of read-made food while keeping it soft and juicy. This function enables ready-made or partially pre-cooked meals, such as roasting joints, fish and gratins, to be reheated evenly. We recommend placing food in their container on wire shelf on level 3 or place the food directly into the steam tray on level 3 with the baking tray place on the level below. You should set the temperature of the oven at the final temperature you would like the food to have.

|                |  |  °C |  |    |
|----------------|---|--|---|---|
| Ready meal     |   | 100  | 18 - 25   |   |
| Soup / broth   |   | 100  | 20 - 25   |    |
| Vegetables     |   | 100  | 20 - 25   |   |
| Rice / pasta   |   | 100  | 15 - 20   |   |
| Potatoes       |   | 100  | 20 - 25   |   |
| Meat in slices |   | 100  | 15 - 20   |   |
| Meat in sauce  |   | 100  | 25 - 30   |    |
| Fish fillets   |   | 100  | 10 - 15   |   |











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

For cooking several kind of dishes and foods and achieving optimal results quickly and easily. To get the best from this function, follow the indications on the relative cooking table.



### HOW TO READ THE COOKING TABLES

The tables list:

recipes , if preheating is needed , temperature  °C, steam level , weight  cooking time , resting time , accessories and level  suggested for cooking.

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

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

 Wire Shelf,  cake tin on wire shelf,  baking tray,

 steam tray,  tray with water

# 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

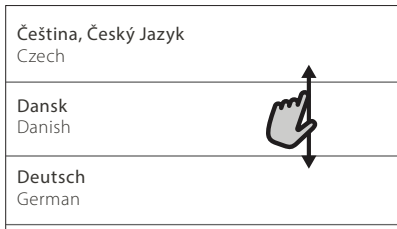
You will need to configure the product when you switch on the appliance for the first time.

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

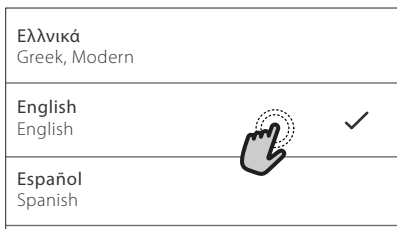
### 1. SELECT THE LANGUAGE

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

- Tap "SETUP NOW" to set up the connection.



Otherwise, or 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 the app store compatibility with Android or iOS versions.

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

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

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

#### 2. Create an account

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

#### 3. Register your appliance

Follow the instructions in the app to register your appliance. For the registration process You will need the Smart Appliance Identifier (SAID) number. Its unique code the number following the word SERVICE on the identification plate attached to the product.

---

#### 4. Connect to WiFi

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

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

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

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

The MAC address is displayed for the WiFi module.

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

#### 3. SETTING THE TIME AND DATE

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


- Tap the relevant numbers to set the time.
- 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. SETTING THE BOILING POINT

To enable the oven to produce steam efficiently, it needs to be calibrated before being used for cooking. Once you have filled the water tank and put it in place, press, select  "More Modes" and then select "Boiling point calibration".

Tap "START" to activate the calibration, making sure that the oven door remains closed until the process has ended.

Please note: A large amount of steam may be generated during this process: This is perfectly normal.

#### 5. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal.

Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.


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

Heat the oven to 200 °C, ideally using the "Forced Air" function.

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

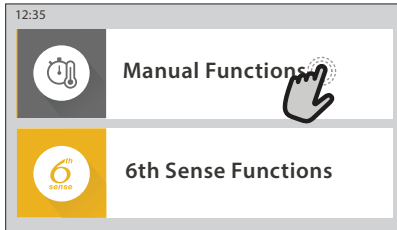
# DAILY USE

## 1. SELECT A FUNCTION

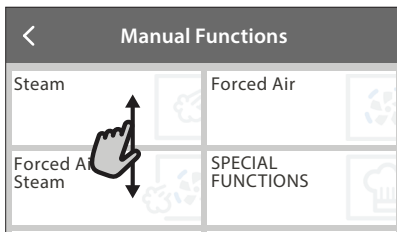
- To switch on the oven, press  or touch anywhere on the screen.

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

- Tap the main function you require to access the corresponding menu.



- Scroll up or down to explore the list.



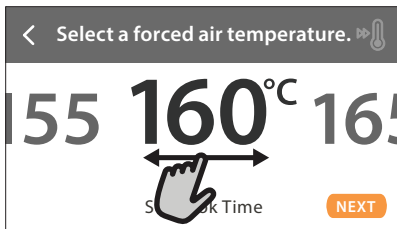
- Select the function you require by tapping it.


## 2. SET MANUAL FUNCTIONS

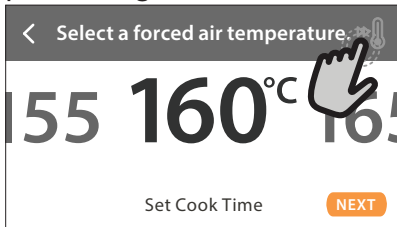
After having selected the function you require, you can change its settings. The display will show the settings that can be changed.

### TEMPERATURE / STEAM LEVEL

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



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



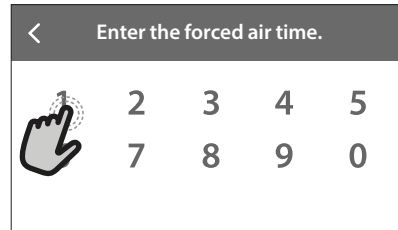
### DURATION

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

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



- Tap the relevant numbers to set the cooking time you require.



- Tap "NEXT" to confirm.

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

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

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

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

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

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

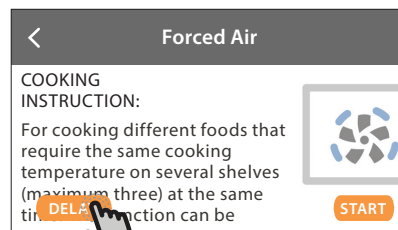
Some of the 6<sup>th</sup> Sense Functions require use of the food probe. Plug it in before selecting the function. For best results with the probe, follow the suggestions in the relevant section.

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

## 4. SET START TIME DELAY

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


- Tap "DELAY" to set the start time you require.



- Once you have set the required delay, tap "START DELAY" to start the waiting time.

- Place the food in the oven and close the door: The function will start automatically after the period of time that has been calculated.

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.

You can change the values that have been set at any time during cooking by tapping the value you want to amend.

If the oven is hot and the function requires a specific maximum temperature, a message will shown on the display

- Press  to stop the active function at any time.

## 6. PREHEATING

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


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

- Open the door.
- Place the food in the oven.
- Close the door and start cooking.

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

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

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

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

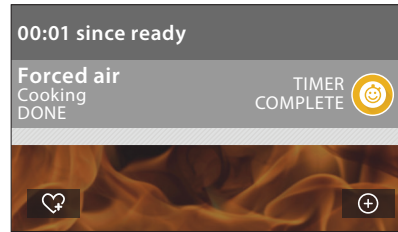
## 7. PAUSING COOKING



Some of the 6<sup>th</sup> Sense functions will require to carry out some actions during cooking. An audible signal will sound and the displays shows the action must to be done.

## 8. END OF COOKING

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

In some functions, once a cooking is finished, you can save it as favorite and use it quickly in the future, keeping the same settings or prolong the cooking.




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

## 9. FAVORITES

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

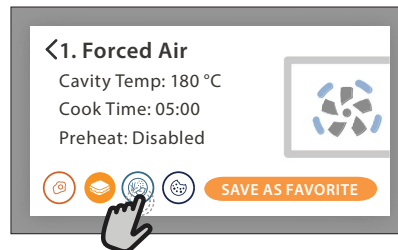
The oven automatically detects the functions you use most often. After a certain number of uses, you will be prompted to add the function to your favorites.

### HOW TO SAVE A FUNCTION

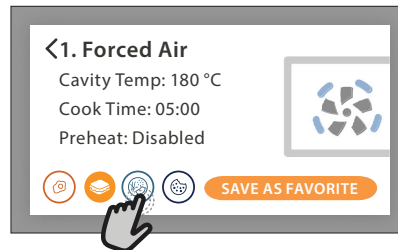
Once a function has finished, you can tap  to save it as favorite. This will enable you to use it quickly in the future, keeping the same settings.

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.



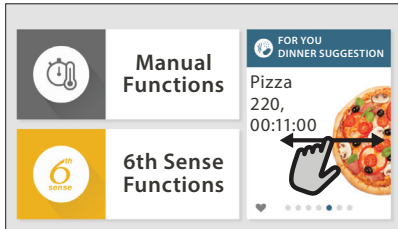
- Tap "SAVE AS FAVORITE" to save the function.



### ONCE SAVED

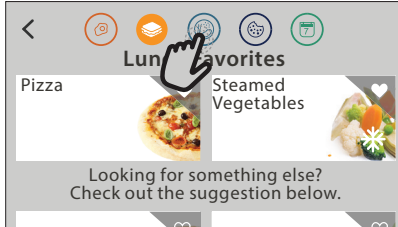
Once you have saved functions as favorites, the main screen will display the functions you have saved for the current the time of day.





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



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

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

### CHANGING THE SETTINGS

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

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

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

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

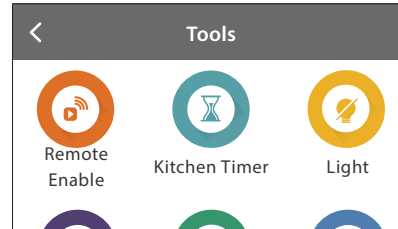
You can also change the time when the various meals are shown:

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

Each time slot can be combined with one meal only.

## 10. TOOLS

Press to open the "Tools" menu at any time. This menu enables you to choose from several options and also change the settings or preferences for your product or the display.



### REMOTE ENABLE

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

### KITCHEN TIMER

This function can be activated either when using a cooking function or alone for keeping time. Once started, the timer will 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 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

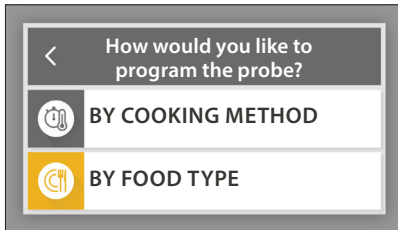
To switch on or off the oven lamp.

### PROBE

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

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

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



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

Probe can be controlled remotely using Bauknecht Home NetApp on your mobile device.

### USING THE FOOD PROBE

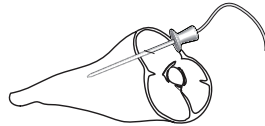
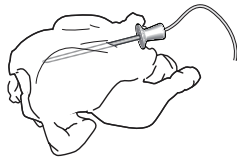
Using the food probe enables you to measure the core temperature of the food during cooking.

Insert the food probe deep into the meat, avoiding bones or fatty areas:

Poultry: Insert the tip into the centre of the breast, avoiding hollow areas.

Joints or legs of meat: Insert the tip into the thickest part.

Fish (whole): Position the tip in the thickest part, avoiding the spine.



### SELF CLEAN

The action of the steam released during this special cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease.

### DRAIN

The drain function allows the water to be drained in order to prevent stagnation in the boiler. It is advisable to always carry out "Draining" after the oven has been used. The display will indicate when the boiler has to be completely drained. After a certain number of cooking this action will be mandatory and it will not be possible to start a steam function before done it.

Once selected the "DRAIN" function or when suggested from display, tap "START" and follow the actions indicated.

Once finished, drain and rinse the tank with drinking water.

Please note: If the boiler is too hot, the function will not be activated.

### DESCALE

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

The function is divided into several phases: draining, descaling, rinsing. Once the function is started, follow all the steps indicated on the display and tap "START" when done to start each phase.

For best results, we recommend filling the tank with product provided by After Sales Service (please follow instructions provided with the product).

Do not switch off the oven until the end. Cooking functions cannot be activated during the cleaning cycle.

Please note: A message will be shown on display, to remind you to execute this operation regularly.

### MUTE

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

### CONTROL LOCK

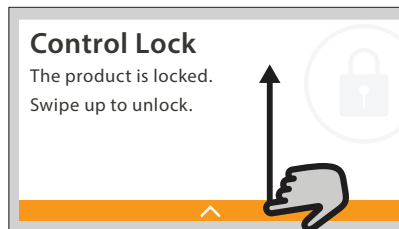
The "Control Lock" enables you to lock the buttons on the touch pad so they cannot be pressed accidentally.

To activate the lock:

- Tap the  icon.

To deactivate the lock:

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



### MORE MODES

For setting "Boiling Point Calibration"

### PREFERENCES

For changing several oven settings.

### WIFI

For changing settings or configuring a new home network.

### INFO

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

---

## USEFUL TIPS

---

### CAKES AND BREAD

We recommend using the “Forced Air” function for cakes and “Forced Air + Steam” for bread products. Use dark-coloured metal cake tins and always place them on the wire shelf supplied.

Alternatively, the baking tray or other cookware that is suitable for oven use can be used to bake certain foods, such as biscuits or bread rolls.

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

Lightly grease the trays to ensure the pizza has a crispy base.

### PROVING

Cover the tin containing the dough with a damp cloth and place it on the baking tray. Place this in the oven on level 1 or 2.

We recommend proving dough in the oven because it provides a more constant temperature than ambient air. It is nevertheless advisable to check the dough early (roughly after a third of the total proving time has elapsed), otherwise it could rise too much.

You can also prove stretched or cut dough that has already partially risen: Cover the baking tray with a cloth and place it on level 2 or 3. The time required for this will be approximately half the normal proving time. The proving time for pizza starts at around one hour for 1 kg of dough.

### SAVING ENERGY

Make sure that the oven door is closed when the oven is in operation and keep it closed as much as possible during cooking.

If possible, place food directly on the accessories supplied and do not use additional cookware.

Do not preheat the oven before cooking if this is not necessary.

Cutting food into small, equally sized pieces will allow you to reduce cooking times and save energy as a result.

When cooking for long periods of time (i.e. more than 30 minutes), we recommend lowering the temperature during the final stage: The residual heat inside the oven will be sufficient to resume cooking.

Use this residual heat to heat up other food.

| Food Category / Recipes |                      | Level & Accessories | Cooking Info   |
|-------------------------|----------------------|---------------------|--|
| CASSEROLE & BAKED PASTA | Lasagna              | 2                   | Prepare according to your favorite recipe. Pour bechamel sauce on top and sprinkle with cheese to get perfect browning   |
|                         | Lasagna *            | 2                   | Take out from packaging being careful to remove any plastic foil   |
| RICE & CEREALS          | White Rice           | 3                   |  |
|                         | Brown Rice           | 3                   | Add salted water and rice into the baking tray. Use 1 and half cups of water for each cup of rice  |
|                         | Basmati Rice         | 3                   |  |
|                         | Burghul              | 3                   | Add salted water and cereal into the baking tray. Use 2 cups of water for each cup of burghul  |
|                         | Cous Cous            | 3                   | Add salted water and cereal into the baking tray. Use 2 cups of water for each cup of cous cous  |
| MEAT                    | Roast Beef           | 2  2                | 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           | 2  2                | 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                               |
|                         | Roast pork           | 2  2                | 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                               |
|                         | Roast Lamb           | 2  2                | 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               |
|                         | Roast chicken        | 2  2                | Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Insert into the oven with the breast side up  |
|                         | Chicken Pieces       | 3  1                | Brush with oil and season as you prefer. Distribute evenly on steam tray with the skin side down   |
|                         | Roast Duck           | 2  2                | Brush with oil or melted butter. Rub with salt, pepper, and paprika. Insert into the oven with the breast side down  |
|                         | Steam fillets        | 3  1                | Distribute evenly in the steam tray  |
|                         | Hot dog              | 3  1                | Distribute evenly in the steam tray  |
|                         | Meat loaf            | 2                   | Prepare according to your favorite recipe and shape into a loaf container pushing to avoid the formation of air pockets  |
| FISH & SEAFOOD          | Roasted Whole Fish   | 2                   |  |
|                         | Steamed Whole Fish   | 3  1                | Brush with oil. Season with lemon juice, garlic and parsley  |
|                         | Steamed Fish Fillets | 3  1                |  |
|                         | Steamed Fish Cutlets | 3  1                | Distribute evenly in the steam tray  |
|                         | Fish Gratin          | 2                   | Take out from packaging being careful to remove any plastic foil   |
|                         | Mussels              | 3  3                | Season with oil, pepper, lemon garlic and parsley before cooking. Mix well   |
|                         | Shrimps              | 3  3                | Distribute evenly in the steam tray  |

ACCESSORIES

Wire shelf






































Oven tray or cake tin on wire shelf

Baking tray

Steam tray


Food probe

\* Frozen

| Food Category / Recipes  |   | Level & Accessories   | Cooking Info   |
|--|---|---|--|
| VEGETABLES   | Roasted Vegetables  | Roasted Potatoes   | 2<br>Cut in pieces, season with oil, salt and flavor with herbs before placing into the oven   |
|  |   | Potatoes Fried *   | 2<br>Distribute evenly in the baking tray  |
|  |   | Potatoes Fried   | 2<br>Peel and cut in wedges. Soak in cold salted water for 30 minutes. Wash, dry and weigh. Mix with oil, approximately 10g each 200g of dry potatoes. Distribute evenly in the baking tray  |
|  |   | Stuffed Peppers    | 2<br>Cut the peppers in half and remove the internal seeds. When clean fill with a mixture of minced meat, breadcrumb and screeded cheese. Season with garlic, salt and flavor with herbs as you prefer  |
|  |   | Stuffed Squash   | 2<br>Scoop out the squash and finally chopped the internal pulp. Mix the squash cubes with minced meat, breadcrumb and screeded cheese. Season with garlic, salt and flavor with herbs as you prefer   |
|  |   | Stuffed Egg Plant    | 2<br>Scoop out the eggplant and boil the internal pulp until very soft. Let cool down. When ready fill with a mixture of the cooked eggplant with minced meat, egg, breadcrumb and screeded cheese. Season with garlic, salt and flavor with herbs as you prefer                           |
|  |   | Stuffed Tomatoes   | 2<br>Slice the tops off the tomatoes and set aside. Scoop out the tomatoes pulp and cook the rice in it. Flavor with herbs / bouillon as you prefer. When the rice is tender, let cool down and fill the tomatoes generously with the risotto. Close with the tomatoes tops before cooking |
|  | Gratin Vegetables   | Potatoes Gratin    | 2<br>Cut in pieces and place into a large container. Season with salt, pepper and pour over cream. Sprinkle cheese on top  |
|  |   | Vegetables Gratin *    | 2<br>Take out from packaging being careful to remove any plastic foil  |
|  | Steamed Vegetables  | Whole potatoes    | 3 1<br>Distribute evenly in the steam tray   |
|  |   | Potatoes Pieces   | 3 1<br>Cut in pieces. Distribute evenly in the steam tray  |
|  |   | Peas              | 3 1<br>Distribute evenly in the steam tray   |
|  |   | Carrots         | 3 1  |
|  |   | Broccoli      | 3 1<br>Cut in pieces. Distribute evenly in the steam tray  |
| Cauliflower            |   | 3 1   |  |
| Asparagus              |   | 3 1<br>Distribute evenly in the steam tray  |  |
| Squash                 |   | 3 1<br>Cut in pieces. Distribute evenly in the steam tray   |  |
| Artichokes             |   | 3 1<br>Cut in half. Distribute evenly in the steam tray   |  |
| Brussel Sprouts        |   | 3 1<br>Distribute evenly in the steam tray  |  |
| Corn on Cob            |   | 3 1<br>Distribute evenly in the steam tray  |  |
| Peppers                |   | 3 1<br>Cut in pieces. Distribute evenly in the steam tray   |  |
| Steamed Vegetables *   |   | 3 1<br>Distribute evenly in the steam tray  |  |
| SALTY CAKES  | Quiche Lorraine    | 2<br>Line a baking pan with the pastry and pierce it with a fork. Prepare quiche lorraine mixture considering a quantity for 6 portions   |  |
|  | Quiche Lorraine *  | 2<br>Take out from packaging being careful to remove any plastic foil   |  |

ACCESSORIES

 Wire shelf





























 Oven tray or cake tin on wire shelf

 Baking tray


 Steam tray


 Food probe

\* Frozen

| Food Category / Recipes |                      | Level & Accessories   | Cooking Info  |
|-------------------------|----------------------|---|---|
| BREAD                   | Rolls                |  2   | Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form to rolls before rise. Use the oven's dedicated rise function  |
|                         | Rolls *              |  2   |   |
|                         | Sandwich Loaf in Tin |  2   | Take out from packaging. Distribute evenly on the baking tray   |
|                         | Rolls Prebaked       |  2   |   |
|                         | Scones               |  2   | Shape into one scone or in smaller pieces on greased baking tray  |
|                         | Rolls Canned         |  2   | Take out from packaging. Distribute evenly on the baking tray   |
| PIZZA                   | Pizza                |  2   | 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 tray. Add topping like tomatoes, mozzarella and ham |
|                         | Thin Pizza *         |  2   |   |
|                         | Thick Pizza *        |  2   | Take out from packaging being careful to remove any plastic foil  |
|                         | Chilled Pizza        |  2   |   |
| CAKES & PASTRIES        | Sponge Cake in Tin   |  2   | Prepare a fatless sponge cake batter of 700-800g. Pour into lined and greased baking pan  |
|                         | Cookies              |  2   | Make a batch of 250g flour, 100g salted butter, 100g sugar, 1 egg. Flavor with fruit essence. Let cool down. Spread to reach 5mm thickness, shape as required and distribute evenly on the baking tray  |
|                         | Meringues            |  2   | Make a batch of 2 egg whites, 80g sugar and 100g desiccated coconut. Flavor with vanilla and almond essence. Shape into 20-24 pieces on greased baking tray   |
|                         | Fruit Pie            |  2   | Make a pastry of 180g flour, 125g butter and 1 egg. Line a baking pan with the pastry and fill with 700-800g sliced fresh fruit mixed with sugar and cinnamon   |
|                         | Fruit Pie *          |  2   | Take out from packaging being careful to remove any plastic foil  |
|                         | Muffins              |  2   | Prepare a batter for 10-12 pieces according to your favorite recipe and fill in paper moulds. Distribute evenly on the baking tray  |
|                         | Soufflé              |  2   | Prepare a soufflé mix with lemon, chocolate or fruit and pour into an ovenproof dish with high edge   |
| DESSERTS                | Baked Apples         |  2   | Remove the core and fill with marzipan or cinnamon, sugar and butter  |
|                         | Fruit Compote        |  3  1 | Peel and core the fruit. Cut in pieces and distribute evenly in the steam tray  |
|                         | Crème Brûlée         |  3  1 | Mix 2 egg yolks and 2 whole eggs with 3 tablespoons sugar and vanilla flavour. Heat a mixture of 100 ml cream and 200 ml milk and gently add into the eggs. Pour the mixture into 4 individual serve tins                                       |
| EGGS                    | Medium Egg           |  3  1 |   |
|                         | Hard Egg             |  3  1 | If the eggs will be eaten cold, rinse them immediately in cold water  |
|                         | Soft Egg             |  3  1 |   |

ACCESSORIES

 Wire shelf

 Oven tray or cake tin on wire shelf












 Baking tray

 Steam tray

 Food probe

\* Frozen




| Food Category / Recipes |   | Level & Accessories | Cooking Info  |
|-------------------------|---|---------------------|---|
| SOUS VIDE               | COOK  | Whole Meat          | 2  |
|                         |   | Chopped Meat        | 2  |
|                         |   | Poultry             | 2  |
|                         |   | Fish                | 2  |
|                         |   | Mollusc             | 2  |
|                         |   | Shellfish           | 2  |
|                         |   | Vegetables          | 2  |
|                         |   | Fruit               | 2  |
|                         |   | Sweet Cream         | 2  |
|                         |   | Salty Cream         | 2  |
|                         |   | REHEAT              | Frozen  |
| Chilled                 | 2  |                     |   |

Distribute evenly the packs around the center of the wire shelf. Make sure that the packs are under vacuum

Distribute evenly the packs around the center of the wire shelf

ACCESSORIES

 Wire shelf

 Oven tray or cake tin on wire shelf

 Baking tray

 Steam tray

 Food probe

\* Frozen

## CLEANING AND MAINTENANCE

Failure to carry out regular cleaning may cause the surfaces of the appliance to deteriorate. This in turn may shorten the service life of the appliance and cause dangerous situations to arise.

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

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

The appliance must be disconnected from the mains before carrying out any kind of maintenance work.

Wear protective gloves.

Do not use steam cleaners.

### EXTERIOR SURFACES

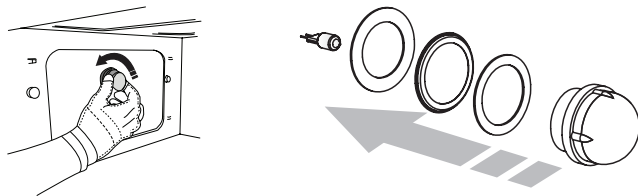
- Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.
- Clean the door glass with a suitable liquid detergent.

### INTERIOR SURFACES

- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues.
- To remove the moisture generated by steaming, leave the oven to cool and then wipe the compartment with a cloth or the sponge provided. We recommend using the "Steam Cleaning" function regularly.

### REPLACING THE LIGHT

- Disconnect the oven from the power supply.
- Unscrew the cover from the light and carefully remove the seals and the washer.
- Replace the light and screw the cover back on, taking care to refit the seals and the washer correctly.
- Reconnect the oven to the power supply.



### ACCESSORIES

- The majority of accessories can be washed in the dishwasher, including the shelf guides.
- Clean the tank carefully using a sponge and a little pH-neutral detergent. Rinse with drinking water.

Please note: Use 10 W/12 V type G4, T300 °C halogen lamps. The bulb used in the appliance is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Lamps are available from our After-sales Service. Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until the lamp cover has been refitted.

---

## WIFI FAQs

---

### Which WiFi protocols are supported?

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

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

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

### Which Version of WPS is supported?

WPS 2.0 or higher. Check the router documentation.

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

Check that the devices you have connected are not using up all the available bandwidth.

Make sure that your WiFi-enabled devices do not exceed the maximum number permitted by the router.

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

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

the appliance.

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

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

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

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

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

Force the router to use your home WiFi channel.

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

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

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

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

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

After setting up the network, switch the power off, wait 20 seconds and then switch on the oven: Check that the app is showing the UI status of the appliance.

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.<br>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".  |
| 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 oven is not producing steam.  | Tank not inserted correctly.<br>Tank empty.  | Check whether the tank has been placed in the correct position and whether it is filled with drinking water up to the "MAX" mark, then start the function you require again.   |
| The function does not start.<br>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.<br>The router settings have changed.<br>The wireless connections does not reach the appliance.<br>The oven is unable to establish a stable connection to home network.<br>The connectivity is not supported. | Check that the WiFi router is connected to the Internet.<br>Check that the WiFi signal close to the appliance is strong.<br>Try to restart the router<br>See the "WiFi FAQs" section.<br>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](https://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.





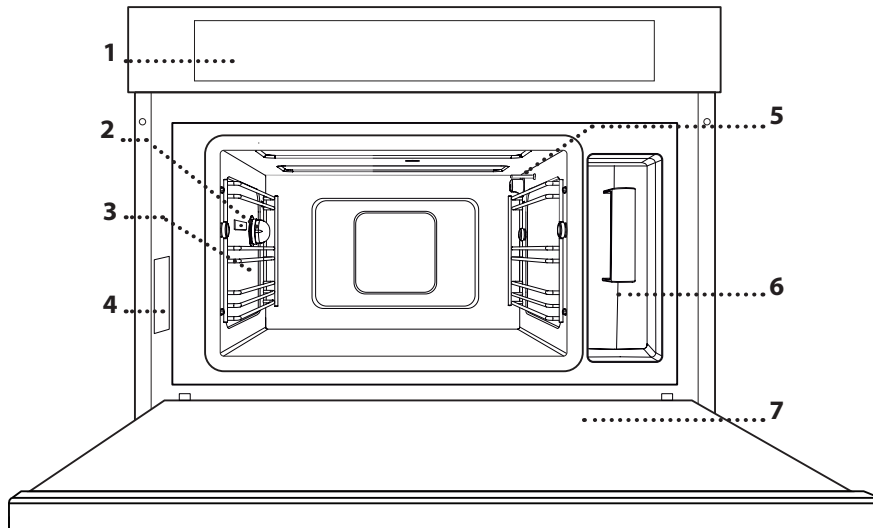
**DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN WHIRLPOOL  
PRODUKT ENTSCHIEDEN HABEN**

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

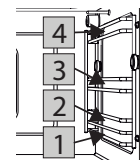


**Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.**

## PRODUKTBESCHREIBUNG



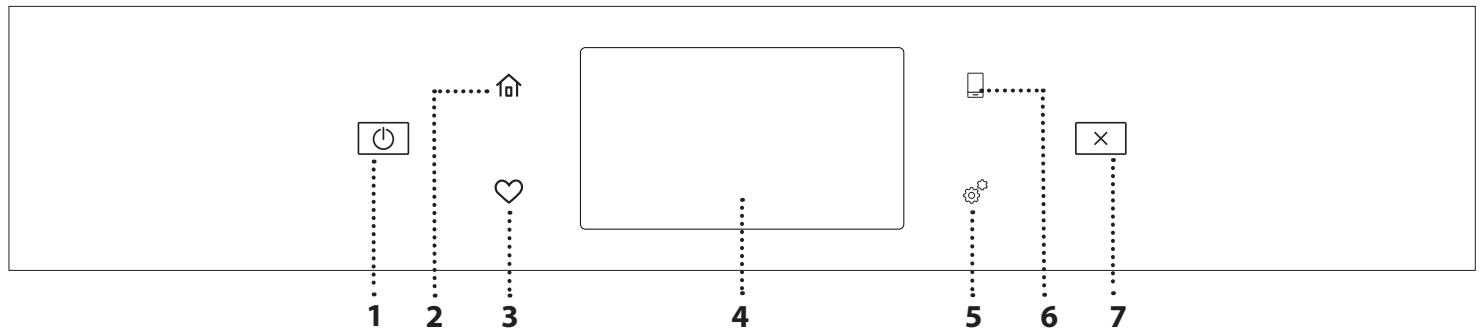
1. Bedienfeld
2. Licht
3. Laufschienen



Die Ebenen zum Abstellen des Rosts und sonstigen Zubehörteilen sind nummeriert, wobei 1 die niedrigste und 4 die höchste ist.

4. Typenschild  
(nicht entfernen)
5. Temperaturfühler
6. Wasserbehälter
7. Tür

## BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



### 1. EIN/AUS

Zum Ein- und Ausschalten des Ofens.

### 2. HOME

Für den Schnellzugriff auf das Hauptmenü.

### 3. FAVORIT

Zum Aufrufen der Liste der Ihrer Favoriten-Funktionen.

### 4. DISPLAY

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

### 6. FERNBEDIENUNG

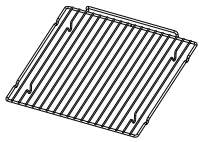
Zum Aktivierung der Verwendung der 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool App.

### 7. ABBRECHEN

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

# ZUBEHÖRTEILE

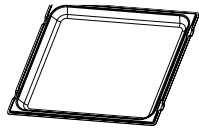
## ROST



Dadurch kann heiße Luft effektiv zirkulieren. Die Speise direkt auf den Rost stellen oder ihn als Tragfläche für Backbleche, Töpfe oder ofenfeste Garbehälter verwenden. Wenn

Speisen direkt auf dem Rost gegart werden, das Backblech auf die darunter liegende Ebene stellen. Sie kann auch auf das Backblech oder den Dampfeinsatz auf die gleiche Ebene gestellt werden.

## BACKBLECH



Dieses wird als Blech mit „Heißluft“ und „Heißluft+Dampf“-Funktionen zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse oder verschiedenen Arten von Brot und Backwaren verwendet.

Es kann auch als Tragfläche für ofenfeste Garbehälter verwendet werden, dadurch müssen die Behälter nicht auf den Ofenboden gestellt werden. Es sammelt den Bratensaft auf, wenn es unter den Rost oder den Dampfeinsatz gestellt wird.

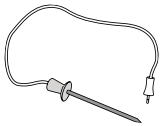
## DAMPFEINSATZ



Der Dampf kann leichter zirkulieren, wodurch ein gleichmäßiges Garen der Speise unterstützt wird. Das Backblech unterhalb platzieren, um

den Bratensaft aufzufangen.

## SPEISESONDE



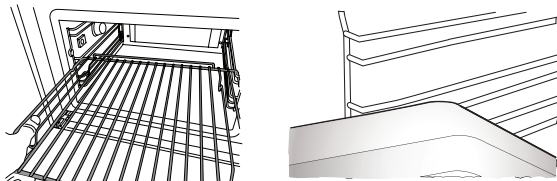
Zum Messen der Kerntemperatur von Speisen während des Garvorgangs.

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

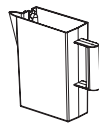
## DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

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

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



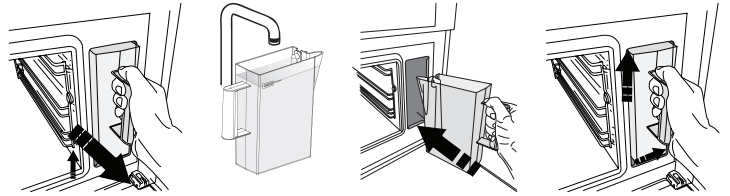
## WASSERBEHÄLTER



Bei jeder Anwendung der Dampfgarfunktionen, mit Trinkwasser füllen.

Der Wasserbehälter ist durch Öffnen der Tür leicht zugänglich. Diesen entfernen, indem er leicht angehoben und Richtung Körper gezogen wird. Vor Einsetzen des Wasserbehälters in seiner Halterung, sicherstellen, dass der Wasserschlauch richtig in dem Hohlraum an der oberen Kante des Wasserbehälters positioniert ist.

Den Wasserbehälter bis zur Markierung „MAX“ füllen und in seine Halterung setzen: Die Oberseite und die rechte Seite des Wasserbehälters müssen die Seiten der Halterung berühren. Den Wasserbehälter vollständig einsetzen und nach unten drücken, bis er einrastet. Den Wasserbehälter nach jeder Verwendung entleeren. Darauf achten, auch das Wasser aus dem Rohr zu entfernen.



## SCHWAMM

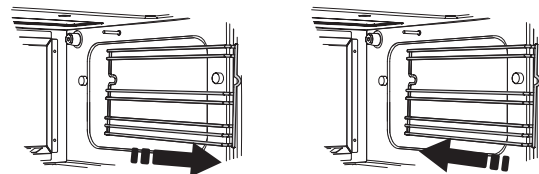


Zum Entfernen von Kondenswasser, das sich während des Garens bildet. Lassen Sie diesen nicht im Wasserbehälter.

Nicht mitgelieferte Zubehörteile sind separat über den Kundendienst erhältlich.

## ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

- Zum Entfernen der Laufschienen, diese nach vorne schieben und zum Körper ziehen, um sie aus den Halterungen auszuhängen. (a)
- Zum erneuten Anbringen der Laufschienen, diese in die Halterungen einhängen, indem sie vorsichtig nach unten gedrückt werden, bis sie einrasten. (b)



Vor dem Kauf von anderen auf dem Markt verfügbaren Zubehörteilen, sicherstellen, dass diese ofenfest und zum Dämpfen geeignet sind.

Sicherstellen, dass ein Abstand von mindestens 30 mm zwischen dem oberen Ende des Behälters und den Wänden des Garraums vorhanden ist, sodass genügend Dampf strömen kann.



# FUNKTIONEN



## MANUELLE FUNKTIONEN

### • DAMPFGAREN

Zum Zubereiten von natürlichen und gesunden Speisen mit Dampf, um den vollen Nährwert der Speise zu bewahren. Diese Funktion ist insbesondere zum Garen von Gemüse, Fisch und Früchten als auch zum Blanchieren geeignet. Falls nicht anderweitig angegeben, alle Verpackungen und Schutzfolien entfernen, bevor die Speise in den Ofen gestellt wird.

| Speise        | Temperatur (°C) | Zeit (min) | Stufe |
|---------------|-----------------|------------|-------|
| Gnocchi       | 90 - 100        | 10 - 15    | 3 1   |
| Fischterrine  | 75 - 80         | 60 - 90    | 2     |
| Gekochte Eier | 90              | 20 - 25    | 3     |
| Rote Beete    | 100             | 50 - 60    | 3 1   |
| Rotkohl       | 100             | 30 - 35    | 3 1   |
| Weißkohl      | 100             | 25 - 30    | 3 1   |
| Weißer Bohnen | 100             | 75 - 90    | 3 2/1 |

### • HEISSLUFT

Zum Garen von Speisen mit ähnlichen Ergebnissen eines herkömmlichen Ofens. Es wird empfohlen, bei dieser Funktion den Rost zu verwenden, da dieser ein effektives Zirkulieren der Luft ermöglicht. Anderenfalls kann das Backblech zum Garen bestimmter Speisen wie Plätzchen oder Brötchen verwendet werden.

| Speise                  | Rost | Temperatur (°C) | Zeit (min) | Stufe |
|-------------------------|------|-----------------|------------|-------|
| Kuchen                  | Ja   | 160             | 35 - 40    | 2     |
| Kekse/Plätzchen         | Ja   | 150 - 165       | 12 - 15    | 2     |
| Beignets                | Ja   | 190 - 200       | 25 - 30    | 2     |
| Biskuitrollen           | Ja   | 230             | 7 - 8      | 2     |
| Quiche                  | Ja   | 180 - 190       | 35 - 40    | 2     |
| Blätterteig             | Ja   | 180 - 190       | 15 - 20    | 2     |
| Gefrorene Buffalo Wings | Ja   | 190 - 200       | 15 - 18    | 2     |

### • HEISSLUFT + DAMPF

Zum Garen von Speisen, so dass diese außen knusprig, jedoch innen zart und saftig sind. Sie ist besonders zum Garen von Bratenstücken aus Fleisch oder Geflügel, Fisch, Kartoffeln, gefrorenen Fertiggerichten, Kuchen und Desserts geeignet.

| Speise            | Temperatur (°C) | Stufe            | Zeit (min) | Stufe |
|-------------------|-----------------|------------------|------------|-------|
| Brot              | 180 - 190       | Niedrig - Mittel | 35 - 40    | 2     |
| Putenbrust        | 200 - 210       | Medium           | 50 - 60    | 2 1   |
| Rippchen          | 160 - 170       | Niedrig          | 80 - 90    | 2 1   |
| Gebratener Fisch  | 190 - 200       | Niedrig          | 15 - 25    | 2 1   |
| Gebratenes Gemüse | 200 - 210       | Mitte-Oben       | 20 - 30    | 2 1   |

### • SPEZIAL

#### » AUFTAUEN MIT DAMPF

Zum Auftauen aller Arten von Speisen. Speisen wie Fleisch und Fisch ohne Verpackung/Frischhaltefolie auf den Dampfeinsatz auf Ebene 3 legen. Den Tropfeinsatz auf die Ebene darunter stellen, um das beim Auftauen freigesetzte Wasser aufzufangen. Für optimale Ergebnisse, die Speise nicht vollständig auftauen, sondern den Prozess während der Stehzeit beenden. Wir empfehlen Brot eingepackt zu lassen, damit es nicht zu weich wird.

| Speise   | Temperatur (°C)                    | Stufe | Zeit (min) | Stufe   |
|----------|------------------------------------|-------|------------|---------|
| Fleisch  | Hack                               | 500   | 25 - 30    | 30 - 35 |
|          | Geschn.                            |       |            | 20 - 25 |
|          | Bratwurst                          | 450   | 10 - 15    | 10 - 15 |
| Geflügel | Ganz                               | 1000  | 60 - 70    | 40 - 50 |
|          | Filets                             | 500   | 25 - 30    | 20 - 25 |
|          | Beine                              |       | 30 - 35    | 25 - 30 |
| Fisch    | Ganz                               | 600   | 30 - 40    | 25 - 30 |
|          | Filets                             | 300   | 10 - 15    | 10 - 15 |
|          | Portion                            | 400   | 20 - 25    | 20 - 25 |
| Gemüse   | Portion                            | 300   | 25 - 30    | 20 - 25 |
|          | Stücke                             | 400   | 10 - 15    | 5 - 10  |
| Brot     | Brotlaib                           | 500   | 15 - 20    | 25 - 30 |
|          | Scheiben                           | 250   | 8 - 12     | 5 - 10  |
|          | Süße Brötchen / herzhafte Brötchen |       | 10 - 12    | 5 - 10  |
|          | Kuchen                             | 400   | 8 - 10     | 15 - 20 |
| Obst     | Gemischt                           | 400   | 10 - 15    | 5 - 10  |
|          | Beeren                             | 250   | 5 - 8      | 3 - 5   |

#### » AUFWÄRMEN MIT DAMPF

Zum Aufwärmen von tiefgekühlten, gekühlten oder raumtemperierten Speisen. Diese Funktion verwendet Dampf, um Speisen schonend aufzuwärmen, ohne sie auszutrocknen, und somit den natürlichen Geschmack zu erhalten. Eine Stehzeit führt zu einem besseren Ergebnis. Wir empfehlen, kleinere oder dünnere Stücke der Speise in die Mitte und größere und dickere Stücke an die Außenseite zu legen. Wenn der gelochte Teller verwendet wird, ein Backblech darunter stellen, um Flüssigkeiten aus der Speise aufzufangen.

## » AUFGEHEN

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

## » KONSERVIERUNG

Zum Herstellen von Frucht- und Gemüsekonserven. Wir empfehlen nur frische, hochwertige Früchte und Gemüse zu verwenden. Die Gefäße mit Früchten oder Gemüse befüllen (vorgekocht, wenn möglich) und mit Konservierungsflüssigkeit oder Dosensirup bedecken, oben einen Freiraum von ungefähr 2 cm lassen. Dann die Deckel aufsetzen ohne sie festzudrehen.

Den Rost auf die 2. Ebene stellen, auf die darunter liegende Ebene das Backblech platzieren und die Gefäße auf den Rost stellen. Alternativ können die Gefäße direkt auf das Backblech gestellt werden. Die Funktion aktivieren. Sobald der Vorgang beendet ist, die Deckel der Gefäße vollständig festdrehen (dabei Ofenhandschuhe tragen oder die Hände mit einem hitzebeständigen Tuch schützen) und sie dann auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

## » JOGHURT

Zum Herstellen von Joghurt. Vor der Aktivierung der Funktion, ungefähr 100 g handelsüblichen frischen Joghurt zu einem Liter raumtemperierter Vollmilch geben.

Bitte beachten: Bei der Verwendung von Rohmilch, diese auf den Siedepunkt erhitzen und dann auf Raumtemperatur abkühlen lassen.



















Die Mischung in ofenfeste Gefäße füllen, mit hitzebeständigen Deckeln oder Frischhaltefolie bedecken und sie auf den Rost auf der 2. Ebene stellen. Die Funktion auswählen und eine Dauer von fünf Stunden einstellen (die Temperatur kann nicht geändert werden). Nach Ende der Funktion, den Joghurt vor dem Servieren einige Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen.

## » DESINFEKTION

Zum Desinfizieren von Babyflaschen und Gefäßen mit Dampf. Den Rost oder das Backblech auf Ebene 1 einschieben und die Gegenstände gut verteilt darauf platzieren, damit der Dampf alle Teile erreichen kann.

## » ENDBEARBEITUNG

Zur Optimierung des Garvorgangs von Fertiggerichten, während sie weich und saftig bleiben. Diese Funktion ermöglicht das gleichmäßige Aufwärmen von Fertiggerichten oder vorgekochten Speisen wie Bratenstücken, Fisch und Gratins. Wir empfehlen die Speisen in ihrem Behälter auf den Rost auf Ebene 3 zu stellen oder direkt (ohne Behälter) in den Dampfeinsatz auf Ebene 3 zu legen und das Backblech auf der Ebene unterhalb zu platzieren. Die Ofentemperatur muss auf die Endtemperatur eingestellt werden, die für die Speise erwünscht wird.

|                     |  |  |  |   |
|---------------------|---|---|---|--|
| Fertiggericht       |   | 100   | 18 - 25   | 3 2/1<br>  |
| Suppe / Brühe       |   | 100   | 20 - 25   | 3<br>   |
| Gemüse              |   | 100   | 20 - 25   | 3 2/1<br>  |
| Reis / Pasta        |   | 100   | 15 - 20   | 3 2/1<br>  |
| Kartoffeln          |   | 100   | 20 - 25   | 3 2/1<br>  |
| Fleisch in Scheiben |   | 100   | 15 - 20   | 3 2/1<br>  |
| Fleisch in Sauce    |   | 100   | 25 - 30   | 3<br>   |
| Fischfilets         |   | 100   | 10 - 15   | 3 2/1<br>  |











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

Für das Garen verschiedener Arten von Gerichten und Speisen und beste Ergebnisse auf einfache und schnelle Weise. Folgen Sie den Anweisungen auf der jeweiligen Gartabelle, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

### LESEN DER GARTABELLEN



In den Tabellen sind aufgelistet:

Rezepte , wenn Vorheizen erforderlich ist , Temperatur , Dampfstufe , Gewicht  Garzeit , Verweilzeit , zum Garen empfohlenes Zubehör und Ebene .

Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem Sie das Gargut in den Ofen geben, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu.

Die Gartemperaturen und -zeiten sind nur Richtwerte und sind von der Menge des Garguts und von den verwendeten Zubehörtteilen abhängig.

 Rost,  Kuchenform auf Rost,  Backblech,

 Dampfeinsatz,  Blech mit Wasser

# 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:**


< antippen.

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

“EINSTELLEN” oder “WEITER” antippen.

## ERSTER GEBRAUCH

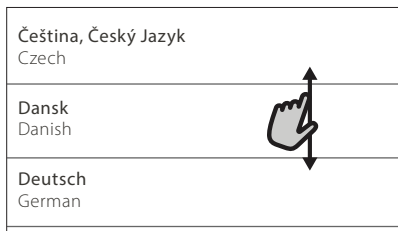
Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss das Produkt konfiguriert werden.

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

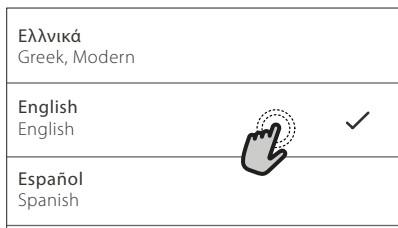
### 1. SPRACHE AUSWÄHLEN

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

- Tippen Sie auf “JETZT KONFIGURIEREN” um 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 einer 1280x720 (oder höher) Anzeige oder iOS. Sehen Sie wegen der Kompatibilität mit Android- oder iOS-Versionen im App Store nach.

Drahtlosrouter: 2.4GHz WiFi b/g/n.

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

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

#### 2. Erstellen Sie ein Benutzerkonto

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

### 3. Registrieren Sie Ihr Gerät

Folgen Sie den Anweisungen der App zum Registrieren Ihres Geräts. Für den Registrierungsprozess benötigen Sie die Smart-Anwendungs-IDentifikator (SAID)-Nummer. Dies ist sein eindeutiger Code, die Nummer nach dem Wort SERVICE auf dem Typenschild an dem Produkt.

### 4. Verbindung mit dem WiFi

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

Wenn Ihr Router WPS 2.0 (oder höher) unterstützt, wählen Sie "MANUELL", dann tippen Sie auf "WPS Einrichtung": Drücken Sie die WPS-Taste auf Ihrem Drahtlosrouter, um eine Verbindung zwischen den beiden Produkten herzustellen.

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

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

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

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

### 3. EINSTELLEN VON UHRZEIT UND DATUM

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

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. EINSTELLEN DES SIEDPUNKTS

Zur effizienten Erzeugung von Dampf, muss der Ofen vor der Verwendung kalibriert werden.

Nachdem Sie den Wasserbehälter gefüllt und in seine Aufnahme gesetzt haben, drücken Sie  "Mehr Modi" und wählen dann "Siedepunkt-Kalibrierung".

Tippen Sie "START", um die Kalibrierung zu starten. Sicherstellen, dass die Tür geschlossen bleibt, bis der Vorgang beendet ist.

Bitte beachten: Während diesem Vorgang wird eine große Menge Dampf erzeugt: Dies ist ganz normal.

### 5. AUFHEIZEN DES OFENS

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

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

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

Heizen Sie den Ofen auf 200 °C vor, idealerweise unter Verwendung der Funktion "Heißluft".

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

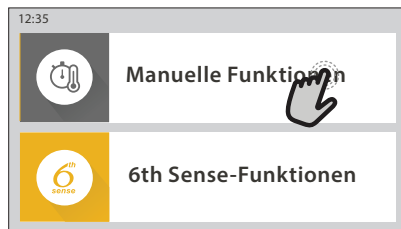
# TÄGLICHER GEBRAUCH

## 1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

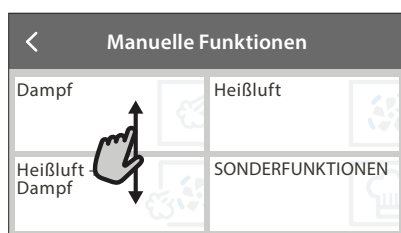
- Zum Einschalten des Ofens  drücken oder die Anzeige an einer beliebigen Stelle berühren.

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

- Tippen Sie die von Ihnen gewünschte Hauptfunktion an, um das entsprechende Menü aufzurufen.



- Blättern Sie nach oben oder nach unten, um die Liste zu durchsuchen.



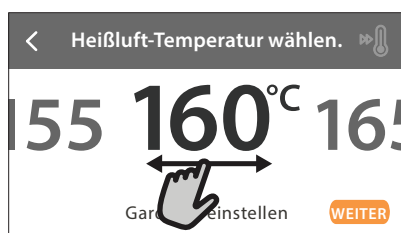
- Wählen Sie die von Ihnen gewünschte Funktion durch Antippen aus.

## 2. EINSTELLEN DER MANUELLEN FUNKTIONEN

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

### TEMPERATUR / DAMPFSTUFE

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



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



### DAUER

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

automatisch aus.

- Zum Einstellen der Dauer tippen Sie auf "Gardauer einstellen".



- Tippen Sie auf die entsprechenden Ziffern, um die von Ihnen benötigte Gardauer einzustellen.



- Tippen Sie zum Bestätigen auf "WEITER".

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

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

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

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

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

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

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

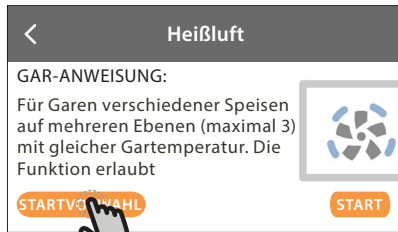
- Folgen Sie den Aufforderungen auf dem Display, die Sie durch den Garvorgang führen.

## 4. STARTZEITVERZÖGERUNG EINSTELLEN

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

- Auf „STARTVORWAHL“ tippen, um die gewünschte Startzeit einzustellen.





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

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, tippen Sie auf .

## 5. DIE FUNKTION STARTEN

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

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

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

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

## 6. VORHEIZEN

Nach dem Start der Funktion zeigt das Display den Status der Vorheizphase an, wenn diese zuvor aktiviert wurde. Sobald diese Phase beendet wurde, ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat.

- Öffnen Sie die Tür.
- Stellen Sie die Speisen in den Ofen.
- Tür schließen und das Garen starten.

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

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

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

## 7. PAUSE DES GARVORGANGS

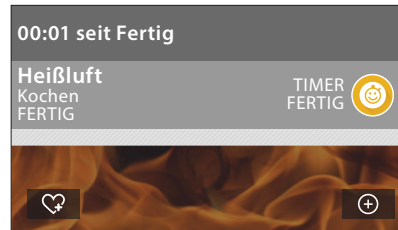
Bei einigen 6<sup>th</sup> Sense-Funktionen müssen während des Garens einige Tätigkeiten ausgeführt werden. Ein

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

## 8. ENDE DES GARVORGANGS

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

Bei einigen Funktionen können Sie, nachdem ein Garvorgang fertig ist, diesen als Favoriten speichern und zukünftig schnell, unter Beibehaltung der gleichen Einstellungen verwenden oder den Garvorgang verlängern.



- Tippen Sie auf , um diese als Favorit zu speichern.
- Tippen Sie auf , um den Garvorgang zu verlängern.

## 9. FAVORITEN

Die Favoriten-Funktion speichert die Ofeneinstellungen für Ihr Lieblingsrezept.

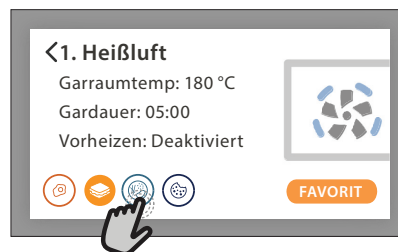
Der Ofen erkennt automatisch die Funktionen, die Sie am häufigsten verwenden. Nach einer bestimmten Anzahl an Verwendungen, werden Sie aufgefordert die Funktionen zu Ihren Favoriten hinzuzufügen.

### ANLEITUNG ZUM SPEICHERN EINER FUNKTION

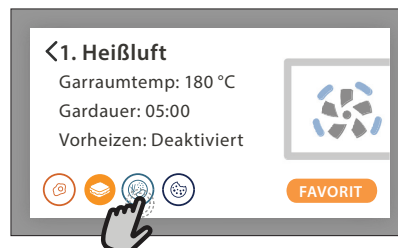
Nach Ende einer Funktion können Sie antippen, um sie als Favorit zu speichern. Dies ermöglicht Ihnen, diese zukünftig schnell, unter Beibehaltung der gleichen Einstellungen zu verwenden.

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

- Tippen Sie auf die Symbole, um mindestens eine auszuwählen.



- Tippen Sie auf "FAVORIT", um die Funktion zu speichern.

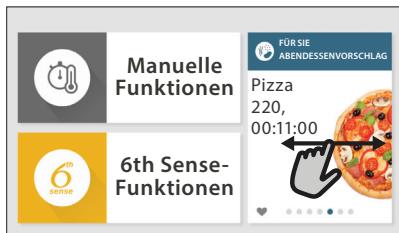


### NACH DEM SPEICHERN

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



die aktuelle Tageszeit gespeichert haben.



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

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



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

- Blättern Sie in der erhaltenen 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:

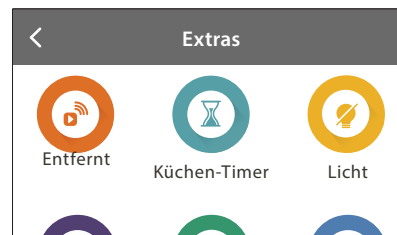
- Drücken Sie .
- Wählen Sie "Voreinstellungen".
- Wählen Sie "Uhrzeiten und Daten".
- Tippen Sie auf "Zeiten für Mahlzeiten".
- Durchblättern Sie die Liste und tippen Sie die gewünschte Uhrzeit an.
- Tippen Sie auf die entsprechende Speise, um diese zu ändern.

Jedes Zeitfenster kann nur mit einer Speise kombiniert werden.

## 10. EXTRAS

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

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



### ENTFERNT

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

### KÜCHEN-TIMER

Die Funktion kann entweder bei Verwendung einer Garfunktion oder allein zur Zeitanzeige aktiviert werden. Nachdem sie gestartet wurde, zählt der Timer 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 Bildschirm erscheint, sobald der Timer das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.

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

### LICHT

Zum Ein- und Ausschalten der Backofenlampe.

### SONDE

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

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

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



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

Die Sonde kann mithilfe der Bauknecht Home NetApp auf Ihrem Mobilgerät ferngesteuert werden.

### VERWENDUNG DER SPEISESONDE

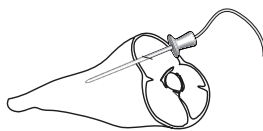
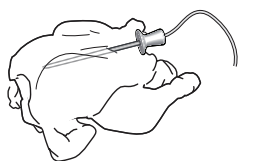
Die Verwendung der Speisesonde ermöglicht das Messen der Kerntemperatur von Lebensmitteln beim Garen.

Die Speisesonde tief in das Fleisch einführen, dabei vermeiden, dass diese keine Knochen oder fettartige Teile berührt:

Geflügel: Die Spitze mitten in die Brust stecken, vermeiden, dass diese in einem Hohlraum endet.

Fleischstücke oder -keulen: Die Spitze in den dicksten Teil stecken.

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



### SELBSTREINIGUNG

Der Dampf, der durch dieses spezielle Reinigungsprogramm entsteht, ermöglicht das einfache Entfernen von Schmutz und Speiseresten.

### ABPUMPEN

Mit der Entleerungsfunktion kann das Wasser entleert werden, um einer Stagnation im Boiler vorzubeugen. Es wird empfohlen, das "Entleeren" nach der Verwendung des Ofens auszuführen. Das Display zeigt an, wenn der Boiler komplett entleert werden muss. Nach einer bestimmten Anzahl an Garvorgängen wird diese Maßnahme zwingend erforderlich und es kann keine Dampffunktion gestartet werden, bevor dies ausgeführt wurde.

Nachdem die Funktion "ABPUMPEN" ausgewählt wurde oder dies vom Display angezeigt wird, "START" antippen und die angegebenen Maßnahmen befolgen.

Nachdem die Funktion beendet ist, den Wasserbehälter entleeren und mit Trinkwasser spülen.

Bitte beachten: Ist der Boiler zu heiß, wird die Funktion nicht aktiviert.

### ENTKALKEN

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

Die Funktion wird in verschiedene Phasen unterteilt: Entleeren, Entkalken und Spülen. Nachdem die Funktion gestartet wurde, alle auf dem Display angezeigten Schritte befolgen und danach "START" drücken, um jede Phase zu starten.

Für beste Ergebnisse empfehlen wir das Füllen des Wasserbehälters mit dem über den Kundendienst erhältlichen Produkt. (bitte befolgen Sie die mit dem Produkt mitgelieferten Anweisungen).

Den Ofen nicht vor Beendigung ausschalten.

Garfunktionen können während dem Reinigungszyklus nicht aktiviert werden.

Bitte beachten: Anhand einer auf dem Display angezeigten Meldung werden Sie daran erinnert, diesen Vorgang regelmäßig auszuführen.

### TON AUS

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

### BEDIENSPERRE

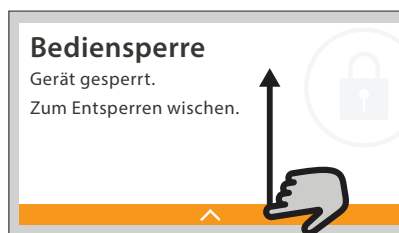
Die "Bediensperre" ermöglicht Ihnen die Tasten auf dem Touch-Display zu sperren, damit diese nicht zufällig gedrückt werden können.

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.



### MEHR MODI

Zum Einstellen der "Siedepunkt-Kalibrierung"

### VOREINSTELLUNGEN

Zum Ändern verschiedener Ofeneinstellungen.

### WIFI

Zum Ändern von Einstellungen oder zum Konfigurieren eines neuen Heimnetzwerks.

### INFO

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

---

## HILFREICHE TIPPS

---

### KUCHEN UND BROT

Wir empfehlen die Verwendung der "Heißluft"-Funktion für Kuchen und "Heißluft + Dampf" für Brote. Verwenden Sie Kuchenformen aus dunklem Metall und stellen Sie diese immer auf den mitgelieferten Rost.

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

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

Fetten Sie die Bleche leicht ein, damit auch der Pizzaboden knusprig wird.

### GEHEN LASSEN

Die Kuchenform mit dem Teig mit einem Tuch abdecken und auf das Backblech legen. Diese in den Ofen auf Ebene 1 oder 2 stellen.

Wir empfehlen den Teig im Ofen gehen zu lassen, da er für eine konstantere Temperatur als die Umgebungsluft sorgt. Es ist trotzdem empfehlenswert den Teig vorzeitig zu testen (etwa nach einem Drittel der Gesamtzeit des Gehen lassen), andernfalls könnte er zu sehr aufgehen.

Sie können auch ausgerollten oder geschnittenen Teil, der bereits aufgegangen ist, gehen lassen: Das Backblech mit einem Tuch abdecken und auf die Ebene 2 oder 3 stellen. Die dafür benötigte Zeit ist etwa die Hälfte der normalen Gehzeit. Die Gehzeit für 1 kg Pizzateig beginnt ab etwa einer Stunde.

### ENERGIESPAREN

Sicherstellen, dass die Tür geschlossen ist, wenn der Ofen eingeschaltet ist und sie während dem Garen soweit möglich geschlossen halten.













































Wenn möglich, die Speise direkt auf die mitgelieferten Zubehörteile legen und kein zusätzliches Kochgeschirr verwenden.

Den Ofen vor dem Garen nicht vorheizen, wenn dies nicht notwendig ist.

Wenn die Speise in kleine, gleichmäßig geschnittene Teile geschnitten wird, können Sie die Garzeit verringern und somit Energie sparen.

Bei langen Garzeiten (d.h. mehr als 30 Minuten), empfehlen wir, die Temperatur während der Endphase zu reduzieren: Die Restwärme im Ofen reicht aus, um den Garprozess der Speise fortzusetzen.

Diese Restwärme zum Erwärmen von weiteren Speisen verwenden.

| Lebensmittelkategorie /<br>Rezepte |   | Ebenen &<br>Zubehöerteile   | Info Garvorgang   |
|------------------------------------|---|---|---|
| AUFLAUF &<br>NUDELGRATIN           | Lasagne   |  2   | Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Gießen Sie Béchamelsoße obenauf und bestreuen Sie mit Käse für perfektes Bräunen   |
|                                    | Lasagne*  |  2   | Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Kunststoffolie zu entfernen  |
| REIS & MÜSLI                       | Weißer Reis   |  3   |   |
|                                    | Naturreis   |  3   | Salzwasser und Reis in das Backblech zugeben. Verwenden Sie 1 1/2 Tassen Wasser für jede Tasse Reis   |
|                                    | Basmatireis   |  3   |   |
|                                    | Bulgur  |  3   | Salzwasser und Getreide in das Backblech zugeben. Verwenden Sie 2 Tassen Wasser für jede Tasse Bulgur   |
|                                    | Couscous  |  3   | Salzwasser und Getreide in das Backblech zugeben. Verwenden Sie 2 Tassen Wasser für jede Tasse Couscous   |
| FLEISCH                            | Roastbeef    |  2  2     | 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    |  2  2     | Mit Öl oder geschmolzener Butter bepinseln. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen                               |
|                                    | Schweinebraten   |  2  2     | Mit Öl oder geschmolzener Butter bepinseln. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen                               |
|                                    | Lammbraten   |  2  2     | Mit Öl oder geschmolzener Butter bepinseln. Mit Salz, Pfeffer und kleingeschnittenem Knoblauch einreiben. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen |
|                                    | Brathähnchen   |  2  2 | Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit der Brustseite nach oben in den Ofen geben   |
|                                    | Hähnchenstücke  |  3  1 | Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Gleichmäßig auf dem Dampfeinsatz mit der Hautseite nach unten verteilen  |
|                                    | Entenbraten    |  2  2 | Mit Öl oder geschmolzener Butter bepinseln. Mit Salz, Pfeffer und Paprika einreiben. Mit der Brustseite nach unten in den Ofen geben  |
|                                    | Filets, gedämpft  |  3  1 | Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen   |
|                                    | Hotdog  |  3  1 | Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen   |
|                                    | Hackbraten  |  2   | Bereiten Sie ihn nach Ihrem Lieblingsrezept zu und drücken Sie ihn in eine Brotform, um die Bildung von Luftpockets zu vermeiden  |
| FISCH & MEERESFRÜCHTE              | Gebratener Fisch (ganz)   |  2   | Mit Öl bepinseln. Mit Zitronensaft, Knoblauch und Petersilie würzen   |
|                                    | Gedünsteter Fisch (ganz)  |  3  1 |   |
|                                    | Gedünstete Fischfilets  |  3  1 | Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen   |
|                                    | Gedünstete Fischkoteletts   |  3  1 |   |
|                                    | Fischgratin   |  2   | Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Kunststoffolie zu entfernen  |
|                                    | Muscheln  |  3  3 | Vor dem Garen mit Öl, Pfeffer, Zitrone, Knoblauch und Petersilie würzen. Vermischen Sie alles   |
| Garnelen                           |  3  3 | Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen   |   |

ZUBEHÖRTEILE



Rost



Ofenform oder  
Kuchenform  
auf Rost



Backblech








































Dampfeinsatz



Speisesonde

\*Tiefkühlkost

| Lebensmittelkategorie /<br>Rezepte   | Ebenen &<br>Zubehörteile   | Info Garvorgang  |   |
|--|--|--|---|
| GEMÜSE   | Gebratenes Gemüse  | Bratkartoffeln  2   | In Stücke schneiden, mit Öl, Salz und Kräutern würzen, bevor sie in den Ofen gegeben werden   |
|  |  | Bratkartoffeln *  2   | Gleichmäßig im Backblech verteilen  |
|  |  | Bratkartoffeln  2   | Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie diese in Spalten. 30 Minuten in kaltem Salzwasser einweichen. Abspülen, trocknen und abwiegeln. Mit Öl vermischen. Ungefähr 10 g pro 200 g trockener Kartoffeln. Gleichmäßig im Backblech verteilen  |
|  |  | Gefüllte Paprika  2   | Schneiden Sie die Paprika in Hälften und entfernen Sie die Samen aus dem Inneren. Sind diese sauber, mit einer Mischung aus Hackfleisch, Brösel und geriebenem Käse füllen. Mit Knoblauch, Salz und Kräutern nach Belieben würzen   |
|  |  | Gefüllter Kürbis  2   | Höhlen Sie den Kürbis aus und schneiden Sie das innere Kürbisfleisch klein. Mischen Sie die Kürbiswürfel mit Hackfleisch, Brösel und geriebenem Käse. Mit Knoblauch, Salz und Kräutern nach Belieben würzen   |
|  |  | Gefüllte Aubergine  2   | Höhlen Sie die Aubergine aus und kochen Sie das Innere der Aubergine, bis es sehr weich ist. Abkühlen lassen. Wenn es fertig ist, mit einer Mischung aus gegarter Aubergine, Hackfleisch, Ei, Brösel und geriebenem Käse füllen. Mit Knoblauch, Salz und Kräutern nach Belieben würzen  |
|  |  | Gefüllte Tomaten  2   | Schneiden Sie die Kappen von den Tomaten und legen Sie diese beiseite. Höhlen Sie die Tomaten aus und garen Sie den Reis im Tomatenfleisch. Mit Kräutern/Suppe nach Belieben würzen. Wenn der Reis weich ist, abkühlen lassen und die Tomaten großzügig mit dem Risotto füllen. Verschließen Sie die Tomaten vor dem Garen mit den Kappen |
|  | Gemüsegratin   | Kartoffelgratin  2  | 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   |
|  |  | Gemüsegratin *  2   | Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Kunststoffolie zu entfernen  |
|  | Gedünstetes Gemüse   | Ganze Kartoffeln  3  1 | Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen   |
|  |  | Kartoffelstücke  3  1  | In Stücke schneiden. Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen  |
|  |  | Erbsen  3  1           | Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen   |
|  |  | Karotten  3  1         |   |
|  |  | Brokkoli  3  1         | In Stücke schneiden. Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen  |
| Blumenkohl  3  1             |  |  |   |
| Spargel  3  1              |  | Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen  |   |
| Kürbis  3  1               |  | In Stücke schneiden. Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen   |   |
| Artischocken  3  1         |  | In Hälften schneiden. Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen  |   |
| Rosenkohl  3  1            |  | Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen  |   |
| HERZHAFTE<br>KUCHEN  | Maiskolben  3  1 | Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen  |   |
|  | Paprika  3  1    | In Stücke schneiden. Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen   |   |
| Gedünstetes Gemüse *  3  1 | Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen  |  |   |
| HERZHAFTE<br>KUCHEN  | Quiche Lorraine  2  | Legen Sie eine Backform mit dem Teig aus und stechen Sie ihn mit einer Gabel ein. Bereiten Sie das Quiche Lorraine Gemisch für 6 Portionen zu  |   |
|  | Quiche Lorraine*  2   | Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Kunststoffolie zu entfernen   |   |

ZUBEHÖRTEILE



Rost



Ofenform oder  
Kuchenform  
auf Rost



Backblech































Dampfeinsatz



Speisesonde

\*Tiefkühlkost



| Lebensmittelkategorie /<br>Rezepte |                              | Ebenen &<br>Zubehörteile  | Info Garvorgang   |
|------------------------------------|------------------------------|---|---|
| BROT                               | Brötchen                     |  2   | Den Teig für ein leichtes Brot gemäß Lieblingsrezept zubereiten. Vor dem Aufgehen zu Brötchen formen. Verwenden Sie die spezielle Funktion „Aufgehen“ des Ofens   |
|                                    | Brötchen*                    |  2   |   |
|                                    | Sandwich-Laib in<br>Backform |  2   | Nehmen Sie sie aus der Verpackung. Gleichmäßig auf dem Backblech verteilen  |
|                                    | Brötchen<br>vorgebacken      |  2   |   |
|                                    | Scones                       |  2   |   |
|                                    | Brötchen aus der<br>Dose     |  2   | Nehmen Sie sie aus der Verpackung. Gleichmäßig auf dem Backblech verteilen  |
| PIZZA                              | Pizza                        |  2   | 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 *                 |  2   |   |
|                                    | Pizza dick *                 |  2   | Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Kunststoffolie zu entfernen  |
|                                    | Kalte Pizza                  |  2   |   |
| KUCHEN & GEBÄCK                    | Biskuit in<br>Kuchenform     |  2   | Bereiten Sie einen Biskuitteig mit 700-800 g zu. Gießen Sie ihn in eine mit Backpapier ausgelegte und gefettete Backform  |
|                                    | Kekse/Plätzchen              |  2   | 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. Den Teig auf 5 mm Dicke ausrollen, wie gewünscht in Form bringen und gleichmäßig auf dem Backblech verteilen                       |
|                                    | Meringen                     |  2  | 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                   |  2   | Bereiten Sie einen Teig aus 180 g Mehl, 125 g Butter und 1 Ei zu. Legen Sie eine Backform mit dem Teig aus und füllen Sie mit 700 - 800 g kleingeschnittenem frischen Obst, das mit Zucker und Zimt gemischt ist  |
|                                    | Obstkuchen *                 |  2   | Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Kunststoffolie zu entfernen  |
|                                    | Muffins                      |  2   | Bereiten Sie einen Rührteig für 10-12 Stück gemäß Ihrem Lieblingsrezept zu und füllen Sie diesen in Papierformen. Gleichmäßig auf dem Backblech verteilen   |
|                                    | Soufflé                      |  2   | Bereiten Sie eine Soufflé-Mischung mit Zitrone, Schokolade oder Obst zu und gießen Sie sie in eine mikrowellenfeste Form mit hohem Rand   |
| DESSERTS                           | Bratäpfel                    |  2   | Entfernen Sie das Kernstück und füllen Sie die Äpfel mit Marzipan oder Zimt, Zucker und Butter  |
|                                    | Früchtekompott               |  3  1 | Das Obst abschälen und entkernen. In Stücke schneiden und gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen   |
|                                    | Crème Brulée                 |  3  1 | 2 Eigelb und 2 ganze Eier mit 3 TL Zucker und Vanillearoma mischen. Eine Mischung aus 100 ml Sahne und 200 ml Milch erwärmen und vorsichtig die Eier hineingeben. Gießen Sie die Mischung in 4 einzelne Servierschalen  |
| EIER                               | Wachsweiches Ei              |  3  1 | Wenn die Eier kalt gegessen werden sollen, diese sofort mit kaltem Wasser abschrecken   |
|                                    | Hartes Ei                    |  3  1 |   |
|                                    | Weiches Ei                   |  3  1 |   |

ZUBEHÖRTEILE



Rost



Ofenform oder  
Kuchenform  
auf Rost



Backblech















Dampfeinsatz



Speisesonde

\*Tiefkühlkost



| Lebensmittelkategorie /<br>Rezepte |       | Ebenen &<br>Zubehöerteile | Info Garvorgang  |   |
|------------------------------------|-------|---------------------------|--|---|
| SOUS-VIDE                          | GAREN | Fleisch (ganz)            | 2<br> | Verteilen Sie die Packungen gleichmäßig um die Mitte des Rostes. Stellen Sie sicher, dass die Packungen unter Vakuum sind |
|                                    |       | Hackfleisch               | 2<br> |   |
|                                    |       | Geflügel                  | 2<br> |   |
|                                    |       | Fisch                     | 2<br> |   |
|                                    |       | Muscheln/<br>Schnecken    | 2<br> |   |
|                                    |       | Schalentiere              | 2<br> |   |
|                                    |       | Gemüse                    | 2<br> |   |
|                                    |       | Obst                      | 2<br> |   |
|                                    |       | Sahne                     | 2<br> |   |
|                                    |       | Salziger Rahm             | 2<br> |   |
| AUFWÄRMEN                          |       | Tiefkühlkost              | 2<br> | Verteilen Sie die Packungen gleichmäßig um die Mitte des Rostes   |
|                                    |       | Gekühlt                   | 2<br> |   |

ZUBEHÖRTEILE



Rost



Ofenform oder  
Kuchenform  
auf Rost



Backblech



Dampfeinsatz



Speisesonde

\*Tiefkühlkost

## REINIGUNG UND PFLEGE

Wenn die regelmäßige Reinigung nicht durchgeführt wird, kann es zu einer Verschlechterung der Oberflächen des Gerätes kommen. Dies wiederum kann die Lebensdauer des Gerätes verkürzen und zu gefährlichen Situationen führen.

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

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

Vor dem Ausführen beliebiger Wartungsarbeiten muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt sein.

Schutzhandschuhe tragen.

Verwenden Sie keine Dampfreiniger.

### 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.
- Reinigen Sie das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger.

### INNENFLÄCHEN

- Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn dieser noch warm ist, um durch Speiserückstände verursachte Ablagerungen oder Flecken zu entfernen.
- Zum Entfernen der durch das Dämpfen erzeugten Feuchtigkeit, den Ofen abkühlen lassen und anschließend den Garraum mit einem Tuch oder dem mitgelieferten Schwamm abwischen. Es wird empfohlen, die Dampfreinigungsfunktion regelmäßig zu verwenden.

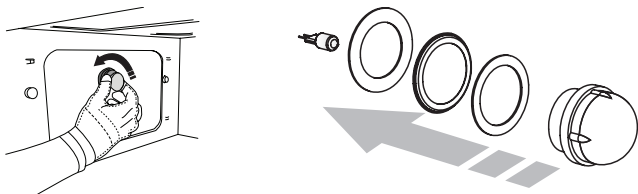
### AUSWECHSELN DER GLÜHBIRNE

- Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
- Die Abdeckung vom Licht abschrauben und vorsichtig die Dichtungen und die Unterlegscheibe entfernen.
- Das Licht wieder einsetzen und die Abdeckung erneut festschrauben, darauf achten, die Sicherungen und die Unterlegscheibe wieder korrekt anzubringen.
- Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

### ZUBEHÖRTEILE

- Die meisten Zubehörteile, einschließlich der Laufschiene, können im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Den Wasserbehälter vorsichtig mit einem Schwamm und ein wenig pH-neutralem Reinigungsmittel reinigen. Mit Trinkwasser spülen.

Bitte beachten: Halogenlampen des Typs 10W/12, G4 und T300°C verwenden. Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung 244/2009). Die Lampen sind über unseren Kundenservice erhältlich. Glühbirnen nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten. Benutzen Sie den Backofen erst, nachdem die Lampenabdeckung wieder aufgesetzt wurde.



## WIFI FAQs

### Welche WiFi-Protokolle werden unterstützt?

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

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

Folgende Router-Einstellungen sind erforderlich: 2.4 GHz freigegeben, WiFi b/g/n, DHCP und NAT aktiviert.

### Welche WPS-Version wird unterstützt?

WPS 2.0 oder höher. Prüfen Sie die Unterlagen des Routers.

### Gibt es Unterschiede in der Verwendung eines Smartphones (oder eines 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 wurden für ständig verbundene Geräte entwickelt.



### Wie kann ich überprüfen, ob meine Internetverbindung zu Hause funktioniert und die WLAN-Funktion aktiviert ist?

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

### Wie kann ich überprüfen, ob das Haushaltsgerät 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: Es gibt ein Etikett mit der SAID-Nummer und MAC-Adressen. Die MAC-Adresse besteht aus einer Kombination von Zahlen und Buchstaben, die mit "88:e7" beginnen.

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

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

### Gibt es etwas, das verhindern könnte, 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 nicht das Haushaltsgerät 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 finde ich den Namen und das Passwort meines drahtlosen Netzwerkes?

Sehen Sie in den Unterlagen des Routers nach. Üblicherweise gibt es einen Aufkleber am Router mit den Informationen, die Sie zum Erreichen der Installationsseite des Routers durch Verwendung eines verbundenen Gerätes benötigen.

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

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

### Was kann ich tun, wenn auf dem Display erscheint oder der Ofen keine stabile Verbindung zu meinem Heimnetz-Router herstellen kann?

Das Haushaltsgerät kann sich erfolgreich mit dem Router verbunden haben, hat jedoch keinen Zugriff auf das Internet. Zum Verbinden des Haushaltsgeräts mit dem Internet müssen Sie die Einstellungen des Routers und/oder Carriers 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.

Carrier-Einstellungen: Wenn der Internetdienstanbieter die Anzahl der MAC-Adressen vorbestimmt hat, mit denen eine Verbindung zum Internet hergestellt werden kann, ist es evtl. nicht möglich, Ihr Haushaltsgerät mit der Cloud zu verbinden. Die MAC-Adresse eines Geräts ist eine eindeutige Kennung. Fragen Sie bitte Ihren Internetdienstanbieter, wie andere Geräte als Computer mit dem Internet verbunden werden können.

### Wie kann ich überprüfen, ob die 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.

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.

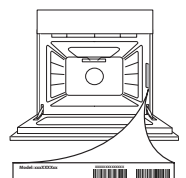
# LÖSEN VON PROBLEMEN

| Problem  | Mögliche Ursache  | Abhilfemaßnahme   |
|--|---|---|
| Der Ofen funktioniert nicht.   | Stromausfall.<br>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.  |
| Beim Ausschalten des Ofens produziert dieser Geräusche.  | Kühlgebläse aktiv.  | Die Tür öffnen, halten oder warten bis der Abkühlungsvorgang beendet ist.   |
| Der Ofen produziert keinen Dampf.  | Wasserbehälter ist nicht richtig eingesetzt.<br>Wasserbehälter leer.  | Überprüfen, ob der Wasserbehälter korrekt positioniert wurde und ob er bis zur Markierung „MAX“ mit Strom gefüllt ist, anschließend die erwünschte Funktion erneut starten.   |
| Die Funktion startet nicht.<br>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.<br>Die Router-Einstellungen haben sich geändert.<br>Die drahtlosen Verbindungen erreichen das Haushaltsgerät nicht.<br>Der Ofen ist nicht in der Lage, eine stabile Verbindung mit dem Heimnetzwerk herzustellen.<br>Die Konnektivität wird nicht unterstützt. | Prüfen Sie, dass der WiFi-Router mit dem Internet verbunden ist.<br>Prüfen Sie, dass das WiFi-Signal in der Nähe des Haushaltsgeräts stark ist.<br>Versuchen Sie, den Router neu zu starten<br>Sehen Sie im „WiFi FAQs“ Abschnitt nach.<br>Wenn die Einstellungen Ihres drahtlosen Heimnetzwerks geändert wurden, verbinden Sie sich mit dem Netzwerk:<br>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](https://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.





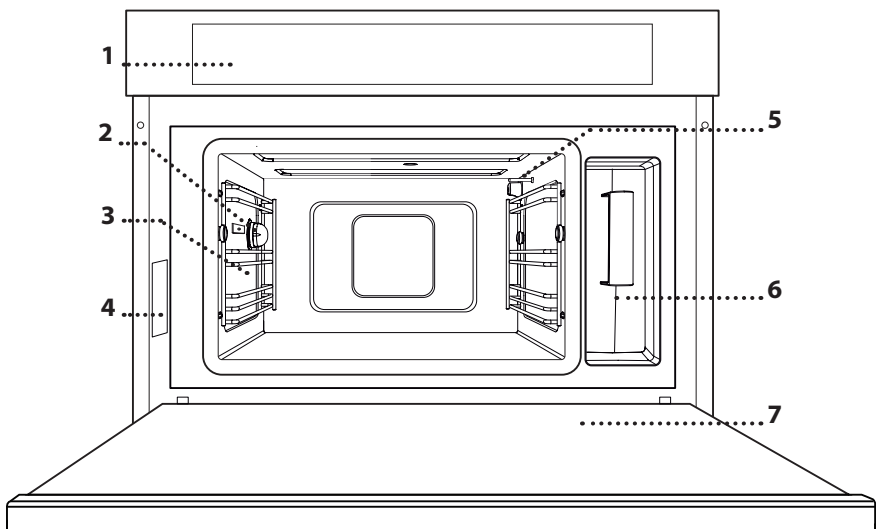
**MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL**

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

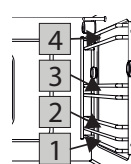


**Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.**

**DESCRIPTION DU PRODUIT**



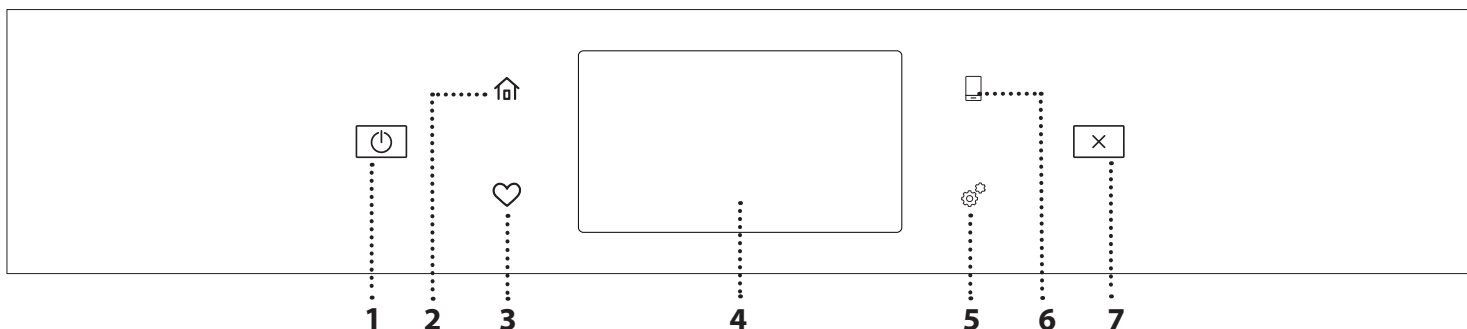
- 1. Panneau de commande
- 2. Éclairage
- 3. Guides pour les grilles



Les niveaux (supports de grille) sur lesquels les accessoires peuvent être placés sont numérotés; le plus bas est le numéro 1 et le plus haut le 4.

- 4. Plaque signalétique (ne pas enlever)
- 5. Sonde de température
- 6. Réservoir
- 7. Porte

**DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE**



**1. MARCHE / ARRÊT**

Pour allumer ou éteindre le four.

**2. ACCUEIL**

Pour accéder rapidement au menu principal.

**3. FAVORI**

Pour récupérer la liste de vos fonctions favorites.

**4. ÉCRAN**

**5. OUTILS**

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

**6. TÉLÉCOMMANDE**

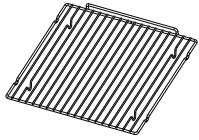
Pour permettre l'utilisation de l'application 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool.

**7. ANNULATION**

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

# ACCESSOIRES

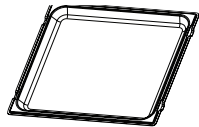
## GRILLE MÉTALLIQUE



Permet à l'air chaud de circuler efficacement. Placez la nourriture directement sur la grille ou utilisez-la comme support pour les plaques de cuisson, les plats, et autres

ustensiles allant au four. Lorsque vous cuisez la nourriture directement sur la grille, placez une lèchefrite au niveau inférieur. Elle peut aussi être placée directement sur la lèchefrite ou sur le panier vapeur au même niveau.

## PLAQUE DE CUISSON



Elle est utilisée comme plaque de cuisson avec la fonction « Air pulsé » et « Air pulsé + Vapeur » pour la cuisson de la viande, du poisson, les légumes, ou différents types de

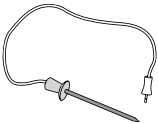
pains et pâtisseries. Elle est aussi utile pour supporter les plats allant au four, vous évitant ainsi d'avoir à les placer au fond du four. Elle récupère les jus de cuisson lorsqu'elle est placée sous la grille métallique ou le panier vapeur.

## PANIER VAPEUR



Il facilite la circulation de la vapeur pour obtenir une cuisson uniforme. Placez la lèchefrite en dessous pour recueillir les jus de cuisson.

## SONDE



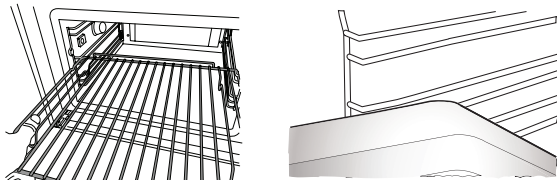
Pour mesurer la température interne des aliments pendant la cuisson.

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

## INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

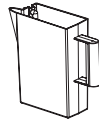
Insérez la grille métallique horizontalement en la glissant sur les supports de grille, assurez-vous que le côté avec le bord relevé est placé vers le haut.

Les autres accessoires, comme la lèchefrite et la plaque de cuisson, sont insérés à l'horizontale, de la même manière que la grille métallique.



Avant d'acheter des accessoires disponibles sur le marché, assurez-vous qu'ils sont résistant à la chaleur et adaptés pour la cuisson vapeur.

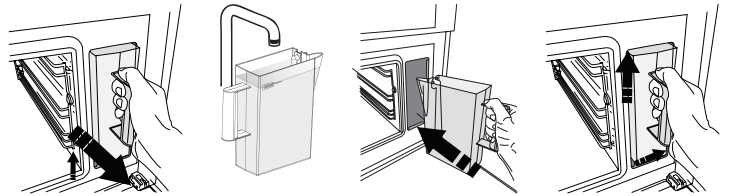
## RÉSERVOIR



Remplir avec de l'eau potable chaque fois que vous utilisez une des fonctions vapeurs.

Le réservoir est facilement accessible lorsque la porte est ouverte. Retirez-le en le soulevant légèrement vers le haut et en le tirant vers vous. Avant de placer le réservoir dans son support, assurez-vous que le tube d'eau est correctement installé dans la cavité sur le bord supérieur du réservoir.

Remplissez le réservoir jusqu'à la marque « MAX » et placez-le dans son support : Le haut et le côté droit du réservoir devraient être en contact avec les côtés du support. Insérez complètement le réservoir et poussez-le ensuite vers le bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Videz le réservoir après chaque utilisation. Enlevez aussi l'eau qui se trouve dans le tube.



## ÉPONGE

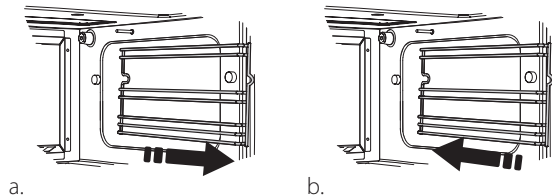


Pour enlever la condensation qui se produit durant la cuisson. Ne la laissez pas dans le réservoir.

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

## ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

- Pour enlever les supports de grille, glissez-les vers l'avant et tirez-les vers vous pour les décrocher de leur supports. (a)
- Pour remplacer les supports de grille, accrochez-les sur les crochets en les poussant vers le bas délicatement jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent. (b)



Laissez un espace d'au moins 30 mm entre le dessus du contenant utilisé et les parois du compartiment de cuisson pour permettre à la vapeur de circuler efficacement.



# FONCTIONS

## FONCTIONS MANUELLES

### • VAPEUR

Pour la cuisson de plats naturels et sains en utilisant la vapeur pour préserver les valeurs nutritives naturelles des aliments. Cette fonction est particulièrement adaptée pour la cuisson des légumes, du poisson, et des fruits, et aussi pour blanchir. À moins d'indication contraire, enlevez l'emballage et les pellicules de protection avant de placer les aliments dans le four.

| Aliment            | Température (°C) | Temps (min) | Indicateurs |
|--------------------|------------------|-------------|-------------|
| Gnocchi            | 90 - 100         | 10 - 15     | 3 1         |
| Terrine de poisson | 75 - 80          | 60 - 90     | 2           |
| Œufs durs          | 90               | 20 - 25     | 3           |
| Betterave          | 100              | 50 - 60     | 3 1         |
| Choux rouge        | 100              | 30 - 35     | 3 1         |
| Choux blanc        | 100              | 25 - 30     | 3 1         |
| Haricots blancs    | 100              | 75 - 90     | 3 2/1       |

### • AIR PULSÉ

Pour cuire des plats de façon à obtenir des résultats comparables à la cuisson avec un four conventionnel. Nous vous conseillons d'utiliser une grille métallique avec cette fonction pour permettre à l'air de circuler efficacement. Alternativement, la lèchefrite peut être utilisée pour cuire certains aliments comme les cookies ou les petits pains.

| Aliment                   | Grille | Température (°C) | Temps (min) | Indicateurs |
|---------------------------|--------|------------------|-------------|-------------|
| Gâteaux                   | Oui    | 160              | 35 - 40     | 2           |
| Biscuits                  | Oui    | 150 - 165        | 12 - 15     | 2           |
| Chouquettes               | Oui    | 190 - 200        | 25 - 30     | 2           |
| Roulés à la confiture     | Oui    | 230              | 7 - 8       | 2           |
| Quiche et tarte           | Oui    | 180 - 190        | 35 - 40     | 2           |
| Pâte feuilletée           | Oui    | 180 - 190        | 15 - 20     | 2           |
| Ailes de poulet surgelées | Oui    | 190 - 200        | 15 - 18     | 2           |

### • AIR PULSÉ + VAPEUR

Fonction destinée à cuire les aliments croustillants à l'extérieur mais tendres et fondants à l'intérieur. Elle est particulièrement adaptée pour la cuisson de rôtis de viande ou de volaille, le poisson, les pommes de terre, les plats préparés ou surgelés, les gâteaux, et les desserts.

| Aliment           | Température (°C) | Niveau           | Temps (min) | Indicateurs |
|-------------------|------------------|------------------|-------------|-------------|
| Pain              | 180 - 190        | Bas - Moyen      | 35 - 40     | 2           |
| Poitrine de dinde | 200 - 210        | Moyen            | 50 - 60     | 2 1         |
| Côtes             | 160 - 170        | Faible           | 80 - 90     | 2 1         |
| Poisson rôti      | 190 - 200        | Faible           | 15 - 25     | 2 1         |
| Légumes rôtis     | 200 - 210        | Moyenne - Élevée | 20 - 30     | 2 1         |

### • FONCTIONS SPÉCIALES

#### » DÉCONGÉLATION À LA VAPEUR

Pour décongeler toute sorte d'aliments. Placez les aliments comme la viande et le poisson, sans emballage, dans le panier vapeur au 3e niveau. Placez la lèchefrite en dessous, sur la ère grille, pour recueillir l'eau de la décongélation. Pour de meilleurs résultats, ne décongelez pas les aliments complètement, terminez le processus avec un temps de repos. Nous vous conseillons de laisser le pain emballé pour qu'il ne ramollisse pas trop.

| Aliment  | Température (°C)        | Temps (min) | Indicateurs |
|----------|-------------------------|-------------|-------------|
| Viande   | Hachée                  | 500         | 30 - 35     |
|          | En tranches             |             | 20 - 25     |
|          | Saucisses               | 450         | 10 - 15     |
| Volaille | Entier                  | 1000        | 60 - 70     |
|          | Filets                  | 500         | 25 - 30     |
|          | Cuisses                 |             | 30 - 35     |
| Poisson  | Entier                  | 600         | 30 - 40     |
|          | Filets                  | 300         | 10 - 15     |
|          | Portion                 | 400         | 20 - 25     |
| Légumes  | Portion                 | 300         | 25 - 30     |
|          | En morceaux             | 400         | 10 - 15     |
| Pain     | Pain (miche)            | 500         | 15 - 20     |
|          | Tranches                | 250         | 8 - 12      |
|          | Petits pains / brioches |             | 10 - 12     |
|          | Gâteau                  | 400         | 8 - 10      |
| Fruit    | Mixte                   | 400         | 10 - 15     |
|          | Baies                   | 250         | 5 - 8       |

#### » RÉCHAUFFAGE À LA VAPEUR

Pour réchauffer les repas préparés surgelés, froids, ou à la température ambiante. Cette fonction utilise la vapeur pour réchauffer les aliments lentement, sans les assécher, pour leur permettre de conserver leurs saveurs originales. Quelques minutes de repos améliorent le résultat. Nous vous conseillons de placer les morceaux d'aliment plus petits ou plus minces au milieu, et les morceaux plus gros ou plus large vers l'extérieur. Si vous utilisez le panier-vapeur, placez la lèchefrite en dessous pour recueillir les jus qui s'échappent des aliments.

## » LEVÉE

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.

## » CONSERVATION

Pour faire des conserves de fruits ou de légumes. Nous recommandons de l'utiliser que des fruits et légumes frais, de bonne qualité. Remplissez les pots de fruits ou de légumes (précuits de préférence), ajoutez du liquide ou sirop de conservation, et laissez environ 2 cm au haut. Placez ensuite les couvercles sans les serrer.

Placez la grille au 2e niveau, avec une lèchefrite en dessous, et placez les pots sur la grille métallique. Vous pouvez aussi placer les pots directement sur la lèchefrite. Lancez la fonction. Une fois terminé, bien serrer les couvercles des pots (portez des gants de cuisine ou protégez vos mains avec un linge résistant à la chaleur durant cette opération) et laissez-les refroidir à la température ambiante.

## » YOGOURT

Pour faire du yaourt. Avant d'utiliser cette fonction, ajoutez environ 100 g de yaourt au lait entier disponible sur le marché à un litre de lait entier à la température de la pièce.

Veuillez noter : Si vous utilisez du lait non pasteurisé, chauffez pour faire mijoter et laissez refroidir à la température de la pièce.

Versez le mélange dans des pots résistant à la chaleur, couvrez-les avec des couvercles ou une pellicule résistant à la chaleur, et placez-les ensuite sur la grille insérée au 2e niveau. Sélectionnez la fonction et réglez la durée pour cinq heures (la température ne doit pas changer). Une fois la cuisson terminée, laissez le yaourt refroidir dans le réfrigérateur plusieurs heures avant de le consommer.

## » DÉSINFECTION

Pour stériliser les biberons et les pots à l'aide de la vapeur. Insérez la grille ou la lèchefrite sur le niveau 1 et placez les articles dessus, en laissant suffisamment d'espace entre eux pour permettre à la vapeur d'en atteindre toutes les parties.

## » TERMINÉ

Pour optimiser la cuisson des repas préparés en les gardant tendres et juteux. Cette fonction permet de réchauffer uniformément les plats préparés ou partiellement cuisinés comme les rôtis, les poissons, et les gratins. Nous recommandons de placer les aliments sur son récipient sur une grille au niveau 3 ou de placer l'aliment directement sur le plateau vapeur au niveau 3 avec la lèchefrite placée au niveau en dessous. Vous devriez régler la température du four à la température à laquelle vous désirez avoir la nourriture à la fin de la cuisson.

| Repas préparé      |  | 100 | 18 - 25 | 3 2/1 |
|--------------------|--|-----|---------|-------|
| Soupe / bouillon   |  | 100 | 20 - 25 | 3     |
| Légumes            |  | 100 | 20 - 25 | 3 2/1 |
| Riz / pâtes        |  | 100 | 15 - 20 | 3 2/1 |
| Pommes de terre    |  | 100 | 20 - 25 | 3 2/1 |
| Viande en tranches |  | 100 | 15 - 20 | 3 2/1 |
| Viande en sauce    |  | 100 | 25 - 30 | 3     |
| Filets de poisson  |  | 100 | 10 - 15 | 3 2/1 |



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

Pour cuire plusieurs sortes d'aliments et atteindre de résultats optimaux rapidement et facilement. Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur la table de cuisson correspondante.

### COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Les tableaux énumèrent :

recettes , si un préchauffage est nécessaire , température , niveau de vapeur , poids, durée de cuisson , temps de repos , accessoires et niveau suggérés pour la cuisson.

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

Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire.

Grille, moule à gâteau sur grille, lèchefrite, plateau vapeur, plateau avec de l'eau,

# 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 devrez 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 ».

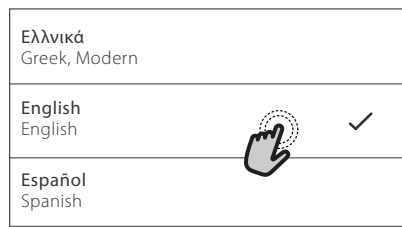
### 1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

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. RÉGLAGE DE LA WIFI

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

- Appuyez sur « CONFIGURER MAINTENANT » pour 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. Voir la compatibilité sur l'app store avec les versions d'Android ou iOS.

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

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

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

#### 2. 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. Pour le processus d'enregistrement, vous aurez besoin du numéro d'identifiant Smart Appliance (SAID). Le code d'aide unique (le code suivant le mot SERVICE sur la plaque signalétique installée sur l'appareil).

### 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 devrez les régler manuellement

- Appuyez sur les nombres pertinents pour régler la date.
- 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. RÉGLAGE DU POINT D'ÉBULLITION

Pour permettre au four de produire efficacement de la vapeur, il doit être calibré avant d'être utilisé pour la cuisson.

Une fois le réservoir d'eau rempli et que vous l'avez remis en place, appuyez sur  « Plus de modes » puis sélectionnez « Étalonnage du point d'ébullition ».

Appuyez sur « DÉBUT » pour activer l'étalonnage, en vous assurant que la porte du four reste fermée jusqu'à la fin du processus.

Veillez noter : Une grande quantité de vapeur peut être produite durant le processus : c'est tout à fait normal.

### 5. CHAUFFER LE FOUR


Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs. Enlevez les cartons de protection ou les pellicules transparentes du four, et enlevez les accessoires qui se trouvent à l'intérieur.

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

Nous vous conseillons d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

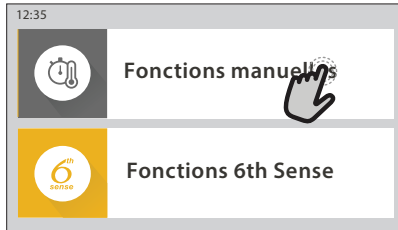
# UTILISATION QUOTIDIENNE

## 1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

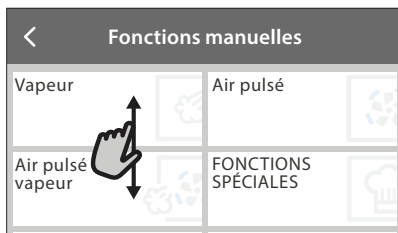
- Pour allumer le four, appuyez sur  ou appuyez n'importe où sur l'écran.

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

- Appuyez sur la fonction principale dont vous avez besoin pour accéder au menu correspondant.



- Faites défiler vers le haut ou vers le bas pour explorer la liste.



- Sélectionnez la fonction dont vous avez besoin en appuyant dessus.

## 2. RÉGLAGE DES FONCTIONS MANUELLES

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

### TEMPÉRATURE / NIVEAU DE VAPEUR

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



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



### DURÉE

Vous n'avez pas à régler la durée de cuisson si vous avez l'intention de gérer la cuisson manuellement.

En mode temporisé, le four cuit pendant la durée que vous sélectionnez. À la fin du temps de cuisson, le four s'arrête automatiquement.

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



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



- Appuyez sur « SUIVANT » pour confirmer.

Pour effacer une durée réglée pendant la cuisson et ainsi gérer manuellement la fin de la cuisson, appuyez sur la valeur de durée, puis sélectionnez « ARRÊT ».

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

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

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

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

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

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

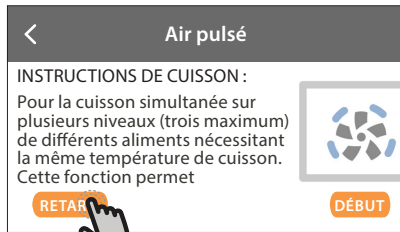
- Suivez les invites à l'écran pour vous guider à travers le processus de cuisson.

## 4. RÉGLER DÉPART DIFFÉRÉ

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 départ souhaitée.





- 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.

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

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

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

## 6. PRÉCHAUFFAGE

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

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

- Ouvrez la porte.
- Enfournez le plat.
- Fermez la porte et commencez la cuisson.

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

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

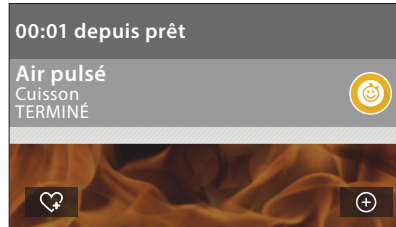
- Sélectionner une fonction qui vous permet de sélectionner la fonction préchauffage manuellement.
- Appuyez sur l'icône pour activer ou désactiver le préchauffage. Il sera réglé comme une option par défaut.



## 7. PAUSE DE LA CUISSON

Certaines des fonctions 6<sup>th</sup> Sense nécessiteront la réalisation de certaines actions pendant la cuisson. Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer.

## 8. FIN DE CUISSON

Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson. Dans certaines fonctions, une fois la cuisson terminée, vous pouvez l'enregistrer comme un favori et l'utiliser rapidement à l'avenir, en conservant les mêmes réglages ou vous pouvez aussi prolonger la cuisson.




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

## 9. FAVORIS

La fonction Favoris stocke les réglages du four pour votre recette favorite.

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.

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



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

- Faites défiler 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 souhaitée.
- Appuyez sur le repas pertinent pour le modifier.

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

## 10. OUTILS

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

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



### ACTIVATION À DISTANCE

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

### MINUTERIE DE CUISSON

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

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

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

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

Pour 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.

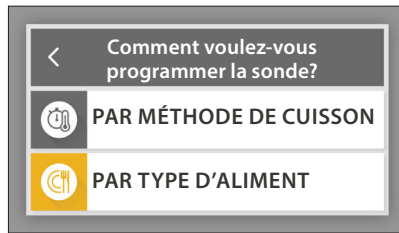
### SONDE

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

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

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

est autorisée ou requise.



Une fois qu'une fonction de cuisson a démarré, elle sera effacée si la sonde est enlevée. Débranchez toujours et enlevez la sonde du four lorsque vous prenez les aliments.

La sonde peut être contrôlée à distance à l'aide de l'application Bauknecht Home Net sur votre dispositif mobile.

### UTILISATION DE LA SONDE ALIMENTAIRE

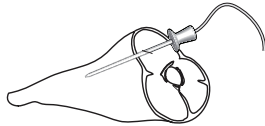
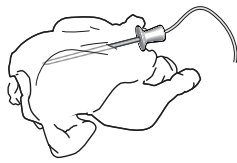
L'utilisation de la sonde vous permet de mesurer la température interne des aliments lors de la cuisson.

Insérez la sonde profondément dans la viande en évitant les os et les parties grasses :

Volaille : Insérez le bout dans le centre de la poitrine en évitant les zones creuses.

Une pièce de viande ou un gigot : Insérez le bout dans la partie la plus épaisse.

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



### AUTONETTOYAGE

L'action de la vapeur libérée pendant ce cycle de nettoyage spécial permet d'enlever facilement la saleté et les résidus alimentaires.

### VIDANGE

La fonction vidange permet de vidanger l'eau afin d'éviter toute stagnation dans la chaudière. Il est conseillé de toujours réaliser la vidange à chaque fois que le four a été utilisé. L'écran indiquera quand la chaudière doit être totalement vidangée. Après un certain nombre de cuissons, cette action sera obligatoire et il ne sera pas possible de démarrer la fonction vapeur avant de l'avoir fait.

Une fois la fonction « VIDANGE » sélectionnée ou lorsque cela est suggéré sur l'écran, appuyez sur « DÉBUT » et suivez les actions indiquées .

Une fois terminé, vidangez et rincez le réservoir avec de l'eau potable.

Veillez noter : Si la bouilloire est trop chaude, la fonction ne sera pas activée.

### DÉTARTER

Cette fonction spéciale, activée à intervalles réguliers, vous permet de maintenir la chaudière et le circuit d'eau dans les meilleures conditions.

La fonction est divisée en plusieurs phases : vidange, détartrage, rinçage. Une fois que la fonction a démarré, suivez toutes les étapes indiquées à l'écran et appuyez sur lorsque c'est fait, pour démarrer chaque phase.

Pour de meilleurs résultats, nous recommandons de remplir le réservoir avec un produit fourni par le Services après-ventes (merci de suivre les instructions fournies avec le produit).

N'éteignez pas le four avant la fin. Les fonctions de cuisson ne peuvent pas être utilisées durant le cycle de nettoyage.

Veillez noter : Un message sera affiché à l'écran, pour vous rappeler d'exécuter cette opération régulièrement.

### SILENCE

Appuyez sur l'icône pour couper le son ou rallumer le son de tous les sonorités 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 enfoncés accidentellement.

Pour activer le verrouillage :

- Appuyez sur l'icône .

Pour désactiver le verrouillage :

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



### PLUS DE MODES

Pour régler l'« Étalonnage du point d'ébullition »

### 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

---

### GÂTEAUX ET PAIN

Nous vous recommandons d'utiliser la fonction « Air pulsé » pour les gâteaux et « Air pulsé + vapeur » pour les produits à base de pain.

Utilisez des moules à gâteau en métal foncé et toujours les placer sur la grille métallique disponible.

En variante, une plaque, ou un plat de cuisson allant au four, peuvent être utilisés pour cuire certains aliments comme les biscuits ou les petits pains.

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

Graissez légèrement les plaques pour obtenir une pizza à base croustillante.

### LEVAGE DE LA PÂTE

Couvrez le moule contenant la pâte avec un linge humide et placez-le sur la lèchefrite. Placez la lèchefrite dans le four au niveau 1 ou 2.

Nous vous conseillons de laisser lever la pâte dans le four, la température est plus constante qu'à l'air ambiant. Il est néanmoins recommandé de vérifier la pâte tôt (environ au tiers du temps total requis pour le levage), sinon elle pourrait trop lever.

Vous pouvez aussi faire lever de la pâte travaillée ou coupée, qui a partiellement fermentée : Couvrez la lèchefrite avec un linge et placez-la au niveau 2 ou 3. Le temps nécessaire sera environ la moitié du temps de levage normal. Le temps de levage pour la pizza est d'environ une heure pour une pâte de 1 kg.

### ÉCONOMISER L'ÉNERGIE

Assurez-vous que la porte est bien fermée lorsque l'appareil est allumé, et qu'elle reste fermée le plus possible lors de la cuisson.













































Si possible, placez les aliments sur les accessoires fournis et n'utilisez pas de plat supplémentaire.

Ne préchauffez pas le four avant la cuisson si ce n'est pas nécessaire.

Couper les aliments en petits morceaux de même grosseur vous permet de réduire le temps de cuisson et ainsi économiser de l'énergie.

Lorsque vous cuisez sur une longue période de temps (c.-à-d. plus de 30 minutes), nous vous conseillons de réduire la température lors de la dernière étape : La chaleur résiduelle à l'intérieur du four est suffisante pour reprendre la cuisson..

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres aliments.

| Catégorie d'aliments / Recettes |   | Niveau & Accessoires  | Info cuisson   |
|---------------------------------|---|---|--|
| RAGOÛT ET PÂTES AU FOUR         | Lasagnes  | 2    | Préparer selon votre recette préférée. Verser de la sauce béchamel sur le haut et répandre du fromage pour obtenir un brunissage parfait   |
|                                 | Lasagnes *  | 2    | Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles de plastique  |
| RIZ ET CÉRÉALES                 | Riz blanc   | 3    | Ajoutez de l'eau salée et du riz dans la lèchefrite. Utilisez une tasse et demi d'eau pour chaque tasse de riz   |
|                                 | Riz brun  | 3    |  |
|                                 | Riz basmati   | 3    |  |
|                                 | Boullgour   | 3    | Ajoutez de l'eau salée et des céréales dans la lèchefrite. Utilisez 2 tasses d'eau pour chaque tasse de boullgour  |
|                                 | Couscous  | 3    | Ajoutez de l'eau salée et des céréales dans la lèchefrite. Utilisez 2 tasses d'eau pour chaque tasse de couscous   |
| VIANDE                          | Rôti de bœuf   | 2 2       | 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   | 2 2       | 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   |
|                                 | Rôti de porc   | 2 2       | 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   |
|                                 | Agneau rôti   | 2 2     | 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                         |
|                                 | Poulet rôti    | 2 2   | 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  | 3 1   | Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Répartissez uniformément sur le plateau vapeur avec le côté peau vers le bas   |
|                                 | Canard rôti    | 2 2   | Appliquez de l'huile ou du beurre fondu avec un pinceau. Frottez avec du sel, du poivre et du paprika. Insérez dans le four avec le côté poitrine vers le bas  |
|                                 | Filets vapeur   | 3 1   | Répartissez uniformément dans le plateau vapeur  |
|                                 | Hot Dog   | 3 1   | Répartissez uniformément dans le plateau vapeur  |
|                                 | Pain de viande  | 2    | Préparez selon votre recette favorite et façonnez dans un moule en poussant pour éviter la formation de poches d'air   |
| POISSON ET FRUITS DE MER        | Poisson entier rôti   | 2    | 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   | 3 1   |  |
|                                 | Filets de poisson à la vapeur   | 3 1   | Répartissez uniformément dans le plateau vapeur  |
|                                 | Filets de poisson à la vapeur   | 3 1   |  |
|                                 | Gratin de poisson   | 2    | Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles de plastique  |
|                                 | Moules  | 3 3   | Assaisonnez avec de l'huile, du poivre, du citron, de l'ail et du persil avant la cuisson. Mélangez  |
| Crevettes                       | 3 3   | Répartissez uniformément dans le plateau vapeur   |  |

## ACCESSOIRES


  
Grille métallique


























  
Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique


  
Plaque de cuisson


  
Panier vapeur



  
Sonde

\* Produits surgelés

| Catégorie d'aliments / Recettes  |  | Niveau & Accessoires  | Info cuisson   |
|--|--|---|--|
| LÉGUMES  | Légumes rôtis  | Pommes de terre rôties<br>   | Coupées en morceaux, assaisonnez avec de l'huile, du sel et des herbes avant de mettre au four   |
|  |  | Pommes de terre frites *<br>   | Répartissez uniformément dans la lèchefrite  |
|  |  | Pommes de terre frites<br>   | Pelez les pommes de terre et coupez-les 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 dans la lèchefrite   |
|  |  | Piments farcis<br>   | Coupez les poivrons à moitié et enlevez les graines à l'intérieur. Une fois propre, remplissez-les d'un mélange de viande hachée, de chapelure et de fromage râpé. Assaisonnez avec de l'ail, du sel et des herbes selon vos goûts   |
|  |  | Courges farcies<br>  | Creusez la courge et hachez finement la chair intérieure. Mélangez les cubes de courge avec de la viande hachée, de la chapelure et du fromage râpé. Assaisonnez avec de l'ail, du sel et des herbes selon vos goûts   |
|  |  | Aubergine farcie<br>   | Creusez l'aubergine et faites bouillir la chair intérieure jusqu'à ce qu'elle soit très souple. Laissez refroidir. Une fois prête, remplissez-la d'un mélange de viande hachée, de chapelure et de fromage râpé. Assaisonnez avec de l'ail, du sel et des herbes selon vos goûts   |
|  |  | Tomates farcies<br>  | Tranchez les chapeaux des tomates et mettez-les de côté. Creusez la chair des tomates et faites cuire le riz à l'intérieur. Aromatisez avec des herbes / du bouillon selon vos goûts. Quand le riz est tendre, laissez-le refroidir et remplissez généreusement les tomates avec le risotto. Fermez avec les chapeaux des tomates avant la cuisson |
|  | Légumes gratinés   | Gratin de pommes de terre<br>  | Coupez en morceaux et placez-les dans un grand récipient. Salez, poivrez et versez de la crème. Parsemez de fromage  |
|  |  | Gratin de légumes *<br>  | Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles de plastique  |
|  | Légumes vapeur   | Pommes de terre entières<br>   | Répartissez uniformément dans le plateau vapeur  |
|  |  | Pommes de terre en morceaux<br>  | Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans le plateau vapeur  |
|  |  | Petits pois<br>  | Répartissez uniformément dans le plateau vapeur  |
|  |  | Carottes<br>  |  |
|  |  | Brocoli<br>  | Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans le plateau vapeur  |
| Chou-fleur<br>                  |  |   |  |
| Asperges<br>                    |  | Répartissez uniformément dans le plateau vapeur   |  |
| Courge<br>                      |  | Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans le plateau vapeur   |  |
| Artichauts<br>                  |  | Coupez à moitié. Répartissez uniformément dans le plateau vapeur  |  |
| Choux de Bruxelles<br>          |  | Répartissez uniformément dans le plateau vapeur   |  |
| Épis de maïs<br>                |  | Répartissez uniformément dans le plateau vapeur   |  |
| Piments<br>                     |  | Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans le plateau vapeur   |  |
| Légumes cuits à la vapeur *<br> |  | Répartissez uniformément dans le plateau vapeur   |  |
| GÂTEAUX SALÉS  | Quiche Lorraine<br>   | Chemisez un moule à gâteau avec la pâte et percez-la avec une fourchette. Préparez le mélange à quiche lorraine en considérant une quantité pour 6 portions |  |
|  | Quiche Lorraine *<br> | Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles de plastique   |  |

ACCESSOIRES

  
Grille métallique





























  
Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique

  
Plaque de cuisson

  
Panier vapeur

  
Sonde

\* Produits surgelés

| Catégorie d'aliments / Recettes |                       | Niveau & Accessoires  | Info cuisson   |
|---------------------------------|-----------------------|---|--|
| PAIN                            | Petits pains          | 2    | 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 *        | 2    |  |
|                                 | Gâteau de pain        | 2    | Sortez de l'emballage. Répartissez uniformément sur le plateau de cuisson  |
|                                 | Petits pains précuits | 2    |  |
|                                 | Scones                | 2    | Façonnez en forme de scones ou en morceaux plus petits sur une lèchefrite graissée   |
|                                 | Petits pains en boîte | 2    | Sortez de l'emballage. Répartissez uniformément sur le plateau de cuisson  |
| PIZZA                           | Pizza                 | 2    | 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 plateau cuisson légèrement huilé. Ajoutez des garnitures comme des tomates, de la mozzarella et du jambon |
|                                 | Pizza fine *          | 2    |  |
|                                 | Pizza épaisse *       | 2    | Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles de plastique  |
|                                 | Pizza froide          | 2    |  |
| GÂTEAUX ET PÂTISSERIES          | Génoise en moule      | 2    | Préparez une pâte pour génoise sans gras de 700-800 g. Versez dans un moule chemisé et graissé   |
|                                 | Biscuits              | 2    | 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. Répartissez pour atteindre une épaisseur de 5 mm, façonnez comme demandé et répartissez uniformément dans le moule                                   |
|                                 | Meringues             | 2    | 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 aux fruits      | 2   | Préparez la pâte avec 180 g de farine, 125 g de beurre et un œuf. Chemisez un moule à gâteau avec la pâte et remplissez de 700-800 g de fruits frais en tranches mélangés avec du sucre et de la cannelle  |
|                                 | Tarte aux fruits *    | 2    | Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles de plastique  |
|                                 | Muffins               | 2    | Préparez une préparation pour 10-12 morceaux selon votre recette favorite et remplissez des moules en papier. Répartissez uniformément sur le plateau de cuisson   |
|                                 | Soufflés              | 2    | Préparez un soufflé avec du citron, du chocolat ou des fruits et versez dans un plat profond allant au four  |
| DESSERTS                        | Pommes au four        | 2    | Évidez et remplissez de pâte d'amandes ou de cannelle, de sucre et de beurre   |
|                                 | Compote de fruits     | 3  1  | Pelez et évidez les fruits. Coupez en morceaux et répartissez uniformément sur le plateau vapeur   |
|                                 | Crème Brûlée          | 3  1  | Mélangez 2 jaunes d'œuf et 2 œufs entiers avec 3 cuillères à soupe de sucre et d'arôme de vanille. Chauffez un mélange de 100 ml de crème et de 200 ml de lait et ajoutez doucement aux œufs. Versez le mélange dans 4 ramequins individuels   |
| ŒUFS                            | Oeuf moyen            | 3  1  |  |
|                                 | Oeuf dur              | 3  1  | Si les œufs doivent être mangés froids, rincez-les immédiatement à l'eau froide  |
|                                 | Oeuf mollet           | 3  1  |  |

ACCESSOIRES

 Grille métallique

 Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique












 Plaque de cuisson

 Panier vapeur

 Sonde

\* Produits surgelés




| Catégorie d'aliments / Recettes |         | Niveau & Accessoires | Info cuisson  |
|---------------------------------|---------|----------------------|---|
| SOUS VIDE                       | CUISSON | Viande entière       | 2  |
|                                 |         | Viande hachée        | 2  |
|                                 |         | Volaille             | 2  |
|                                 |         | Poisson              | 2  |
|                                 |         | Mollusques           | 2  |
|                                 |         | Fruits de mer        | 2  |
|                                 |         | Légumes              | 2  |
|                                 |         | Fruit                | 2  |
|                                 |         | Crème fraîche        | 2  |
|                                 |         | Crème salée          | 2  |
| RÉCHAUFFER                      |         | Produits surgelés    | 2  |
|                                 |         | Réfrigéré            | 2  |

Répartissez uniformément les paquets autour du centre de la grille métallique. Assurez-vous que les paquets sont sous vide

Répartissez uniformément les paquets autour du centre de la grille métallique

ACCESSOIRES

 Grille métallique

 Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique

 Plaque de cuisson

 Panier vapeur

 Sonde

\*Produits surgelés

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Si le nettoyage n'est pas effectué régulièrement, les surfaces de l'appareil pourraient se détériorer. De plus, cela pourrait réduire la durée de vie de l'appareil et créer des situations dangereuses. Assurez-vous que l'appareil est froid avant de le nettoyer ou effectuer des travaux d'entretien.

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. L'appareil doit être débranché de l'alimentation principale avant d'effectuer des travaux d'entretien. Utilisez des gants de protection. N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.

### SURFACES EXTÉRIEURES

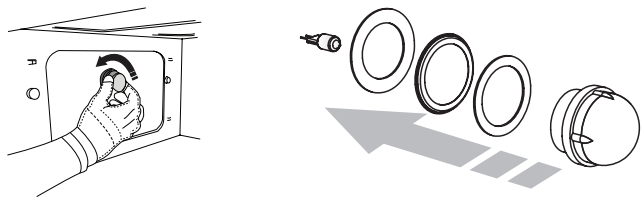
- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibras humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.
- Nettoyez la vitre de la porte du four avec un détergent liquide approprié.

### SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture.
- Laissez le four refroidir et essuyez le compartiment avec un linge ou l'éponge fournie pour enlever l'humidité laissée par la vapeur. Nous vous conseillons d'utiliser la fonction « Nettoyage à la vapeur » régulièrement.

### REEMPLACER L'AMPOULE

- Débranchez le four de l'alimentation électrique.
- Dévissez le couvercle de l'ampoule et enlevez délicatement les joints d'étanchéité et la rondelle.
- Remplacez l'ampoule, replacez les joints d'étanchéité et la rondelle, et revissez le couvercle.
- Rebranchez le four à l'alimentation électrique.



### ACCESSOIRES

- La majorité des accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle, incluant les supports de grille.
- Nettoyez soigneusement le réservoir avec une éponge et un peu de détergent à pH neutre. Rincez avec de l'eau potable.

Veillez noter: Utilisez des ampoules à halogène de 10 W/12 V type G4, T300 °C. L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et ne convient pas pour l'éclairage général (Règlement CE 244/2009). Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service Après-vente. Ne manipulez pas les ampoules à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Utilisez le four uniquement après avoir réinstallé le cache de l'ampoule.

## FAQ WIFI

### Quels protocoles Wi-Fi sont pris en charge ?

L'adaptateur Wi-Fi installé prend en charge le Wi-Fi 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 activé, Wi-Fi 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 le système d'exploitation que vous préférez, cela ne fait aucune différence.

### Puis-je utiliser la connexion 3G mobile au lieu 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 domestique fonctionne et si la fonctionnalité sans fil est activée ?

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

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

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

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

Appuyez sur  puis appuyez sur  WiFi ou regardez sur votre appareil : Il existe une étiquette montrant le SAID et les adresses MAC. L'adresse MAC est constituée d'une combinaison de chiffres et de lettres, débutant par « 88:e7 ».

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Consulter la documentation du routeur. Il y a habituellement un autocollant sur le routeur qui indique les informations dont vous avez besoin pour atteindre la page de configuration du dispositif en utilisant un dispositif connecté.

### Que puis-je faire si mon routeur utilise le canal Wi-Fi du voisinage ?

Forcez le routeur à utiliser votre canal Wi-Fi domestique.

### Que puis-je faire si apparaît à l'écran ou si l'appareil est incapable d'établir une connexion stable avec 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 DHCP doivent être convenablement configurés. Cryptage par mot de passe pris en charge : WEP, WPA, WPA2. Pour essayer un type de cryptage différent, consultez le manuel du routeur.

Réglages de la porteuse : Si votre fournisseur de service Internet a fixé le nombre d'adresses MAC capables de se connecter à Internet, vous risquez de ne pas pouvoir connecter votre appareil au cloud. L'adresse MAC d'un dispositif est son identifiant unique. Demandez à votre fournisseur de service Internet comment connecter les dispositifs autres que les ordinateurs à Internet.

### Comment puis-je vérifier si les données sont en cours de transmission ?

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.

Certains réglages prennent plusieurs 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'effacer vos appareils de votre ancien compte avant de les déplacer vers le nouveau.

### J'ai changé de routeur - que dois-je faire ?

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

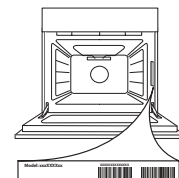
# DÉPANNAGE

| Problème   | Cause possible  | Solution  |
|--|---|---|
| Le four ne fonctionne pas.   | Coupure de courant.<br>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.   |
| Le four fait du bruit, même lorsqu'il est éteint.  | Le ventilateur fonctionne.  | Ouvrez la porte ou attendez que le processus de refroidissement soit terminé.   |
| Le four ne produit pas de vapeur.  | Réservoir mal inséré.<br>Réservoir vide.  | Assurez-vous que le réservoir d'eau est bien placé et qu'il est rempli jusqu'à la marque « MAX » avec de l'eau potable ; puis relancez la fonction désirée.   |
| La fonction ne démarre pas.<br>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.<br>Les réglages du routeur ont changé.<br>Les connexions sans fil n'atteignent pas l'appareil.<br>Le four est incapable d'établir une connexion stable au réseau domestique.<br>La connectivité n'est pas prise en charge. | Vérifiez que le routeur Wi-Fi est connecté à Internet.<br>Vérifiez que le signal Wi-Fi près de l'appareil est fort.<br>Essayez de redémarrer le routeur<br>Voir le chapitre « FAQ WI-FI ».<br>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.  |



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

- En visitant notre site Internet [docs.whirlpool.eu](https://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.





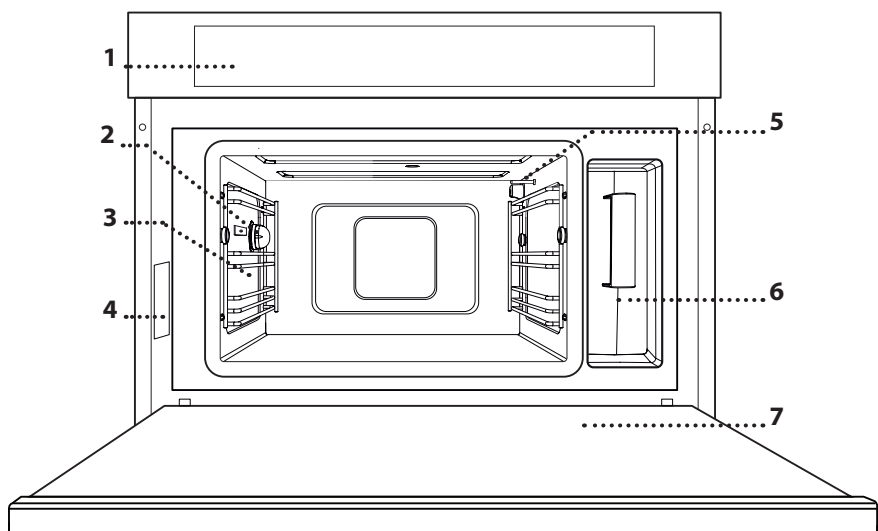
**DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT**

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

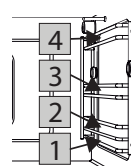


**Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.**

## PRODUCTBESCHRIJVING



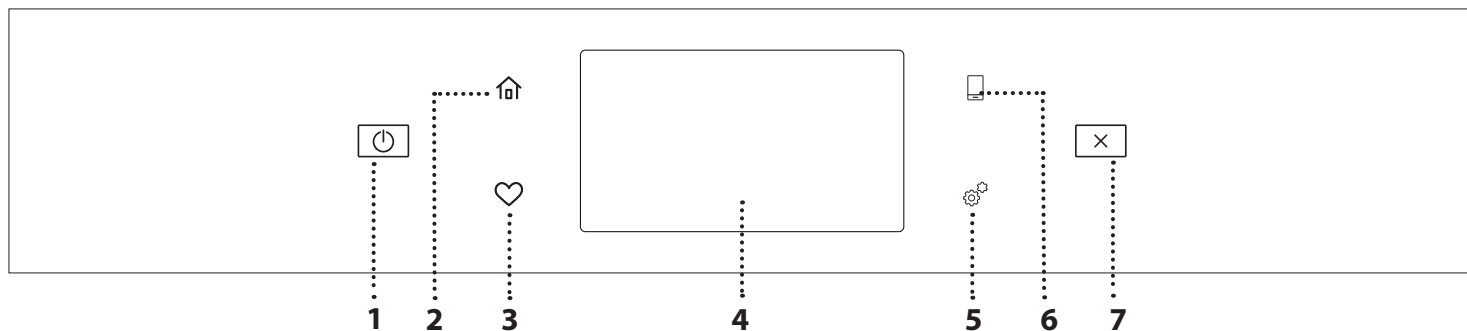
1. Bedieningspaneel
2. Lamp
3. Plankgeleiders



De niveaus (geleiders) waarop de roosters en andere accessoires geplaatst kunnen worden zijn genummerd. 1 is het laagste en 4 het hoogste niveau.

4. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
5. Temperatuursensor
6. Reservoir
7. Deur

## BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL



### 1. AAN / UIT

Om de oven aan en uit te draaien.

### 2. HOOFDMENU

Om snelle toegang te krijgen tot het hoofdmenu.

### 3. FAVORIET

Om de lijst van uw favoriete functies op te roepen.

### 4. DISPLAY

### 5. TOOLS

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

### 6. AFSTANDBEDIENING

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

### 7. ANNULEREN

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

# ACCESSOIRES

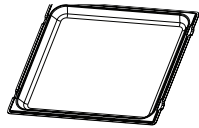
## ROOSTER



Om de warme lucht goed te laten circuleren. Plaats het voedsel rechtstreeks op het rooster of gebruik het om er bakplaten en schotels of ander hittebestendig ovenmateriaal

op te plaatsen. Wanneer het voedsel rechtstreeks op het rooster geplaatst wordt, moet de bakplaat eronder geschoven worden. Kan ook bovenop de bakplaat of de stoombak op hetzelfde niveau geplaatst worden.

## BAKPLAAT



Wordt gebruikt als bakplaat met de functies "Hetelucht" en "Hetelucht+stoom" voor het bereiden van vlees, vis, groenten of verschillende soorten brood en

gebakjes. Is ook handig voor het ondersteunen van hittebestendig ovengerei, zodat u de schotels niet rechtstreeks op de boden van de oven hoeft te plaatsen. De plaat vangt het bakjus op wanneer het onder het rooster of de stoombak geplaatst wordt.

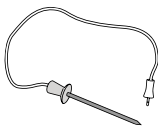
## STOOMBAK



De stoom kan makkelijker circuleren, zodat het voedsel uniform gaar wordt. Geadviseerd wordt de bakplaat eronder te plaatsen om het braadvet

op te vangen.

## VOEDSELSONDE



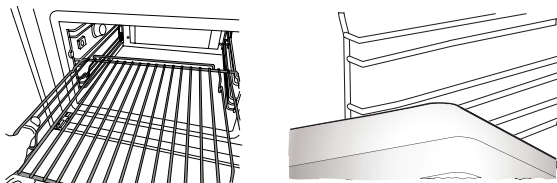
Om de binnentemperatuur van de gerechten te meten tijdens de bereiding.

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

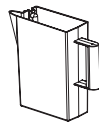
## HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES PLAATSEN

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

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



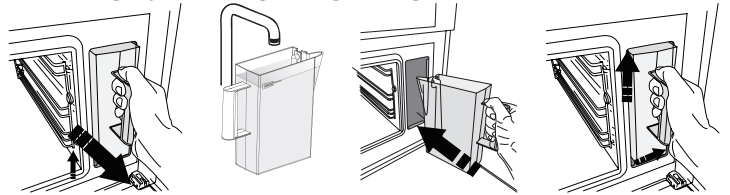
## RESERVOIR



Telkens wanneer u een van de stoomfuncties gebruikt met drinkwater vullen.

Het reservoir kan makkelijk bereikt worden door de deur te openen. Verwijder het door het een beetje naar boven te heffen en dan naar u toe te trekken. Zorg voordat het waterreservoir in de houder wordt geplaatst dat de waterslang goed in de holte in de bovenste rand van het reservoir is geplaatst.

Vul het reservoir tot aan het merkteken "MAX" en plaats het in de houder: De boven- en rechterzijde van het reservoir moeten de zijkanten van de houder raken. Breng het reservoir volledig in en duw het omlaag tot u een klik hoort. Leeg het reservoir na elk gebruik. Ook het slangetje moet goed geleidigd worden.



## SPONS

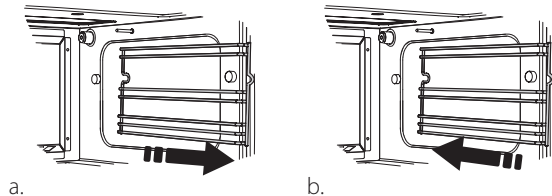


Om condens te verwijderen dat zich eventueel gevormd heeft tijdens het bereiden. Laat de spons achter in het reservoir.

Bij de Klantendienst kunt u apart andere, niet bijgeleverde, accessoires aanschaffen.

## DE GELEIDERS VAN HET ROOSTER VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

- Om de geleiders te verwijderen, schuif ze naar voren en trek ze naar u toe om ze van de beugels los te haken. (a)
- Om de geleiders terug te plaatsen, haak ze vast in de beugels door ze voorzichtig naar beneden te duwen en op hun plaats te klikken. (b)



Vooraleer andere accessoires aan te schaffen die beschikbaar zijn op de markt, zorg ervoor dat ze hittebestendig zijn en geschikt zijn voor bereidingen met stoom.

Zorg ervoor dat er een ruimte van minstens 30 mm vrij is tussen de bovenkant van de schotel en de wanden van de oven, zodat de stoom voldoende kan circuleren.



# FUNCTIES



## HANDMATIGE FUNCTIES

### • STOMEN

Voor het bereiden van natuurlijke en gezonde gerechten met gebruik van stoom, om de natuurlijke voedingswaarde van het voedsel te behouden. Deze functie is bijzonder geschikt voor het bereiden van groenten, vis en fruit, en ook om te blancheren. Tenzij anders aangegeven alle verpakkingen en beschermende folie verwijderen voordat het voedsel in de oven wordt gezet.

| Gnocchi         |  | 90 - 100 | 10 - 15 | <u>3</u> <u>1</u>   |
|-----------------|--|----------|---------|---------------------|
| Visterrine      |  | 75 - 80  | 60 - 90 | <u>2</u>            |
| Gekookte eieren |  | 90       | 20 - 25 | <u>3</u>            |
| Beetwortel      |  | 100      | 50 - 60 | <u>3</u> <u>1</u>   |
| Rode kool       |  | 100      | 30 - 35 | <u>3</u> <u>1</u>   |
| Witte kool      |  | 100      | 25 - 30 | <u>3</u> <u>1</u>   |
| Witte bonen     |  | 100      | 75 - 90 | <u>3</u> <u>2/1</u> |

### • HETELUCHT

Om gerechten te bereiden op een manier die heel dicht aanleunt bij het gebruik van een traditionele oven. We raden aan het rooster te gebruiken met deze functie, omdat de lucht zo efficiënt kan circuleren. Het is ook mogelijk om de bakplaat te gebruiken om bepaalde soorten voedsel te bereiden, zoals koekjes of broodjes.

| Gateaux (gebak)         | Ja | 160       | 35 - 40 | <u>2</u> |
|-------------------------|----|-----------|---------|----------|
| Koekjes                 | Ja | 150 - 165 | 12 - 15 | <u>2</u> |
| Soesjes                 | Ja | 190 - 200 | 25 - 30 | <u>2</u> |
| Zwitserse broodjes      | Ja | 230       | 7 - 8   | <u>2</u> |
| Hartige taart           | Ja | 180 - 190 | 35 - 40 | <u>2</u> |
| Bladerdeeg              | Ja | 180 - 190 | 15 - 20 | <u>2</u> |
| Bevroren kippenvleugels | Ja | 190 - 200 | 15 - 18 | <u>2</u> |

### • HETELUCHT + STOOM

Voor het bereiden van gerechten op een zodanige wijze dat ze krokant aan de buitenkant maar zacht en mals aan de binnenkant zijn. Het is vooral geschikt voor het bereiden van braadstukken van vlees of gevogelte, vis, aardappelen, bevroren kant-en-klaar maaltijden, taarten en desserts.

| Brood                |  | 180 - 190 | Laag - Medium  | 35 - 40 | <u>2</u>          |
|----------------------|--|-----------|----------------|---------|-------------------|
| Kalkoenborst         |  | 200 - 210 | Gemiddeld      | 50 - 60 | <u>2</u> <u>1</u> |
| Ribbetjes            |  | 160 - 170 | Laag           | 80 - 90 | <u>2</u> <u>1</u> |
| Geroosterde vis      |  | 190 - 200 | Laag           | 15 - 25 | <u>2</u> <u>1</u> |
| Geroosterde groenten |  | 200 - 210 | Gemiddeld-Hoog | 20 - 30 | <u>2</u> <u>1</u> |

### • SPECIALITEITEN

#### » STOOM ONTDOOIE

Voor het ontdooien van alle soorten voedsel. Plaats voedsel zoals vlees en vis zonder verpakking of folie in de stoombak op niveau 3. Plaats de opvangplaat één niveau lager om tijdens het ontdooien het water op te vangen. Voor de beste resultaten, het voedsel niet volledig ontdooien maar het laten rusten om het proces te voltooien. We raden aan om het brood ingepakt te laten, om te voorkomen dat het te zacht wordt.

| Vlees     | Gehakt               | 500  | 25 - 30 | 30 - 35 | 60 |
|-----------|----------------------|------|---------|---------|----|
|           | Gesneden             |      |         | 20 - 25 |    |
|           | Braadworst           | 450  | 10 - 15 | 10 - 15 |    |
| Gevogelte | Heel                 | 1000 | 60 - 70 | 40 - 50 |    |
|           | Filets               | 500  | 25 - 30 | 20 - 25 |    |
|           | Poten                |      | 30 - 35 | 25 - 30 |    |
| Vis       | Heel                 | 600  | 30 - 40 | 25 - 30 |    |
|           | Filets               | 300  | 10 - 15 | 10 - 15 |    |
|           | Portie               | 400  | 20 - 25 | 20 - 25 |    |
| Groenten  | Portie               | 300  | 25 - 30 | 20 - 25 |    |
|           | Stukken              | 400  | 10 - 15 | 5 - 10  |    |
| Brood     | Heel brood           | 500  | 15 - 20 | 25 - 30 |    |
|           | Sneden brood         | 250  | 8 - 12  | 5 - 10  |    |
|           | Broodjes / bolletjes |      | 10 - 12 | 5 - 10  |    |
|           | Taart                | 400  | 8 - 10  | 15 - 20 |    |
| Fruit     | Gemengd              | 400  | 10 - 15 | 5 - 10  |    |
|           | Bessen               | 250  | 5 - 8   | 3 - 5   |    |

#### » STOOM OPNIEUW OPWARMEN

Om kant-en-klare gerechten te verwarmen die diepgevroren, gekoeld of op kamertemperatuur zijn. Deze functie maakt gebruik van stoom om het voedsel zachtjes op te warmen zonder het uit te drogen, waardoor de oorspronkelijke smaak behouden blijft. Nagaartijd verbetert het resultaat. Het is raadzaam om plaatsen van kleinere of dunnere stukken voedsel in het midden en grotere of dikker stukken aan de buitenkant te plaatsen.

Bij gebruik van de stoombak de bakplaat eronder plaatsen om eventuele vloeistof die uit het voedsel loopt op te vangen.

#### » 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.

#### » CONSERVERING

Om conserven te bereiden met fruit en groenten.

We raden aan om alleen verse groenten en fruit van goede kwaliteit te gebruiken. Vul de potten met fruit of groenten (voorgekookt, indien mogelijk) en vul aan tot 2 cm van de rand met bewaarvloeistof of inmaaksiroop. Plaats de deksels losjes op de potten zonder vast te draaien.

Plaats het rooster op niveau 2 met de bakplaat eronder en plaats de potten op het rooster. Anders kunt u de potten ook rechtstreeks in de bakplaat zetten. De functie inschakelen. Wanneer het klaar is, draait u de deksels stevig vast op de potten (draag ovenwanten of bescherm uw handen met een hittebestendige doek). Laat ze afkoelen tot kamertemperatuur.

#### » YOGHURT

Voor het maken van yoghurt. Voordat de functie wordt ingeschakeld ongeveer 100 g in de handel verkrijgbare verse volle yoghurt toevoegen aan een liter volle melk bij kamertemperatuur.

Let op: Als u onpasteuriseerde melk gebruikt laat die dan wat sudderen vooraleer te laten afkoelen tot kamertemperatuur.





Giet het mengsel in hittebestendige potten, dek ze af met hittebestendige deksels of folie en zet ze op het rooster dat op niveau 2 geplaatst is. Selecteer de functie en stel de duur in op vijf uur (de temperatuur kan niet gewijzigd worden). Zodra de functie klaar is de yoghurt verschillende uren laten afkoelen in de koelkast voordat het wordt opgediend.

#### » ONTSMETTING

Om babyflesjes of potten te ontsmetten met behulp van stoom. Plaats het rooster of de bakplaat op niveau 1 en plaats de flesjes of potten er op. Laat voldoende tussenruimte om de stoom goed te laten circuleren.

#### » VOLTOOIEN

Om de bereiding van kant-en-klare gerechten af te werken zonder de sappigheid te verliezen. Met deze functie kunnen kant-en-klare of gedeeltelijk voorgekookte maaltijden, zoals braadstukken, vis en gegratineerde gerechten gelijkmatig worden opgewarmd. Het voedsel kan het beste in het eigen bewaarbakje op een rooster op niveau 3 worden geplaatst. Het kan ook direct in de stoombak op niveau 3 worden geplaatst, met de bakplaat één niveau lager. Zet de temperatuur van de oven op de uiteindelijke temperatuur waarop u het voedsel graag gaar hebt.

|                        |  |  |  |  |
|------------------------|---|---|---|---|
| Kant-en-klare maaltijd |   | 100   | 18 - 25   | 3 2/1   |
| Soep / bouillon        |   | 100   | 20 - 25   | 3   |
| Groenten               |   | 100   | 20 - 25   | 3 2/1   |
| Rijst / pasta          |   | 100   | 15 - 20   | 3 2/1   |
| Aardappelen            |   | 100   | 20 - 25   | 3 2/1   |
| Plakken vlees          |   | 100   | 15 - 20   | 3 2/1   |
| Vlees met saus         |   | 100   | 25 - 30   | 3   |
| Visfilets              |   | 100   | 10 - 15   | 3 2/1   |



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

Om verschillende soorten gerechten en voedsel te bereiden en snel en gemakkelijk optimale resultaten te hebben. Om deze functie optimaal te benutten volgt u de aanwijzingen in de betreffende bereidingstabel.

#### LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABELLEN

De tabellen vermelden:

recepten , al dan niet voorverwarmen , temperatuur , stoomniveau , gewicht , bereidingstijd , rusttijd , accessoires en niveau  gesuggereerd voor bereiding.

De bereidingstijden gelden vanaf het moment dat het gerecht in de oven wordt gezet, zonder de voorverwarmingstijd (indien nodig).

De bereidingstemperaturen zijn bij benadering en zijn afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en het type accessoire dat wordt gebruikt.

 Rooster,  taartvorm op rooster,  bakplaat,

 stoombak,  plaat met water

# GEBRUIK VAN HET TOUCHDISPLAY



**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

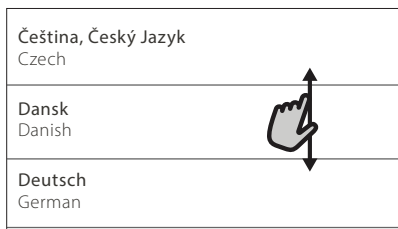
Wanneer u het apparaat voor de eerste keer aanzet, moet u het product configureren.

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

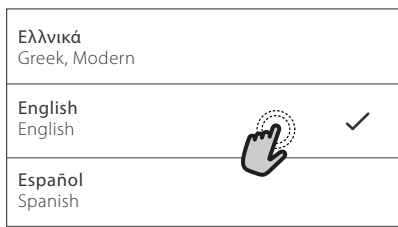
### 1. DE TAAL SELECTEREN

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

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

- Raak "NU INSTELLEN" aan om 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 scherm 1280x720 (of groter) of iOS. Raadpleeg de app store voor de compatibiliteit met Android- of iOS-versies.

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

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

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

#### 2. Een account aanmaken

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

### 3. Uw apparaat registreren

Volg de instructies in de app om uw apparaat te registreren. Voor de registratieprocedure heeft u het Smart Appliance IDentifier-nummer (SAID) nodig. Zijn unieke code (het nummer dat volgt op het woord SERVICE op het identificatieplaatje dat aan het product is bevestigd);

### 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 verbindingprocedure zal alleen opnieuw moeten worden uitgevoerd als u de instellingen van uw router wijzigt (bijv. netwerknamen of wachtwoord of gegevensverstrekker).

### 3. 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. HET KOOKPUNT INSTELLEN

Opdat de oven correct stoom zou produceren, moet die geijkt worden voor het gebruik.

Zodra u het waterreservoir heeft gevuld en op zijn plaats gezet, drukt u, selecteert u  "Meer Modussen" en selecteert u vervolgens "Kalibratie kookpunt".

Raak "START" aan om het kalibreren in te schakelen. Zorg ervoor dat de ovendeur dicht blijft tot het proces afgelopen is.

Let op: Tijdens dit proces kan heel wat stoom ontstaan: Dit is volkomen normaal.

### 5. DE OVEN VERWARMEN

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

Voordat u begint met het bereiden van voedsel, raden we daarom aan om de lege oven te verwarmen, om alle mogelijke geuren te verwijderen.

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

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

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

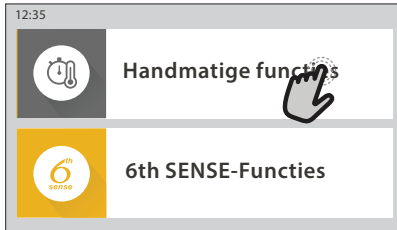
# DAGELIJKS GEBRUIK

## 1. EEN FUNCTIE SELECTEREN

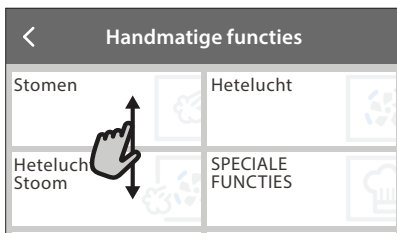
- Druk op  of raak het scherm eender waar aan om de oven in te schakelen.

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

- Raak de gewenste hoofdfunctie aan om naar het overeenkomstige menu te gaan.



- Scrol naar boven of beneden om de lijst te bekijken.



- Selecteer de gewenste functie door ze aan te raken.


## 2. HANDMATIGE FUNCTIES INSTELLEN

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

### TEMPERATUUR / STOOMNIVEAU

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



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



### DUUR

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

uitgeschakeld.

- Raak "KOOKTIJD INSTELLEN" aan om de duur in te stellen.



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



- Raak "VOLGENDE" aan om te bevestigen.

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

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

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

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

De functies worden weergegeven onderverdeeld in categorieën van levensmiddelen in het menu 6<sup>th</sup> 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.

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

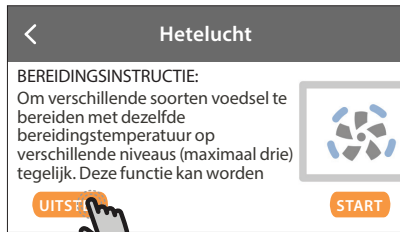
- Volg de aanwijzingen op het scherm die u door het bereidingsproces begeleiden.

## 4. UITSTEL VAN STARTTIJD INSTELLEN

U kan de bereiding uitstellen alvorens een functie 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.

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

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

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

## 6. VOORVERWARMEN

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 start de bereiding.

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

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

- Selecteer een functie waarbij u de voorverwarmingsfunctie handmatig kunt selecteren.

- Druk op het pictogram om de voorverwarming in of uit te schakelen. De functie is standaard ingesteld.

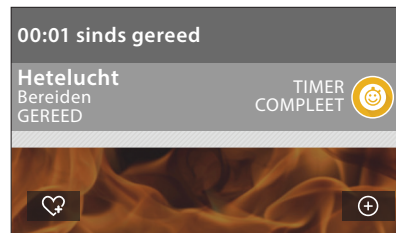
## 7. HET BEREIDEN PAUZEREN

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

## 8. EINDE BEREIDINGSTIJD

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

In sommige functies kan u na de bereiding deze als favoriet opslaan en later snel gebruiken met dezelfde instellingen of de bereiding verlengen.



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

## 9. FAVORIETEN

De favorietenfunctie slaat de oveninstellingen voor uw favoriete recept 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.

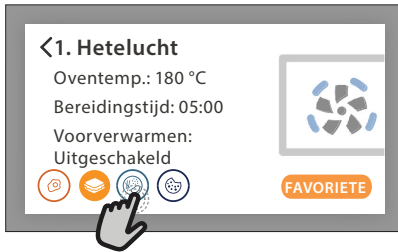
Met het display kunt u de functie opslaan door maximaal 4 favoriete maaltijd tijden aan te geven, waaronder ontbijt, lunch, snack en diner.

- Raak de symbolen aan om er minstens een te selecteren.



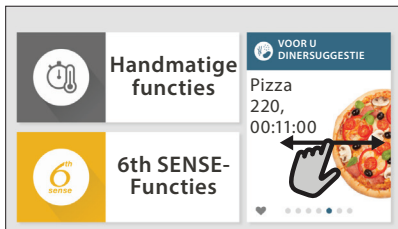
- Raak "FAVORIETE" aan om de functie op te slaan.





## 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 maaltijdtijden en sommige suggesties worden aangeboden.

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



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

- Veeg over de voorgestelde lijst.
- Raak het gewenste recept of de gewenste functie aan.
- Raak "START" aan om de bereiding in te schakelen.

## INSTELLINGEN WIJZIGEN

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

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

In het favorietenscherm kunt u ook eerder opgeslagen functies verwijderen:

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

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

- Druk op .
- Selecteer "Voorkeuren".

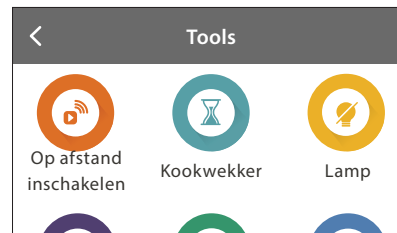
- Selecteer "Tijden en Data".
- Raak "Uw maaltijdtijden" aan.
- Veeg door de lijst en raak de gewenste tijd aan.
- Raak de gewenste maaltijd aan om hem te wijzigen.

Ieder tijdvak kan maar aan één maaltijd worden toegewezen.

## 10. TOOLS

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

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



### OP AFSTAND INSCHAKELEN

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

### KOOKWEKKER

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

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.

### LAMPJE


Om het ovenlampje in of uit te schakelen.

### SONDE

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

gespecificeerde temperatuur is bereikt.

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

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



Nadat een bereidingsfunctie is gestart, wordt ze geannuleerd als de sonde wordt verwijderd. Trek de sonde altijd uit het contact en verwijder ze uit de oven wanneer u het voedsel uit de oven haalt.

De sonde kan op afstand worden bediend met Bauknecht Home NetApp op uw mobiele apparaat.

### DE VOEDSELSONDE GEBRUIKEN

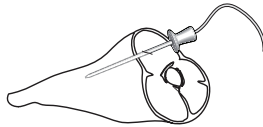
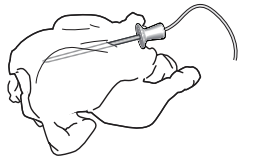
Gebruik de gaarthermometer om de binnentemperatuur van de gerechten te meten tijdens de bereiding.

Steek de gaarthermometer diep in het vlees. Vermijd botten of vette delen:

Gevogelte: Steek de punt in het midden van de borst en vermijd holle plekken.

Gewrichten of poten: Steek de punt in het dikste stuk.

Hele vis: Steek de punt in het dikste stuk en vermijd de ruggengraat.



### ZELFREINIGING

Door de werking van de waterdamp die tijdens deze speciale reinigingscyclus vrijkomt kunnen vuil en voedselresten gemakkelijk worden verwijderd.

### AFVOEREN

Met deze functie laat u het water weglopen, zodat er geen water in de boiler achterblijft. Het is raadzaam om "Afvoeren" altijd uit te voeren na gebruik van de oven. Het display geeft aan wanneer de boiler volledig moet worden leeggemaakt. Deze functie moet worden uitgevoerd na een bepaald aantal bereidingen. De stoomfunctie kan dan niet worden gestart voordat u dat gedaan heeft.

Zodra u de functie "AFVOEREN" heeft geselecteerd of wanneer het display het aangeeft, raakt u "START" aan en voert u de aangegeven handelingen uit.

Na het voltooien van de functie, leegt en spoelt u het

reservoir met drinkwater.

Let op: Als de boiler te heet is, wordt de functie niet ingeschakeld.

### ONTKALKEN

Deze speciale functie wordt periodiek geactiveerd en zorgt ervoor dat de boiler en het watercircuit in optimale conditie worden gehouden.

De functie is verdeeld in twee fasen: legen, ontkalken, spoelen. Als de functie is gestart, volgt u de aanwijzingen op het display. Raak, wanneer u klaar is, "START" aan om elke fase te starten.

Voor goede resultaten raden we aan om het reservoir te vullen met het product geleverd door de Consumentenservice (volg de aanwijzingen meegeleverd met het product).

Zet de oven niet uit tot de functie is voltooid. De bereidingsfuncties kunnen tijdens de reinigingscyclus niet geactiveerd worden.

Let op: Een bericht op het display herinnert u eraan om deze handeling regelmatig uit te voeren.

### STIL

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

### BEDIENINGSVERGRENDING

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

Om de vergrendeling in te schakelen:

- Raak het symbool  aan.

Om de vergrendeling uit te schakelen:

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



### MEER MODUSSEN

Voor instelling van "Kalibratie kookpunt"

### 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.

---

## NUTTIGE TIPS

---

### CAKES EN BROOD

Het is raadzaam om de functie "Hetelucht" voor cakes en "Hetelucht + Stoom" voor broodproducten te gebruiken.

Gebruik taartvormen van donker metaal en zet deze altijd op het bijgeleverde rooster.

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

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

Vet de pizzavorm licht in voor een knapperige bodem.

### RIJZEN

De taartvorm met het deeg met een vochtige doek afdekken en op de bakplaat zetten. Plaats deze in de oven op niveau 1 of 2.

Het is raadzaam om het deeg in de oven te laten rijzen, omdat deze een meer constante temperatuur heeft dan de omgevingslucht. Het is echter aan te raden om het deeg vroegtijdig te controleren (ongeveer nadat een derde van de totale rijstijd is verstreken), anders zou het teveel kunnen rijzen.

U kunt ook uitgerekt laten rijzen of deeg snijden dat

al gedeeltelijk is gerezen: De bakplaat met een doek afdekken en op niveau 2 of 3 plaatsen. De tijd die hiervoor nodig bedraagt ongeveer de helft van de normale rijstijd. De rijstijd voor een pizza is ongeveer één uur voor 1 kg deeg.

### ENERGIEBESPARING

Zorg ervoor dat de ovendeur gesloten is terwijl de oven werkt en houdt deze tijdens het bereiden zo veel mogelijk gesloten.













































Plaats indien mogelijk het voedsel direct op de geleverde accessoires en gebruik geen extra kookgerei.

De oven niet voorverwarmen als dit niet nodig is.

Door het voedsel in kleine, even grote stukken te snijden kunt u de bereidingstijden beperken en daardoor energie besparen.

Bij een lange bereidingstijd (d.w.z. meer dan 30 minuten) is het raadzaam om de temperatuur in de laatste fase te verlagen: De restwarmte in de oven is voldoende om het voedsel te laten doorgaren.

Gebruik deze restwarmte om ander voedsel op te warmen.

| Voedingsgroep / Recepten        |   | Niveau & Accessoires  | Bereidingsinformatie   |
|---------------------------------|---|---|--|
| OVENSCHOTEL & PASTA UIT DE OVEN | Lasagne   |  2   | Bereid volgens uw favoriet recept. Giet bechamelsaus er bovenop en strooi kaas om perfect te bruinen   |
|                                 | Lasagne*  |  2   | Neem het product uit de verpakking en verwijder alle plastic folie   |
| RIJST & GRANEN                  | Witte Rijst   |  3   |  |
|                                 | Zilvervliesrijst  |  3   | Bedek de bakplaat met gezouten water en rijst. Gebruik 1,5 kopje water voor elke kop rijst   |
|                                 | Basmatirijst  |  3   |  |
|                                 | Bulgur  |  3   | Bedek de bakplaat met gezouten water en graan. Gebruik 2 koppen water voor elke kop bulgur   |
|                                 | Couscous  |  3   | Bedek de bakplaat met gezouten water en graan. Gebruik 2 koppen water voor elke kop couscous   |
| VLEES                           | Rosbief                |  2  2     | 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    |  2  2     | 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                      |
|                                 | Gebraden varkensvlees  |  2  2     | 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                      |
|                                 | Gebraden lamsvlees    |  2  2   | 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    |
|                                 | Gebraden kip         |  2  2 | Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Wrijf het vlees in met zout en peper. Plaats in de oven met de borst bovenaan   |
|                                 | Kipstukken  |  3  1 | Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Verdeel gelijkmatig over de stoombak met het vel aan de onderkant   |
|                                 | Gebraden eend        |  2  2 | Borstel olie of gesmolten boter over het vlees. Wrijf het vlees in met zout, peper en paprika. Plaats het in de oven met de borst naar beneden                                       |
|                                 | Stoomfilets   |  3  1 | Verdeel gelijkmatig over de stoombak   |
|                                 | Hotdog  |  3  1 | Verdeel gelijkmatig over de stoombak   |
|                                 | Gehaktbrood   |  2   | Maak klaar volgens uw favoriete recept en geef vorm in een broodrecipiënt en duw goed om de vorming van luchtzakken te voorkomen   |
| VIS & SCHAALDIJREN              | Geroosterde Hele Vis  |  2   | Borstel olie over het vlees. Kruid met citroensap, look en peterselie  |
|                                 | Gestoomde Hele Vis  |  3  1 |  |
|                                 | Gestoomde Visfilets   |  3  1 | Verdeel gelijkmatig over de stoombak   |
|                                 | Gestoomde Viskoteletten   |  3  1 |  |
|                                 | Visgratin   |  2   | Neem het product uit de verpakking en verwijder alle plastic folie   |
|                                 | Mosselen  |  3  3 | Kruid met olie, peper, citroen, look en peterselie vóór de bereiding. Meng alles goed  |
|                                 | Garnalen  |  3  3 | Verdeel gelijkmatig over de stoombak   |

ACCESSOIRES



Rooster

Ovenschaal of taartvorm  
op het rooster

Bakplaat








































Stoombak



Voedselonde

\* Ingevroren

| Voedingsgroep / Recepten |                        | Niveau & Accessoires   | Bereidingsinformatie  |
|--------------------------|------------------------|--|---|
| GROENTEN                 | Geroosterde groenten   | Geroosterde aardappelen  | 2  Snijd in stukken, kruid met olie, bestrooi met zout en breng op smaak met kruiden alvorens in de oven te plaatsen   |
|                          |                        | Gebakken aardappels *  | 2  Verdeel gelijkmatig over de bakplaat  |
|                          |                        | Gebakken aardappels  | 2  Schil de aardappelen en snijd ze in schijfjes. 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 bakplaat   |
|                          |                        | Gevulde Paprika's  | 2  Snijd de paprika's door en verwijder de zaden erin. Vul na het reinigen met een mengsel van gehakt vlees, broodkruimels en geraspte kaas. Kruid met look, bestrooi met zout en breng op smaak met kruiden naar keuze  |
|                          |                        | Gevulde Pompoen  | 2  Schep de pompoen leeg en hak de pulp in blokjes. Meng de pompoenblokjes met gehakt vlees, broodkruimels en geraspte kaas. Kruid met look, bestrooi met zout en breng op smaak met kruiden naar keuze  |
|                          |                        | Gevulde Aubergine  | 2  Schep de aubergine leeg en kook de pulp tot hij zeer zacht is. Laat afkoelen. Vul, wanneer het klaar is, met een mengsel van de gekookte aubergine, gehakt vlees, ei, broodkruimels en geraspte kaas. Kruid met look, bestrooi met zout en breng op smaak met kruiden naar keuze                                      |
|                          |                        | Gevulde Tomaten  | 2  Snijd het bovenste plakje van de tomaat af en leg opzij. Schep de tomatenpulp eruit en kook de rijst erin. Breng op smaak met kruiden / bouillon naar keuze. Wanneer de rijst zacht is, laat u hem afkoelen. Vul de tomaten overvloedig met de gekookte rijst. Leg de 'hoedjes' op de tomaten alvorens ze te bereiden |
|                          | Gegratineerde groenten | Aardappelgratin  | 2  Snijd in stukjes en leg in een grote recipiënt. Kruid met zout en peper en giet er room over. Besprenkel het geheel met kaas  |
|                          |                        | Groentegratin *  | 2  Neem het product uit de verpakking en verwijder alle plastic folie  |
|                          | Gestoomde groente      | Hele aardappelen   | 3  1  Verdeel gelijkmatig over de stoombak  |
|                          |                        | Aardappelpartjes   | 3  1  Snijd in stukjes. Verdeel gelijkmatig over de stoombak  |
|                          |                        | Doperwtten   | 3  1  Verdeel gelijkmatig over de stoombak  |
|                          |                        | Worteltjes   | 3  1    |
|                          |                        | Broccoli   | 3  1  Snijd in stukjes. Verdeel gelijkmatig over de stoombak  |
|                          |                        | Bloemkool  | 3  1    |
|                          |                        | Asperges   | 3  1  Verdeel gelijkmatig over de stoombak  |
|                          |                        | Pompoen  | 3  1  Snijd in stukjes. Verdeel gelijkmatig over de stoombak  |
|                          |                        | Artisjokken  | 3  1  Snijd in de helft. Verdeel gelijkmatig over de stoombak   |
|                          |                        | Spruiten   | 3  1  Verdeel gelijkmatig over de stoombak  |
| Maïskolf                 |                        | 3  1  Verdeel gelijkmatig over de stoombak                   |   |
| Paprika's                |                        | 3  1  Snijd in stukjes. Verdeel gelijkmatig over de stoombak |   |
|                          | Gestoomde groente *    | 3  1  Verdeel gelijkmatig over de stoombak                   |   |
| HARTIGE CAKES            | Quiche Lorraine        | 2  Bekleed een bakvorm met deeg en prik er gaatjes in met een vork. Maak een Quiche Lorraine-mengsel voor 6 porties                             |   |
|                          | Quiche Lorraine*       | 2  Neem het product uit de verpakking en verwijder alle plastic folie   |   |

ACCESSOIRES



Rooster



Ovenschaal of taartvorm op het rooster



Bakplaat































Stoombak



Voedselsonde

\* Ingevroren



| Voedingsgroep / Recepten |                       | Niveau & Accessoires  | Bereidingsinformatie  |
|--------------------------|-----------------------|---|---|
| BROOD                    | Broodjes              |  2   | 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*             |  2   |   |
|                          | Brood in blik         |  2   | Neem uit de verpakking. Verdeel gelijkmatig over de bakplaat  |
|                          | Voorgebakken Broodjes |  2   |   |
|                          | Scones                |  2   | Maak een scone of kleinere stukken op een ingevette bakplaat  |
|                          | Broodjes ingeblikt    |  2   | Neem uit de verpakking. Verdeel gelijkmatig over de bakplaat  |
| PIZZA                    | Pizza                 |  2   | 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 in een licht ingevette bakplaat. Leg er bijvoorbeeld tomaten, mozzarella en ham op |
|                          | Dunne pizza *         |  2   |   |
|                          | Dikke pizza *         |  2   | Neem het product uit de verpakking en verwijder alle plastic folie  |
|                          | Koude Pizza           |  2   |   |
| TAARTEN & GEBAKJES       | Sponscake in vorm     |  2   | Maak vetvrij cakebeslag van 700-800 g. Giet het deeg in de beklede en ingevette bakplaat  |
|                          | Koekjes               |  2   | Maak een beslag van 250 g bloem, 100 g gezouten boter, 100 g suiker en 1 ei. Voeg een fruit-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 bakplaat        |
|                          | Meringues             |  2   | Maak een baksel van 2 eiwitten, 80 g suiker en 100g gedroogde kokos. Breng dit op smaak met vanille en amandelessence. Verdeel het in 20-24 stuks op een ingevette bakplaat   |
|                          | Vruchtentaart         |  2  | Maak deeg van 180 g bloem, 125 g boter en 1 ei. Bekleed een bakvorm met deeg en vul het met 700-800g schijfjes verse vruchten, vermengd met suiker en kaneel  |
|                          | Vruchtentaart*        |  2   | Neem het product uit de verpakking en verwijder alle plastic folie  |
|                          | Muffins               |  2   | Maak deeg voor 10-12 stuks volgens uw favoriete recept en vul de papieren vormpjes. Verdeel gelijkmatig over de bakplaat  |
|                          | Soufflé               |  2   | Maak een soufflé met citroen, chocolade of fruit en giet het mengsel in een ovenvaste schaal met een hoge rand  |
| DESSERTS                 | Gebakken appels       |  2   | Verwijder de klokhuizen en vul de appels met marsepein of kaneel, suiker en boter   |
|                          | Vruchtenmoes          |  3  1 | Schil het fruit en verwijder de niet-eetbare delen. Snij in stukken en verdeel gelijkmatig in de stoombak   |
|                          | Crème Brûlée          |  3  1 | Meng 2 eidooiers en 2 hele eieren met 3 eetlepels suiker en vanillesmaakstof. Verwarm een mengsel van 100 ml crème en 200 ml melk en voeg voorzichtig toe aan de eieren. Giet het mengsel in 4 aparte vormen  |
| EIENEN                   | Medium Ei             |  3  1 |   |
|                          | Hardgekookt Ei        |  3  1 | Als de eieren koud gegeten zullen worden, spoelt u ze onmiddellijk af met koud water  |
|                          | Zachtgekookt Ei       |  3  1 |   |

ACCESSOIRES



Rooster



Ovenschaal of taartvorm op het rooster



Bakplaat















Stoombak



Voedselsonde

\* Ingevroren



| Voedingsgroep / Recepten |              | Niveau & Accessoires   | Bereidingsinformatie   |
|--------------------------|--------------|--|--|
| SOUS VIDE<br>BEREIDEN    | Heel vlees   | 2<br> | Verdeel de pakjes gelijkmatig rond het midden van het rooster. Zorg ervoor dat de pakjes onder vacuüm liggen |
|                          | Gehakt       | 2<br> |  |
|                          | Gevogelte    | 2<br> |  |
|                          | Vis          | 2<br> |  |
|                          | Weekdier     | 2<br> |  |
|                          | Schaaldieren | 2<br> |  |
|                          | Groenten     | 2<br> |  |
|                          | Fruit        | 2<br> |  |
|                          | Zoete Room   | 2<br> |  |
|                          | Hartige Room | 2<br> |  |
| OPWARMEN                 | Ingevroren   | 2<br> | Verdeel de pakjes gelijkmatig rond het midden van het rooster  |
|                          | Gekoeld      | 2<br> |  |

ACCESSOIRES

 Rooster

 Ovenschaal of taartvorm op het rooster

 Bakplaat

 Stoombak

 Voedselsonde

\* Ingevroren

## REINIGEN EN ONDERHOUD

Wanneer de reiniging niet regelmatig wordt uitgevoerd kan dit aantasting van de oppervlakken van het apparaat veroorzaken. Dit kan op zijn beurt de levensduur van het apparaat verkorten en leiden tot gevaarlijke situaties.

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

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

Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert.

Draag beschermende handschoenen.

Gebruik geen stoomreinigers.

### EXTERNE OPPERVLAKKEN

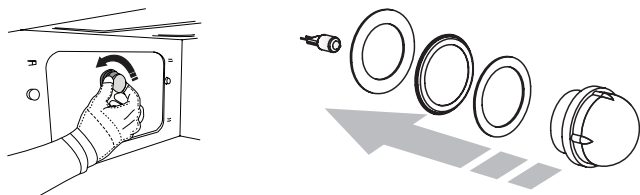
- Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Droog af met een droge doek.
- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.

### INTERNE OPPERVLAKKEN

- Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door voedselresten te verwijderen.
- Om het vocht van de stoom te verwijderen, laat de oven afkoelen en wrijf de ovenruimte schoon met een doek of de meegeleverde spons. We raden aan de "Stoomreinigingsfunctie" regelmatig te gebruiken.

### VERVANGEN VAN HET LAMPJE

- Koppel de oven los van de netvoeding.
- Schroef het dekseltje van de lamp los en verwijder de afdichtingen en de ring voorzichtig.
- Plaats de lamp terug en schroef het dekseltje terug. Let erop de afdichtingen en ring correct te plaatsen.
- Sluit de oven weer aan op de netvoeding.



### ACCESSOIRES

- De meeste accessoires kunnen gewassen worden in de vaatwasmachine, inclusief de geleiders van het rooster.
- Reinig het reservoir zorgvuldig met een spons en een neutraal reinigingsproduct. Spoel met drinkwater.

Let op: Gebruik alleen halogeenlampen van 10 W/12 V, type G4, T300°C. De lamp die in het apparaat wordt gebruikt is specifiek ontworpen voor huishoudapparaten en is niet geschikt voor ruimteverlichting (EC-Richtlijn Nr. 244/2009). De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Consumentenservice. Raak de lampen niet met blote handen aan omdat vingerafdrukken ze kunnen beschadigen. Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.

## WIFI-FAQ's

### Welke WiFi-protocollen worden ondersteund?

De geïnstalleerde WiFi-adaptor ondersteunt WiFi b/g/n voor Europese landen.

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

De volgende routerinstellingen zijn nodig: 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 clouddiensten zijn ontworpen voor toestellen die permanent verbonden zijn.



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

U kan naar uw netwerk zoeken op uw smarttoestel. Schakel andere gegevensverbindingen uit alvorens dit te proberen.

### 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 label met de SAID- en MAC-adressen. Het Mac-adres bestaat uit een combinatie van cijfers en letters en begint met "88:e7".

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

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

### Is er iets dat ervoor kan zorgen dat het signaal het apparaat niet bereikt?

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 maximaal aantal 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 smarttoestel 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. Op de router bevindt zich gewoonlijk een sticker met de informatie die u nodig heeft om met een verbonden toestel toegang te krijgen tot de pagina voor het instellen van het toestel.

### 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 op het scherm wordt weergegeven, of als de oven geen stabiele verbinding met mijn thuisrouter tot stand kan brengen?

Het apparaat heeft zich misschien wel succesvol verbonden met de router, maar het krijgt geen toegang tot het internet. Om het apparaat met het internet te verbinden, moet u de router- en/of aanbiederinstellingen controleren.

Routerinstellingen: NAT moet aanstaan, firewall en DHCP moeten correct zijn geconfigureerd. Ondersteunde wachtwoordencryptie: WEP, WPA, WPA2. Gelieve de handleiding van de router te raadplegen om een ander type encryptie te proberen.

Aanbiederinstellingen: Als uw internetserviceprovider het aantal MAC-adressen heeft beperkt dat een verbinding kan maken met het internet, dan kan u uw apparaat mogelijk niet verbinden met de cloud. Het MAC-adres van een toestel is zijn unieke identificatiecode. Gelieve uw internetserviceprovider te vragen hoe u toestellen die geen computer zijn, met het internet kunt verbinden.

### Hoe kan ik controleren of data wordt doorgestuurd?

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.

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 aanmaken, maar vergeet niet om uw apparaten van uw oude account te verwijderen voordat u ze naar uw nieuwe account verplaatst.

### Ik heb mijn router veranderd – wat moet ik doen?

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

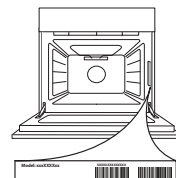
# PROBLEEMOPLOSSING

| Probleem  | Mogelijke oorzaak  | Oplossing  |
|---|--|--|
| De oven werkt niet.   | Stroomonderbreking.<br>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".   |
| 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 oven produceert geen stoom.  | Reservoir niet juist geplaatst.<br>Reservoir is leeg.  | Controleer of het waterreservoir correct geplaatst is en of het gevuld is met drinkwater tot aan de markering "MAX". Start de gewenste functie opnieuw.  |
| De functie gaat niet van start.<br>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.<br>De routerinstellingen zijn gewijzigd.<br>De draadloze verbindingen bereiken het apparaat niet.<br>De oven kan geen stabiele verbinding maken met het thuisnetwerk.<br>De connectiviteit wordt niet ondersteund. | Controleer of de WiFi-router verbonden is met het internet.<br>Controleer of het WiFi-sigitaal dichtbij het apparaat sterk is.<br>Probeer de router te herstarten<br>Raadpleeg het hoofdstuk "WiFi-FAQ's".<br>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](https://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.





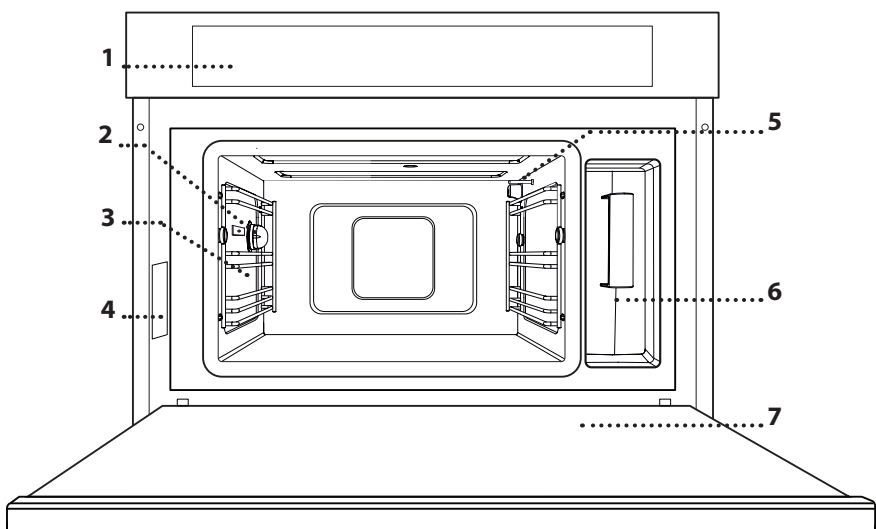
**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL**

Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

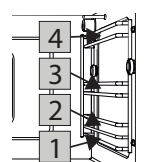


**Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.**

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



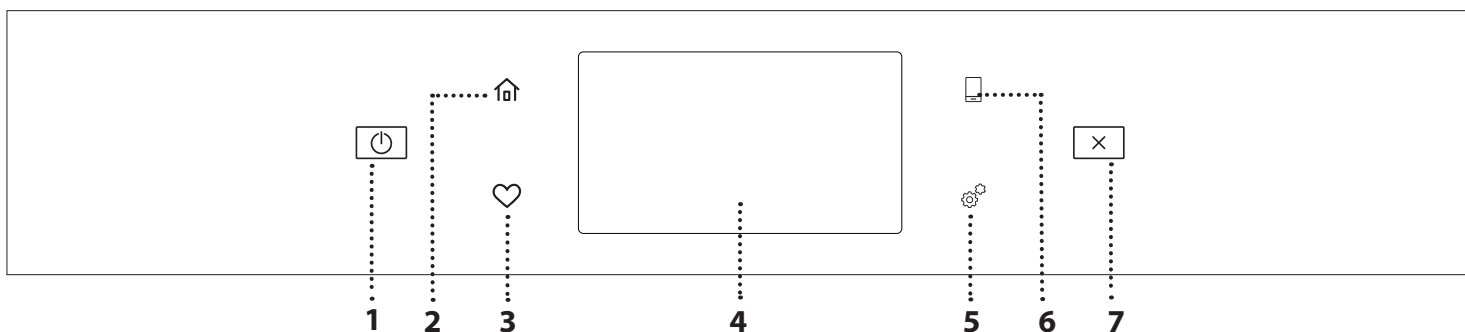
1. Pannello comandi
2. Luce
3. Griglie laterali



I livelli su cui è possibile inserire le griglie e gli altri accessori sono numerati da 1 a 4 a partire dal basso.

4. Targhetta matricola (da non rimuovere)
5. Sensore di temperatura
6. Serbatoio
7. Porta

## DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



### 1. ON / OFF

Per accendere e spegnere il forno.

### 2. HOME

Per accedere rapidamente alla schermata principale.

### 3. PREFERITI

Per richiamare la lista delle funzioni preferite.

### 4. DISPLAY

### 5. STRUMENTI

Per scegliere tra le opzioni e modificare le impostazioni del forno e le preferenze.

### 6. CONTROLLO REMOTO

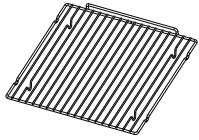
Per abilitare l'uso dell'app Whirlpool 6<sup>th</sup> Sense Live.

### 7. ANNULLA

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

# ACCESSORI

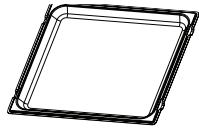
## GRIGLIA



Permette una circolazione ottimale dell'aria calda. Disporre gli alimenti direttamente sulla griglia oppure usarla come sostegno per teglie, stampi o altri recipienti di cottura

resistenti al calore. Quando si dispongono gli alimenti direttamente sulla griglia, inserire la teglia al livello sottostante. La griglia può anche essere posta sopra la teglia o sopra la teglia per vapore.

## TEGLIA



Può essere usata con le funzioni "Termoventilato" e "Termoventilato + Vapore" per cuocere carni, pesci, verdure o prodotti di panetteria e pasticceria. E' utile anche come

piano di appoggio per recipienti resistenti al calore evitando di posizionarli direttamente sul fondo del forno. Inserita sotto la griglia o la teglia per vapore, permette di raccogliere i liquidi di cottura.

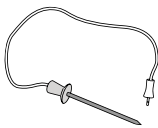
## TEGLIA PER COTTURA A VAPORE



Agevola la circolazione del vapore, permettendo di cuocere uniformemente gli alimenti. Si consiglia di disporre la teglia al

livello sottostante per raccogliere i liquidi di cottura.

## TERMOSONDA



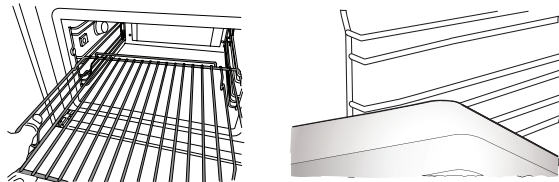
Per misurare la temperatura interna degli alimenti durante la cottura.

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

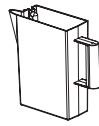
## INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

Inserire la griglia orizzontalmente facendola scivolare sulle griglie laterali inserendo dapprima il lato rialzato orientato verso l'alto.

Gli altri accessori, come la teglia o la teglia per vapore, si inseriscono orizzontalmente come la griglia.



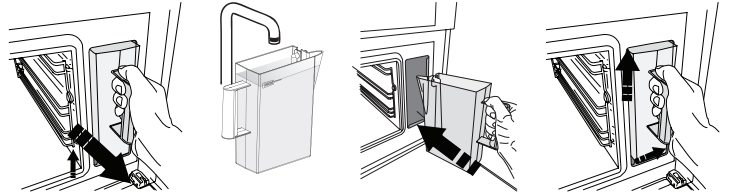
## SERBATOIO



Deve essere riempito con acqua potabile ogni volta che si utilizza una funzione di cottura a vapore.

Il serbatoio è facilmente accessibile aprendo la porta. Si può estrarre sollevandolo leggermente verso l'alto e tirandolo verso di sé. Prima di inserire il serbatoio nel supporto, controllare che il tubo dell'acqua sia posizionato correttamente nell'incavo sul bordo superiore del serbatoio.

Riempire il serbatoio fino al livello "MAX" e inserirlo nel supporto: la parte superiore e il lato destro del serbatoio dovrebbero essere a contatto con i lati del supporto. Inserire il serbatoio completamente e poi spingerlo verso il basso finché non scatta in posizione. Vuotare il serbatoio dopo ogni utilizzo. Avere cura di favorire l'uscita dell'acqua anche dal tubo.



## SPUGNA

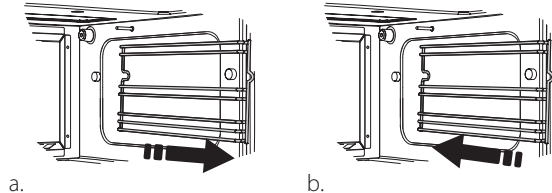


Per rimuovere la condensa residua formatasi durante la cottura. Non lasciarla all'interno del serbatoio.

È possibile acquistare separatamente altri accessori non in dotazione presso il Servizio Assistenza Clienti.

## TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

- Per togliere le griglie laterali, farle scorrere in avanti tirandole verso di sé per sganciarle dai sostegni. (a)
- Per rimontare le griglie, agganciarle ai sostegni premendo lievemente per assicurare la corretta tenuta. (b)



Prima di acquistare altri accessori disponibili sul mercato, assicurarsi che siano resistenti al calore e adatti alla cottura a vapore.

Assicurarsi che vi sia uno spazio di almeno 30 millimetri tra il bordo superiore di qualsiasi contenitore e le pareti della cavità per consentire sufficiente afflusso di vapore.



# FUNZIONI

## FUNZIONI MANUALI

### • VAPORE

Il vapore permette di preparare piatti sani e naturali preservando le proprietà nutritive degli alimenti. Questa funzione è particolarmente indicata per la cottura di verdure, pesce, frutta o altri alimenti da sbollentare. Se non indicato diversamente, rimuovere tutti i materiali di imballaggio e le pellicole protettive prima di introdurre gli alimenti nel forno.

| Alimento         | Temp. (°C) | Tempo (min) | Griglia | Leccarda |
|------------------|------------|-------------|---------|----------|
| Gnocchi          | 90 - 100   | 10 - 15     | 3       | 1        |
| Terrina di pesce | 75 - 80    | 60 - 90     | 2       |          |
| Uova bollite     | 90         | 20 - 25     | 3       |          |
| Barbabietole     | 100        | 50 - 60     | 3       | 1        |
| Cavolo rosso     | 100        | 30 - 35     | 3       | 1        |
| Cavolo cappuccio | 100        | 25 - 30     | 3       | 1        |
| Fagioli bianchi  | 100        | 75 - 90     | 3       | 2/1      |

### • TERMOVENTILATO

Per cuocere le pietanze con risultati analoghi a quelli di un forno statico. Si consiglia di utilizzare la griglia per consentire una circolazione ottimale dell'aria. In alternativa, è possibile usare la teglia per cuocere biscotti, panini o preparazioni simili.

| Alimento               | Leccarda | Temp. (°C) | Tempo (min) | Griglia |
|------------------------|----------|------------|-------------|---------|
| Torte salate           | Sì       | 160        | 35 - 40     | 2       |
| Biscotti               | Sì       | 150 - 165  | 12 - 15     | 2       |
| Bigné                  | Sì       | 190 - 200  | 25 - 30     | 2       |
| Swiss rolls            | Sì       | 230        | 7 - 8       | 2       |
| Torta salata           | Sì       | 180 - 190  | 35 - 40     | 2       |
| Pasta sfoglia          | Sì       | 180 - 190  | 15 - 20     | 2       |
| Ali di pollo congelate | Sì       | 190 - 200  | 15 - 18     | 2       |

### • TERMOVENTILATO+VAPORE

Questa funzione consente di ottenere piatti teneri e succosi all'interno e croccanti all'esterno. È particolarmente indicata per cuocere arrostiti di carne o pollame, pesce, patate, piatti pronti surgelati, torte e dolci.

| Alimento          | Temp. (°C) | Griglia       | Leccarda | Tempo (min) |
|-------------------|------------|---------------|----------|-------------|
| Pane              | 180 - 190  | Basso - Medio |          | 35 - 40     |
| Petto di tacchino | 200 - 210  | Medio         |          | 50 - 60     |
| Costine           | 160 - 170  | Bassa         |          | 80 - 90     |
| Pesce arrostito   | 190 - 200  | Bassa         |          | 15 - 25     |
| Verdure arrostiti | 200 - 210  | Medio - Alto  |          | 20 - 30     |

### • FUNZIONI SPECIALI

#### » SCONGELA A VAPORE

Per scongelare qualsiasi tipo di alimento. Per carne e pesce, estrarli dalla confezione e disporli nella teglia per vapore al livello 3. Disporre la leccarda al livello inferiore per raccogliere l'acqua prodotta dallo scongelamento. Per un risultato ottimale, è preferibile non scongelare completamente l'alimento, prevedendo un tempo di riposo adeguato. Si consiglia di avvolgere il pane, per evitare che diventi troppo morbido.

| Alimento | Temp. (°C)       | Leccarda | Griglia | Tempo (min) |
|----------|------------------|----------|---------|-------------|
| Carne    | Macinata         | 500      |         | 30 - 35     |
|          | A fette          |          |         | 20 - 25     |
|          | Wurstel          | 450      |         | 10 - 15     |
| Pollame  | Intero           | 1000     |         | 60 - 70     |
|          | Filetti          | 500      |         | 25 - 30     |
|          | Cosce            |          | 30 - 35 |             |
| Pesce    | Intero           | 600      |         | 30 - 40     |
|          | Filetti          | 300      |         | 10 - 15     |
|          | Porzione         | 400      |         | 20 - 25     |
| Verdure  | Porzione         | 300      |         | 25 - 30     |
|          | A pezzi          | 400      |         | 10 - 15     |
|          | Pagnotta         | 500      |         | 15 - 20     |
| Pane     | Fette            | 250      |         | 8 - 12      |
|          | Panini / focacce |          | 10 - 12 |             |
|          | Torta            | 400      |         | 8 - 10      |
| Frutta   | Mista            | 400      |         | 10 - 15     |
|          | Frutti di bosco  | 250      |         | 5 - 8       |

#### » RISCALDA A VAPORE

Per riscaldare cibi pronti, sia surgelati che conservati in frigorifero o a temperatura ambiente. Questa funzione utilizza il vapore per riscaldare gli alimenti senza che si asciugano eccessivamente, facendo sì che mantengano il sapore originale. Alcuni minuti di riposo migliorano il risultato. Si consiglia di disporre i pezzi più piccoli o sottili al centro e quelli più grandi o più spessi sull'esterno. Se si utilizza la teglia per vapore, disporre la teglia al livello sottostante in modo da raccogliere i liquidi di cottura.

### » LIEVITAZIONE IN CORSO

Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Per preservare la qualità della lievitazione, non attivare la funzione se il forno è ancora caldo dopo un ciclo di cottura.

### » CONSERVAZIONE

Per la preparazione di conserve di frutta e verdura. Si consiglia di utilizzare solo frutta e verdura fresca e di ottima qualità. Riempire i recipienti con frutta o verdure (possibilmente precotte) e aggiungere il liquido o lo sciroppo di conserva, lasciando circa 2 cm di spazio libero dal bordo. Applicare il coperchio senza stringere.

Inserire la griglia al 2° livello, con la teglia al livello inferiore, e appoggiarvi i recipienti. In alternativa, appoggiare i recipienti direttamente sulla teglia. Avviare la funzione. Una volta terminata, usando guanti da forno o un panno resistente al calore, avvitare a fondo i coperchi sui recipienti, lasciandoli in seguito raffreddare fino a temperatura ambiente.

### » YOGURT

Per la preparazione dello yogurt. Prima di avviare la funzione, aggiungere circa 100 g di yoghurt intero fresco comunemente in commercio a 1 litro di latte intero a temperatura ambiente.

Nota: se si utilizza latte non pastorizzato, riscaldarlo fino a sobbollirlo prima di lasciare raffreddare a temperatura ambiente.

Versare il composto in recipienti resistenti al calore, coprirli con il coperchio o pellicola termoresistente e disporli sulla griglia, inserita a livello 2. Scegliere la funzione e impostare la durata a 5 ore (non sarà possibile modificare la temperatura). Terminata la funzione, lasciare raffreddare per alcune ore lo yoghurt in frigorifero prima di servirlo:

### » DISINFEZIONE

Per disinfettare biberon o altri recipienti con il vapore. Inserire la griglia o la teglia al 1° livello e appoggiarvi gli oggetti da disinfettare, lasciando uno spazio sufficiente tra l'uno e l'altro perché il vapore possa raggiungere tutte le superfici.

### » COMPLETAMENTO

Per ultimare ottimizzare la cottura di alimenti già pronti mantenendoli al tempo stesso morbidi e succosi. Questa funzione permette di riscaldare in modo uniforme piatti pronti o parzialmente cotti, come arrosti di carne, pesce e sfornati. Si consiglia di infornare gli alimenti nel loro contenitore appoggiandoli su una griglia al 3° livello, oppure di disporli direttamente nella teglia per vapore al 3° livello con la teglia al livello sottostante. Impostare la temperatura del forno alla temperatura finale che gli alimenti dovranno raggiungere.

| Piatto pronto    |  | 100 | 18 - 25 | 3 2/1 |
|------------------|--|-----|---------|-------|
| Minestra / zuppa |  | 100 | 20 - 25 | 3     |
| Verdure          |  | 100 | 20 - 25 | 3 2/1 |
| Riso / pasta     |  | 100 | 15 - 20 | 3 2/1 |
| Patate           |  | 100 | 20 - 25 | 3 2/1 |
| Carne a fette    |  | 100 | 15 - 20 | 3 2/1 |
| Carne in salsa   |  | 100 | 25 - 30 | 3     |
| Filetti di pesce |  | 100 | 10 - 15 | 3 2/1 |



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

Indicata per cuocere diversi tipi di piatti e alimenti e ottenere risultati ottimali in modo semplice e veloce. Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura.

#### COME LEGGERE LE TABELLE DI COTTURA

La tabella contiene:

pietanza , preriscaldamento , temperatura , livello vapore , peso , tempo di cottura , tempo di riposo , accessorie e livello consigliati per la cottura.

I tempi di cottura si riferiscono all'introduzione del cibo nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto).

Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori.

Griglia, tortiera su griglia, teglia,

teglia per vapore, teglia con acqua

## 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

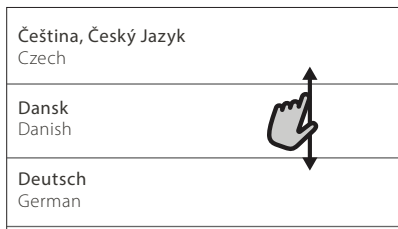
Alla prima accensione è necessario configurare l'apparecchio.

Le impostazioni potranno essere modificate successivamente premendo  per accedere al menu "Strumenti".

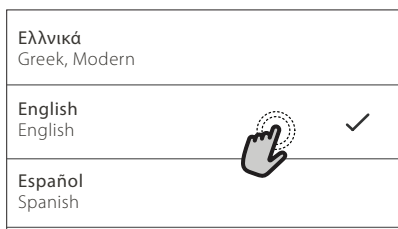
### 1. SELEZIONE DELLA LINGUA

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.

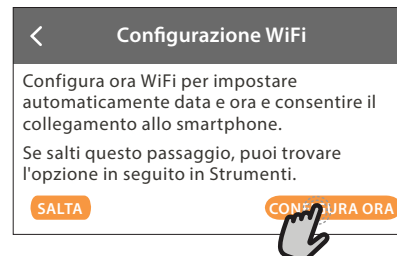


Toccando < si tornerà alla schermata precedente.

### 2. CONFIGURAZIONE DELLA CONNESSIONE WIFI

La funzione 6<sup>th</sup> Sense Live permette di azionare il forno a distanza da un dispositivo mobile. Per abilitare il controllo remoto dell'apparecchio occorre prima eseguire correttamente 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: 2.4Ghz, WiFi b/g/n.

#### 1. Scaricare l'app 6<sup>th</sup> Sense Live

Per prima cosa, scaricare l'app sul proprio dispositivo mobile. L'app 6<sup>th</sup> Sense Live presenterà la sequenza di passaggi qui descritta. L'app 6<sup>th</sup> Sense Live può essere scaricata da iTunes o da Google Play.

#### 2. Creare un account

Se ancora non si dispone di un account è necessario crearlo. In questo modo sarà possibile collegare in rete i propri apparecchi e controllarli da remoto.

#### 3. Registrare l'apparecchio

Registrare il proprio apparecchio seguendo le istruzioni dell'app. Per la procedura di registrazione sarà richiesto il codice SAID (Smart Appliance IDentifier), il numero di identificazione riportato dopo la parola SERVICE 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 la data 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. IMPOSTAZIONE DEL PUNTO DI EBOLLIZIONE

Per permettere al forno di sviluppare al meglio vapore, è necessario tarare il forno prima di utilizzarlo per la cottura.

Dopo avere riempito il serbatoio e averlo posizionato nell'apparecchio, selezionare  "Altre Modalità" e quindi "Calibrazione punto di ebollizione".

Toccare "AVVIO" per attivare la taratura e accertarsi che la porta del forno rimanga chiusa fino alla fine del processo.

Nota: durante questo processo potrebbe generarsi una quantità elevata di vapore: questo fenomeno è da considerarsi normale.

#### 5. RISCALDAMENTO DEL 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 "Termoventilato".

È opportuno ventilare la stanza durante e dopo il primo utilizzo.

# USO QUOTIDIANO

## 1. SELEZIONE DI UNA FUNZIONE

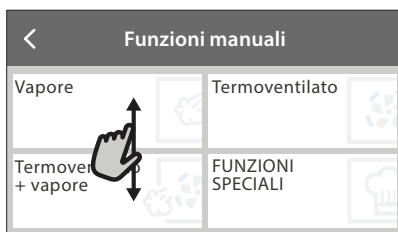
- Per accendere il forno, premere  o toccare lo schermo.

Il display permette di scegliere tra funzioni manuali e funzioni 6<sup>th</sup> Sense.

- Toccare la funzione principale desiderata per accedere al menu corrispondente.



- Scorrere in alto o in basso per visualizzare l'elenco delle opzioni.



- Selezionare la funzione desiderata con un tocco.


## 2. IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI MANUALI

Dopo avere selezionato la funzione desiderata è possibile modificarne le impostazioni. Il display mostrerà i valori che è possibile modificare.

### TEMPERATURA / LIVELLO VAPORE

- Scorrere tra i valori proposti e selezionare quello desiderato.



Se la funzione lo consente, è possibile toccare  per attivare il preriscaldamento.



### DURATA

Non è necessario impostare la durata, ad esempio se si desidera gestire la cottura manualmente. Se si imposta una durata, la cottura proseguirà per il tempo selezionato. Al termine del tempo di cottura impostato, il forno si spegnerà automaticamente.

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



- Impostare la durata di cottura desiderata toccando i numeri corrispondenti.



- Toccare "AVANTI" per confermare.

Per annullare la durata impostata in modo da gestire manualmente la fine della cottura, toccare il valore di durata e selezionare "STOP".

## 3. IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI 6<sup>th</sup> SENSE

Le funzioni 6<sup>th</sup> Sense permettono di preparare un'ampia varietà di pietanze scegliendo tra quelle presenti nell'elenco. L'apparecchio seleziona automaticamente la maggior parte delle impostazioni di cottura in modo da produrre un risultato ottimale.

- Scegliere una ricetta dall'elenco.
- Selezionare una funzione.

Le funzioni sono elencate per categoria di alimenti nel menu LISTA CIBI 6<sup>th</sup> SENSE (vedere le tabelle) e per tipo di ricetta nel menu LIFESTYLE.

- Dopo avere selezionato una funzione, è sufficiente indicare le caratteristiche dell'alimento da cuocere (quantità, peso, ecc.) per ottenere un risultato ottimale.

Alcune funzioni 6<sup>th</sup> Sense richiedono l'uso della termosonda, che deve essere collegata prima di selezionare la funzione. Per ottenere risultati ottimali con la termosonda, seguire le indicazioni della sezione corrispondente.

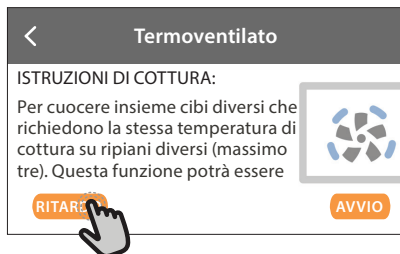
- Seguire le istruzioni che compaiono sul display per programmare il processo di cottura.

## 4. IMPOSTARE L'AVVIO RITARDATO

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 la funzione subito e annullare il ritardo programmato, toccare .

## 5. AVVIO DELLA FUNZIONE

- Dopo avere configurato le impostazioni, toccare "AVVIO" per attivare la funzione.

I valori impostati possono essere modificati in qualsiasi momento durante la cottura toccando il valore che si desidera cambiare.

Se il forno è caldo e la funzione prevede una determinata temperatura massima, sul display compare un messaggio corrispondente

- Premendo  è possibile interrompere la funzione attiva in qualsiasi momento.

## 6. PRERISCALDAMENTO

Se era stato attivato il preriscaldamento, all'avvio della funzione il display indica che è in corso la fase di preriscaldamento.

Al termine di questa fase, un segnale acustico e il display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata.

- Aprire lo sportello.
- Introdurre la pietanza nel forno.
- Chiudere la porta e avviare 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 dell'opzione di preriscaldamento per le funzioni di cottura che lo consentono manualmente.

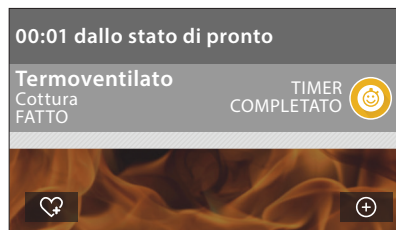
- Selezionare una funzione che consente di impostare manualmente la funzione di preriscaldamento.
- Toccare l'icona per attivare o disattivare il preriscaldamento. Sarà impostato come opzione predefinita.



## 7. MESSA IN PAUSA DELLA COTTURA

Alcune funzioni 6<sup>th</sup> Sense richiedono di eseguire alcune operazioni durante la cottura. Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display.

## 8. FINE COTTURA

Allo scadere del tempo programmato, un segnale acustico e il display avvisano che la cottura è terminata. In alcune funzioni, al termine della cottura è possibile salvare le impostazioni tra i preferiti, per poterle richiamare velocemente in futuro per lo stesso tipo di ricetta, oppure prolungare la cottura.




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

## 9. PREFERITI

La funzione Preferiti permette di memorizzare le impostazioni del forno per le ricette preferite.

Il forno rileva automaticamente le funzioni utilizzate più spesso e, dopo un certo numero di utilizzi, propone di aggiungerle ai preferiti.

### COME SALVARE UNA FUNZIONE

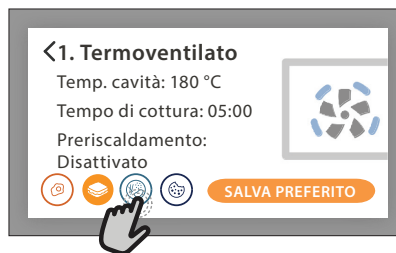
Quando una funzione è terminata, è possibile toccare  per salvarla tra i preferiti. Sarà così possibile richiamarla velocemente in futuro mantenendo le stesse impostazioni.

Il display permette di salvare la funzione indicando uno o più pasti preferiti tra i 4 disponibili: colazione, pranzo, spuntino e cena.

- Scegliere almeno un pasto toccando l'icona corrispondente.



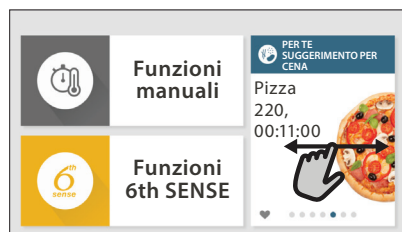
- Toccare "SALVA PREFERITO" per salvare la funzione.



DOPO AVERE SALVATO LA FUNZIONE

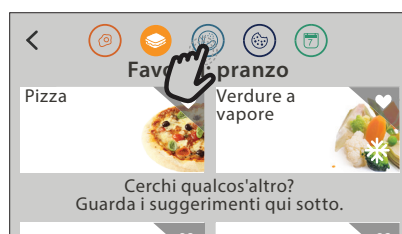


Dopo avere salvato una funzione tra i preferiti, la schermata principale mostrerà le funzioni salvate per la fascia oraria corrente.



Per visualizzare il menu dei preferiti, premere : Le funzioni saranno presentate divise per pasto, accompagnate da alcuni consigli.

- Toccando l'icona di un pasto viene visualizzato l'elenco corrispondente



Inoltre, toccando è possibile visualizzare la cronologia delle ultime funzioni utilizzate.

- Scorrere l'elenco visualizzato.
- Toccare la ricetta o la funzione desiderata.
- Toccare "AVVIO" per attivare la cottura.

#### MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI

Nella schermata Preferiti, è possibile aggiungere un'immagine o un nome a ogni ricetta per personalizzarla secondo le proprie preferenze.

- Selezionare la funzione che si desidera modificare.
- Toccare "MODIFICA".
- Selezionare l'attributo che si desidera modificare.
- Toccare "AVANTI": il display mostrerà i nuovi attributi.
- Toccare "SALVA" per confermare le modifiche.

È anche possibile cancellare le funzioni salvate nella schermata Preferiti:

- Toccare l'icona sulla funzione da eliminare.
- Toccare "RIMUOVI".

È anche possibile cambiare gli orari associati ai vari pasti:

- Premere .
- Selezionare "Preferenze".
- Selezionare "Data e ora".
- Toccare "I tuoi orari dei pasti".
- Scorrere le voci dell'elenco e toccare l'orario desiderato.
- Toccare il pasto corrispondente per modificarlo.

Ogni fascia oraria può essere associata a un solo pasto.

## 10. STRUMENTI

L'icona permette di aprire in qualsiasi momento il menu "Strumenti".

Da questo menu è possibile scegliere tra varie opzioni

e modificare le impostazioni o le preferenze relative al prodotto o al display.



### ATTIVAZIONE DA REMOTO

Per abilitare l'uso dell'app Whirlpool 6<sup>th</sup> Sense Live.

### CONTAMINUTI

Questa funzione può essere attivata sia insieme a una funzione di cottura, sia in modo indipendente.

Una volta avviato il contaminuti, il conto alla rovescia prosegue autonomamente senza interferire sulla funzione di cottura.

Una volta attivato il timer, è possibile selezionare e attivare una funzione.

Il conteggio viene visualizzato nell'angolo superiore destro del display.

Per richiamare o modificare il contaminuti:

- Premere .
- Toccare .

Un segnale acustico e il display avviseranno del termine del conto alla rovescia.

- Toccare "IGNORA" per annullare il contaminuti o impostare una nuova durata.
- Toccare "IMPOSTA NUOVA DURATA" per impostare nuovamente il contaminuti.

### LUCE

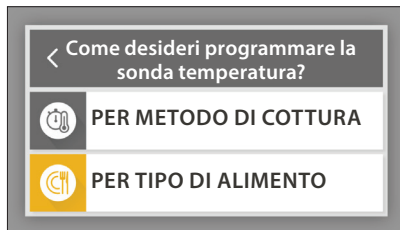
per accendere e spegnere la luce del forno.

### TERMOSONDA

La sonda permette di misurare la temperatura interna della carne durante la cottura per garantire che raggiunga il valore ottimale. La temperatura del forno può variare in base alla funzione selezionata, ma la cottura è sempre programmata per terminare al raggiungimento della temperatura specificata.

Introdurre gli alimenti nel forno e collegare la termosonda al connettore. Tenere la termosonda il più lontano possibile dalla fonte di calore. Chiudere la porta del forno.

Toccare . È possibile scegliere tra le funzioni manuali (per metodo di cottura) e le funzioni 6<sup>th</sup> Sense (per tipo di alimenti) che consentano o richiedano l'uso della termosonda.



Dopo avere avviato una funzione di cottura, la rimozione della termosonda causerà l'annullamento della funzione. Ricordarsi di staccare e rimuovere la termosonda dal forno quando si estraggono le pietanze.

La sonda può essere controllata a distanza utilizzando l'App Bauknecht Home Net sul proprio dispositivo mobile.

### USO DELLA TERMOSONDA

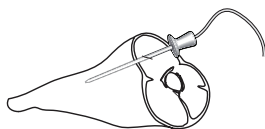
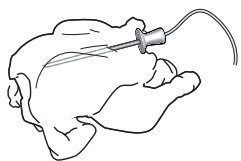
La sonda permette di misurare la temperatura interna del cibo durante la cottura.

Introdurre la sonda nella carne evitando le ossa e le parti grasse.

Pollame: la sonda deve essere inserita al centro del petto, avendo cura di evitare le parti cave.

Arrosti o cosciotti di carne: inserire la punta nella parte più spessa.

Pesce (intero): posizionare la punta nella parte più spessa, evitando la lisca.



### AUTO PULIZIA

L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo.

### SCARICO

Questa funzione permette di scaricare l'acqua per impedire che ristagni nella caldaia. Si raccomanda di eseguirla dopo ogni utilizzo del forno. Il display indicherà quando è necessario vuotare completamente la caldaia. Questa operazione dovrà essere obbligatoriamente eseguita dopo un certo numero di cicli di cottura, diversamente non sarà possibile avviare una nuova funzione a vapore.

Dopo avere selezionato la funzione "Scarico acqua", o quando richiesto dal messaggio corrispondente sul display, toccare "AVVIO" ed eseguire le operazioni indicate.

Al termine, vuotare il serbatoio e sciacquarlo con acqua potabile.

Nota: se la caldaia è troppo calda, la procedura non si avvia.

### DECALCIFICA

Questa funzione speciale, che viene attivata periodicamente, ha lo scopo di mantenere la caldaia e il circuito dell'acqua in condizioni ottimali.

La sua esecuzione è divisa in più fasi: scarico, decalcificazione, risciacquo. Dopo avere avviato la funzione, eseguire le operazioni indicate sul display e quindi toccare "AVVIO" per avviare la fase successiva.

Per ottenere un risultato ottimale, si consiglia di riempire il serbatoio con il prodotto disponibile presso il Servizio Assistenza (seguendo le istruzioni riportate sulla confezione).

Non spegnere il forno fino al termine del processo. Durante il ciclo di pulizia non è possibile attivare nessuna funzione di cottura.

Nota: sul display comparirà un messaggio per ricordare di eseguire questa operazione regolarmente.


### 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.



### ALTRE MODALITÀ

Per attivare la funzione "Calibrazione punto di ebollizione"

### PREFERENZE

Permettono di modificare diverse impostazioni del forno.

### WIFI

Per modificare le impostazioni o configurare una nuova rete domestica.

### INFO

Per disattivare la "Modalità Demo Negozio", resettare il prodotto e ottenere maggiori informazioni sull'apparecchio.

---

## CONSIGLI UTILI

---

### DOLCI E PANE

Si consiglia di utilizzare la funzione "Termoventilato" per le torte e la funzione "Termoventilato + Vapore" per il pane.

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 o altri recipienti adatti alla cottura in forno.

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

Ungere leggermente le teglie per ottenere una pizza croccante anche sul fondo.

### LIEVITAZIONE

Coprire il recipiente che contiene l'impasto con un panno umido e disporlo sulla teglia. Introdurre il recipiente nel forno al 1° o al 2° livello.

La lievitazione in forno è consigliata perché permette di mantenere l'impasto a una temperatura più costante di quella dell'aria ambiente. In ogni caso, si consiglia di controllare l'impasto piuttosto presto (a circa un terzo del tempo di lievitazione totale) per evitare che si gonfi troppo.

È anche possibile far lievitare un impasto già steso o tagliato che sia già parzialmente aumentato di volume: Coprire la teglia con un panno e introdurla nel forno al 2° o al 3° livello. Il tempo richiesto sarà circa metà del tempo di lievitazione normale. Il tempo di lievitazione di 1 kg di impasto per pizza è di circa un'ora.

### RISPARMIO ENERGETICO

Controllare che la porta del forno sia ben chiusa prima di accendere l'apparecchio, e tenerla chiusa il più possibile durante la cottura.































Se possibile, disporre gli alimenti direttamente sugli accessori in dotazione e non usare altri recipienti.

Preriscaldare il forno solo se necessario.

Tagliando gli alimenti a pezzi piccoli e di uguale grandezza si potranno ridurre i tempi di cottura, con un conseguente risparmio energetico.

Per le cotture prolungate (oltre 30 minuti) si consiglia di abbassare la temperatura nella fase finale: il calore residuo del forno sarà sufficiente per terminare la cottura.

Lo stesso calore residuo potrà essere usato per riscaldare altre pietanze già cotte.

| Categoria di alimenti / Ricette |  | Livello e accessori   | Informazioni per la cottura   |   |
|---------------------------------|--|---|---|---|
| LASAGNA E PASTA AL FORNO        | Lasagna  | 2      | Preparare secondo la ricetta preferita. Coprire con salsa bechamel e cospargere di formaggio per ottenere una perfetta doratura                               |   |
|                                 | Lasagna*   | 2      | Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di plastica   |   |
| RISO E CEREALI                  | Riso bianco  | 3      | Versare il riso in acqua salata nella teglia. Usare una tazza e mezza d'acqua per ogni tazza di riso  |   |
|                                 | Riso integrale   | 3      |   |   |
|                                 | Riso Basmati   | 3      |   |   |
|                                 | Burghul  | 3      |   | Versare i cereali in acqua salata nella teglia. Usare 2 tazze d'acqua per ogni tazza di burghul   |
|                                 | Cous cous  | 3      |   | Versare i cereali in acqua salata nella teglia. Usare 2 tazze d'acqua per ogni tazza di cous cous |
| CARNE                           | Roast Beef        | 2 2    | 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   | 2 2    | Spennellare con olio o burro fuso. Cospargere di sale e pepe. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire                          |   |
|                                 | Maiale arrosto    | 2 2    | Spennellare con olio o burro fuso. Cospargere di sale e pepe. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire                          |   |
|                                 | Agnello arrosto   | 2 2   | Spennellare con olio o burro fuso. Cospargere di sale, pepe e aglio tritato. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire           |   |
|                                 | Pollo arrosto   | 2 2  | Spennellare con olio e condire a piacere. Cospargere di sale e pepe. Infornare con il petto verso l'alto  |   |
|                                 | Pollo in pezzi   | 3 1  | Spennellare con olio e condire a piacere. Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore disponendo il lato con la pelle verso il basso                    |   |
|                                 | Anatra arrosto  | 2 2  | Spennellare con olio o burro fuso. Cospargere di sale, pepe e paprika. Infornare con il petto verso il basso  |   |
|                                 | Filetto al vapore  | 3 1  | Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore   |   |
|                                 | Hot Dog  | 3 1  | Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore   |   |
|                                 | Polpettone   | 2    | Preparare secondo la ricetta preferita e inserire l'impasto in uno stampo per polpettone, premendo per evitare la formazione di sacche d'aria                 |   |
| PESCE E FRUTTI DI MARE          | Pesce intero arrosto   | 2    | Spennellare con olio. Condire con succo di limone, aglio e prezzemolo   |   |
|                                 | Pesce intero al vapore   | 3 1  |   |   |
|                                 | Filetti di pesce al vapore   | 3 1  | Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore   |   |
|                                 | Cotolette di pesce al vapore   | 3 1  |   |   |
|                                 | Gratin di pesce  | 2    |   | Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di plastica                           |
|                                 | Cozze  | 3 3  | Condire con olio, pepe, limone, aglio e prezzemolo prima della cottura. Mescolare bene  |   |
|                                 | Gamberetti   | 3 3  | Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore   |   |

ACCESSORI



Griglia






Pirofila o tortiera  
su griglia

Teglia

Teglia per cottura a  
vapore

Termosonda

\* Surgelati

| Categoria di alimenti / Ricette |  | Livello e accessori  | Informazioni per la cottura  |
|---------------------------------|--|--|--|
| VERDURE                         | Verdure arrostiti  | Patate arrosto   | 2  Tagliare le patate a tocchetti e condire con olio, sale e aromi prima di infornare   |
|                                 |  | Patate fritte *  | 2  Distribuire uniformemente sulla teglia   |
|                                 |  | Patate fritte  | 2  Pelare le patate e tagliarle a tocchetti. 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 sulla teglia  |
|                                 |  | Peperoni ripieni   | 2  Tagliare i peperoni a metà e rimuovere i semi interni. Riempirli con un composto di carne macinata, pangrattato e formaggio grattugiato. Condire a piacere con aglio, sale e aromi   |
|                                 |  | Zucca ripiena  | 2  Scavare la zucca e tagliare a pezzi la polpa interna. Mescolare i dadini di zucca con carne macinata, pangrattato e formaggio grattugiato. Condire a piacere con aglio, sale e aromi   |
|                                 |  | Melanzana ripiena  | 2  Scavare la melanzana e lessare la polpa interna finché non risulta molto morbida. Lasciar raffreddare. Mescolare la polpa lessata con carne macinata, uovo, pangrattato e formaggio grattugiato e farcire la melanzana. Condire a piacere con aglio, sale e aromi  |
|                                 |  | Pomodori ripieni   | 2  tagliare la calotta dei pomodori e tenerla da parte. Scavare i pomodori e cuocere il riso nella polpa. Aromatizzare con spezie o brodo, secondo il proprio gusto. Quando il riso è tenero, lasciarlo raffreddare e farcire abbondantemente i pomodori con il risotto. Chiudere con le calotte precedentemente tagliate e informare |
|                                 | Verdure gratinate  | Gratin di patate   | 2  Tagliare le verdure a pezzi e disporle in un recipiente largo. Condire con sale, pepe e panna. Cospargerle di formaggio  |
|                                 |  | Verdure al gratin *  | 2  Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di plastica  |
|                                 | Verdure a vapore   | Patate intere  | 3  1  Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore  |
|                                 |  | Patate in pezzi  | 3  1  Tagliare le verdure a pezzi. Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore   |
|                                 |  | Piselli  | 3  1  Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore  |
|                                 |  | Carote   | 3  1   |
|                                 |  | Broccoli   | 3  1  Tagliare le verdure a pezzi. Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore   |
|                                 |  | Cavolfiore   | 3  1   |
|                                 |  | Asparagi   | 3  1  Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore  |
|                                 |  | Zucca  | 3  1  Tagliare le verdure a pezzi. Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore   |
|                                 |  | Carciofi   | 3  1  Tagliare a metà. Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore   |
|                                 |  | Cavoletti di Bruxelles   | 3  1  Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore  |
|                                 |  | Pannocchia di granturco  | 3  1  Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore  |
| Peperoni                        | 3  1  Tagliare le verdure a pezzi. Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore |  |  |
| Verdure a vapore *              | 3  1  Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore                              |  |  |
| TORTE SALATE                    | Quiche lorraine  | 2  Foderare una teglia con l'impasto e punzecchiarlo con una forchetta. Preparare la farcitura per la quiche lorraine considerando le dosi per 6 porzioni |  |
|                                 | Quiche lorraine *  | 2  Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di plastica  |  |

ACCESSORI



Griglia

Pirofila o tortiera  
su griglia

Teglia

Teglia per cottura a  
vapore

Termosonda

\* Surgelati

| Categoria di alimenti / Ricette |                                  | Livello e accessori |  | Informazioni per la cottura   |
|---------------------------------|----------------------------------|---------------------|--|---|
| PANE                            | Panini                           | 2                   |  | Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Dividere l'impasto formando dei panini e lasciarlo lievitare. Usare l'apposita funzione del forno  |
|                                 | Panini *                         | 2                   |  |   |
|                                 | Pancarrè in stampo               | 2                   |  | Estrarre dalla confezione. Distribuire uniformemente sulla teglia   |
|                                 | Panini precotti                  | 2                   |  |   |
|                                 | Focaccine                        | 2                   |  | Ungere la teglia e disporvi la focaccia o diverse focaccine più piccole   |
|                                 | Panini confezionati              | 2                   |  | Estrarre dalla confezione. Distribuire uniformemente sulla teglia   |
| PIZZA                           | Pizza                            | 2                   |  | 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 *                  | 2                   |  |   |
|                                 | Pizza alta *                     | 2                   |  | Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di plastica   |
|                                 | Pizza preconfezionata da cuocere | 2                   |  |   |
| TORTE E DOLCI                   | Pan di spagna                    | 2                   |  | Preparare 700-800 g di impasto per pan di spagna senza grassi. Versare in una tortiera foderata e imburrata   |
|                                 | Biscotti                         | 2                   |  | 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. Stendere l'impasto a uno spessore di 5 mm, tagliare i biscotti con la forma desiderata e distribuirli uniformemente sulla teglia |
|                                 | Meringhe                         | 2                   |  | Preparare il composto con 2 albumi, 80 g di zucchero e 100 g di cocco essiccato. Aromatizzare con essenza di vaniglia e di mandorla. Allineare 20-24 pezzi su una teglia precedentemente imburrata  |
|                                 | Torta ripiena alla frutta        | 2                   |  | Preparare la base della torta con 180 g di farina, 125 g di burro e 1 uovo. Foderare una teglia con la base, quindi farcire con 700-800 g di frutta fresca affettata, precedentemente amalgamata con zucchero e cannella  |
|                                 | Torta ripiena alla frutta *      | 2                   |  | Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di plastica   |
|                                 | Muffin                           | 2                   |  | Preparare un impasto per 10-12 pezzi secondo la ricetta preferita e distribuirlo nei pirottini. Distribuire uniformemente sulla teglia  |
| Soufflé                         | 2                                |                     | Preparare l'impasto per il soufflé con limone, cioccolato o frutta e versare in uno stampo da forno a bordo alto |   |
| DESSERT                         | Mele al forno                    | 2                   |  | Rimuovere i torsoli e farcire con marzapane o cannella, zucchero e burro  |
|                                 | Composta di frutta               | 3                   | 1  | Sbucciare la frutta e togliere i torsoli. Tagliare a pezzi e distribuire uniformemente sulla teglia per vapore  |
|                                 | Crème brûlée                     | 3                   | 1  | Mescolare 2 tuorli e 2 uova intere con 3 cucchiaini di zucchero e aroma di vaniglia. Riscaldare 100 ml di panna e 200 ml di latte e aggiungerli delicatamente alle uova. Versare il composto in 4 terrine monoporzionarie   |
| UOVA                            | Uovo media cottura               | 3                   | 1  |   |
|                                 | Uovo sodo                        | 3                   | 1  | Se le uova devono essere consumate fredde, immergerle subito in acqua fredda  |
|                                 | Uovo sodo con cuore morbido      | 3                   | 1  |   |

ACCESSORI



Griglia



Pirofila o tortiera  
su griglia



Teglia















Teglia per cottura a  
vapore



Termosonda

\* Surgelati



| Categoria di alimenti / Ricette |        | Livello e accessori | Informazioni per la cottura   |
|---------------------------------|--------|---------------------|---|
| SOTTOVUOTO                      | DURATA | Carne in tranci     | 2  |
|                                 |        | Carne tritata       | 2  |
|                                 |        | Pollame             | 2  |
|                                 |        | Pesce               | 2  |
|                                 |        | Molluschi           | 2  |
|                                 |        | Frutti di mare      | 2  |
|                                 |        | Verdure             | 2  |
|                                 |        | Frutta              | 2  |
|                                 |        | Crema dolce         | 2  |
|                                 |        | Crema salata        | 2  |
| RISCALDA                        |        | Surgelati           | 2  |
|                                 |        | Refrigerati         | 2  |

Distribuire uniformemente le confezioni sulla griglia. Controllare che le confezioni siano sotto vuoto

Distribuire uniformemente le confezioni sulla griglia

ACCESSORI



Griglia



Pirofila o tortiera  
su griglia



Teglia



Teglia per cottura a  
vapore



Termosonda

\* Surgelati

## PULIZIA E MANUTENZIONE

La mancata esecuzione di una pulizia regolare del forno può causare il deterioramento delle superfici. Questo può ridurre a sua volta la durata utile dell'apparecchio e dare origine a situazioni di pericolo.

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

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

L'apparecchio deve essere disconnesso dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione.

Utilizzare guanti protettivi.

Non utilizzare apparecchi a vapore.

### SUPERFICI ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detersivo neutro. Asciugare con un panno asciutto.
- Pulire il vetro della porta con un idoneo detersivo liquido.

### SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo.
- Per asciugare l'umidità generata dalla cottura a vapore, lasciare raffreddare il forno e passare quindi un panno o la spugna in dotazione sulle superfici interne. Si consiglia di usare regolarmente la funzione di pulizia a vapore.

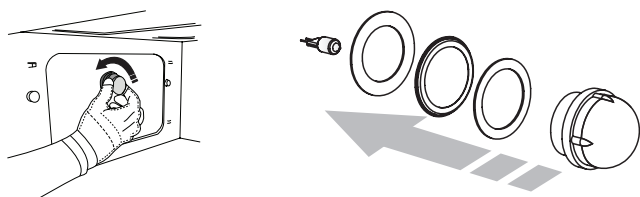
### SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

- Scollegare il forno dalla rete elettrica.
- Svitare la copertura della lampada, rimuovere con attenzione le guarnizioni e la rondella.
- Sostituire la lampada e avvitare di nuovo il coperchio, facendo attenzione a rimontare correttamente le guarnizioni e la rondella.
- Ricollegare il forno alla rete elettrica.

### ACCESSORI

- È possibile lavare in lavastoviglie gran parte degli accessori, comprese le griglie laterali.
- Pulire accuratamente il serbatoio utilizzando una spugna e una piccola quantità di detersivo neutro. Sciacquare con acqua potabile.

Nota: usare lampade alogene da 10 W/12 ~ V tipo G4, T300°C. La lampada utilizzata nell'apparecchio è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009). Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza. Non maneggiare le lampade a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.



## DOMANDE FREQUENTI SULLA CONNESSIONE WIFI

### Quali protocolli WiFi sono supportati?

L'adattatore WiFi installato supporta la connettività WiFi b/g/n per i paesi europei.

### Quali impostazioni occorre configurare nel software del router?

Per il router sono richieste le seguenti impostazioni: 2.4 GHz abilitato, WiFi b/g/n, DHCP e NAT attivati.

### Quale versione di WPS è supportata?

WPS 2.0 o versioni successive. Consultare la documentazione del router.

### Vi sono differenze tra smartphone (o tablet) Android e iOS?

Non vi sono differenze, è possibile usare indifferentemente l'uno o l'altro sistema operativo.

### È possibile utilizzare il tethering con un cellulare 3G invece di un router?

Sì, ma i servizi cloud sono concepiti per dispositivi con connessione permanente.



### Come si può controllare che la connessione a Internet domestica sia funzionante e la funzionalità wireless sia abilitata?

È possibile cercare la propria rete sullo smartphone o sul tablet. Prima di provare, disabilitare 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 6<sup>th</sup> Sense Live che la rete dell'apparecchio sia visibile e collegata al cloud.

### Che cosa può impedire al segnale di raggiungere l'apparecchio?

Controllare che i dispositivi collegati non occupino interamente la banda disponibile.

Verificare che il numero dei dispositivi abilitati per la connessione WiFi non superi il limite massimo supportato dal router.

### Quale dovrebbe essere la distanza tra il router e il forno?

Normalmente, il segnale WiFi ha una potenza sufficiente per coprire un paio di stanze, ma la portata effettiva dipende in gran parte dal materiale delle pareti. È possibile controllare la potenza del segnale avvicinando lo smartphone o il tablet all'apparecchio.

### Cosa si può fare se la connessione wireless non raggiunge l'apparecchio?

È possibile utilizzare dispositivi specifici per estendere la copertura della rete WiFi domestica, ad esempio access point, ripetitori WiFi e ponti Powerline (non in dotazione con l'apparecchio).

### Dove si possono trovare il nome e la password della rete wireless?

Consultare la documentazione del router. Normalmente, sul router è applicata un'etichetta contenente le informazioni necessarie per accedere alla pagina di configurazione usando un dispositivo connesso.

### Cosa si può fare se il router utilizza il canale WiFi dei vicini?

Forzare il router a 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, verificando che l'app mostri lo stato dell'interfaccia utente dell'apparecchio.

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.

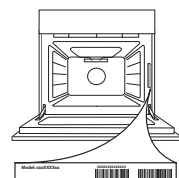
## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

| Problema  | Possibile causa  | Soluzione  |
|---|--|--|
| Il forno non funziona.  | Interruzione della corrente elettrica.<br>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 e verificare se l'inconveniente persiste.  |
| Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero o una lettera.  | Il forno è guasto.   | Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare il numero che segue la lettera "F".   |
| Il forno fa rumore anche se spento.   | Ventola di raffreddamento attiva.  | Aprire la porta o attendere il completo raffreddamento del forno.  |
| Il forno non produce vapore.  | Il serbatoio non è inserito correttamente.<br>Serbatoio vuoto.   | Verificare che il serbatoio sia inserito nella posizione corretta e che sia riempito con acqua potabile fino al livello "MAX", quindi riavviare la funzione desiderata.  |
| La funzione non si avvia.<br>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.<br>Le impostazioni del router sono cambiate.<br>La connessione wireless non raggiunge l'apparecchio.<br>Il forno non riesce a stabilire una connessione stabile con la rete domestica.<br>La connettività non è supportata. | Controllare che il router WiFi sia collegato a Internet.<br>Controllare che il segnale WiFi sia sufficientemente forte in prossimità dell'apparecchio.<br>Provare a riavviare il router<br>Vedere la sezione "Domande frequenti sulla connessione WiFi".<br>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](https://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 Clienti, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.





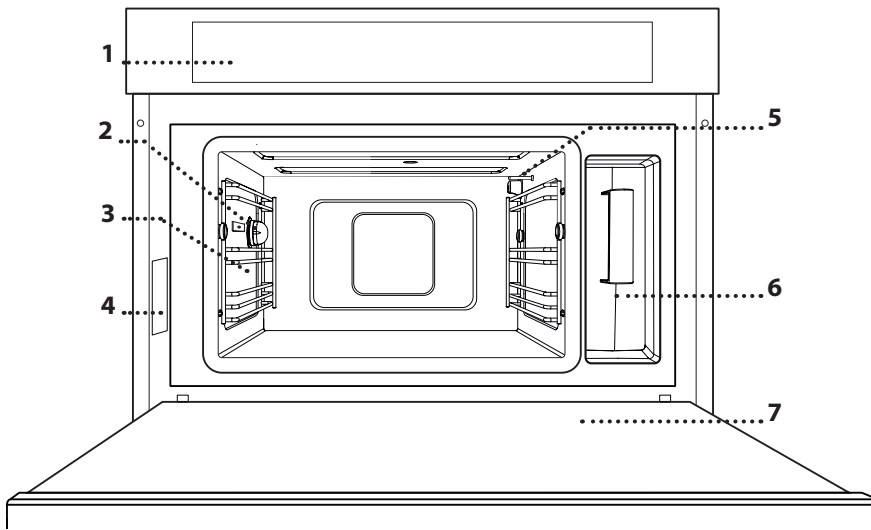
**GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO WHIRLPOOL**

Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

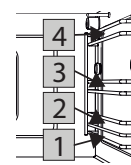


**Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.**

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



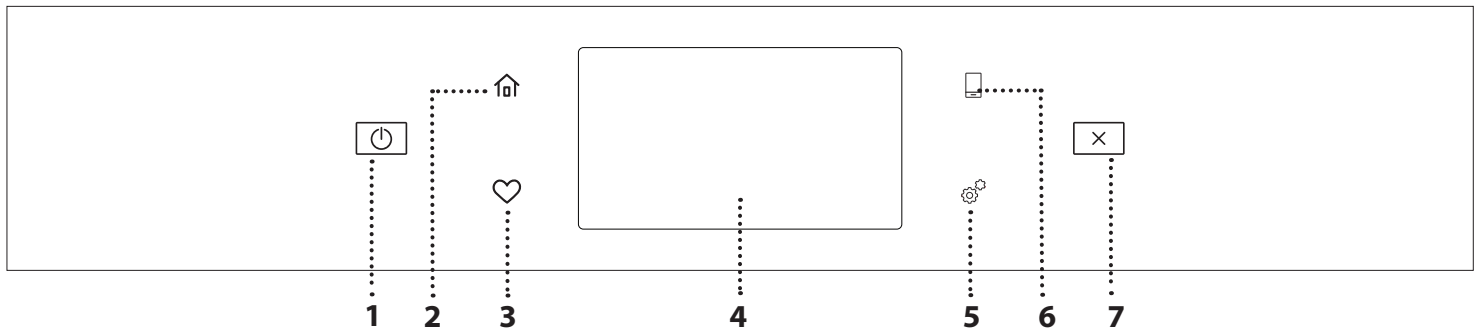
1. Panel de control
2. Luz
3. Guías para los estantes



Los niveles sobre los que se pueden colocar la rejilla y otros accesorios están numerados, siendo el 1 el nivel más bajo y el 4, el más alto.

4. Placa de características (no debe retirarse)
5. Sensor de temperatura
6. Depósito
7. Puerta

## DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL



### 1. ENCENDER / APAGAR

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

### 6. CONTROL REMOTO

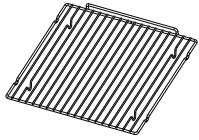
Para activar el uso de la aplicación de Whirlpool 6<sup>th</sup> Sense Live.

### 7. CANCELAR

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

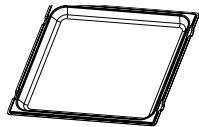
# ACCESORIOS

## REJILLA



Permite que el aire caliente circule correctamente. Puede usarla para colocar los alimentos directamente sobre ella o como soporte de bandejas pasteleras, cazuelas y otros recipientes resistentes al calor. Al cocinar los alimentos directamente en la rejilla, coloque la bandeja pastelera debajo. También puede colocarse encima de la bandeja pastelera o de la bandeja de cocción al vapor, en el mismo nivel.

## BANDEJA PASTELERA



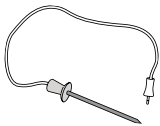
Se utiliza como bandeja pastelera con las funciones «Aire Forzado» y «Aire Forzado+Vapor» para cocinar carne, pescado, verdura o diferentes tipos de pan y pastas. También se puede emplear como soporte para recipientes resistentes al calor, ya que permite no tener que introducir los elementos en la parte inferior del horno. Al colocarla debajo de la rejilla o de la bandeja de cocción al vapor, sirve para recoger los jugos de cocción.

## BANDEJA VAPOR



Facilita la circulación del vapor, de manera que los alimentos se cuecen de forma más uniforme. Coloque la bandeja pastelera debajo para recoger los jugos de la cocción.

## SONDA DE ALIMENTOS



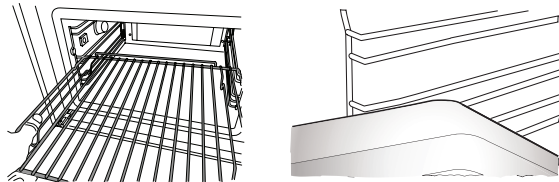
Sirve para medir la temperatura interna de los alimentos durante la cocción.

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

## INTRODUCCIÓN DE LA REJILLA Y OTROS ACCESORIOS

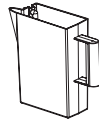
Introduzca la rejilla horizontalmente deslizándola a través de las guías y asegúrese de que el lado con el borde en relieve queda mirando hacia arriba.

Otros accesorios, como la bandeja pastelera y la bandeja de cocción al vapor, se introducen horizontalmente igual que la rejilla.



Antes de comprar otros accesorios disponibles en el mercado, asegúrese de que son resistentes al calor y adecuados para la cocción al vapor.

## DEPÓSITO

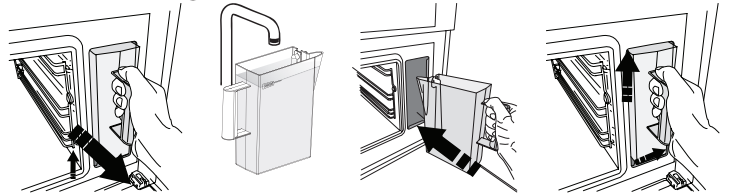


Llénelo con agua potable cada vez que use una de las funciones de vapor.

Puede acceder fácilmente al depósito abriendo la puerta. Para extraerlo, levántelo un poco hacia arriba y tire de él hacia usted.

Antes de colocar el depósito en su soporte, asegúrese de que el tubo del agua esté colocado correctamente en el hueco de la parte superior del depósito.

Llene el depósito hasta la marca «MAX» y colóquelo en su soporte: La parte superior y el lado derecho del depósito deben estar tocando los lados del soporte. Introduzca completamente el depósito y empujelo hacia abajo hasta que quede sujeto en su sitio. Vacíe el depósito de agua después de cada uso. Tenga cuidado de no verter agua fuera del tubo.



## ESPONJA

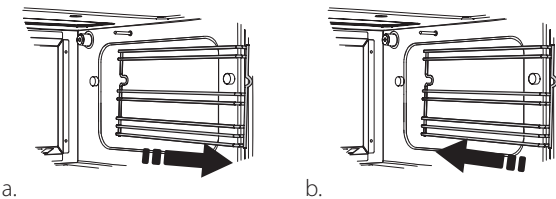


Sirve para eliminar la condensación que se forma durante la cocción. No la deje dentro del depósito.

Los accesorios no incluidos pueden adquirirse aparte en el Servicio Postventa.

## CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

- Para extraer las guías para estantes, deslícelas hacia adelante y tire de ellas hacia usted para desengancharlas de los soportes. (a)
- Para volver a colocarlas, engánchelas en los soportes empujándolas hacia abajo poco a poco hasta que encajen en su sitio. (b)



Asegúrese de que haya un espacio de al menos 30 mm entre la parte superior del recipiente y las paredes del compartimento de cocción para que el vapor pueda fluir correctamente.



# FUNCIONES



## FUNCIONES MANUALES

### • VAPOR

Para cocinar platos naturales y saludables al vapor para conservar el valor nutritivo natural de los alimentos. Esta función es ideal para cocinar verduras, pescado y fruta, así como para escaldar. Salvo que se indique lo contrario, retire el envoltorio y el film protector antes de introducir los alimentos en el horno.

| Alimento           | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Nivel |
|--------------------|------------------|--------------|-------|
| Ñoquis             | 90 - 100         | 10 - 15      | 3 1   |
| Terrina de pescado | 75 - 80          | 60 - 90      | 2     |
| Huevos cocidos     | 90               | 20 - 25      | 3     |
| Remolacha          | 100              | 50 - 60      | 3 1   |
| Col roja           | 100              | 30 - 35      | 3 1   |
| Col blanca         | 100              | 25-30        | 3 1   |
| Alubias            | 100              | 75 - 90      | 3 2/1 |

### • AIRE FORZADO

Sirve para cocinar platos y obtener un resultado similar al de un horno convencional. Con esta función, recomendamos que utilice la rejilla, ya que permite que el aire circule correctamente. También puede utilizar la bandeja pastelera para cocinar algunos alimentos, como galletas y bollos.

| Alimento                  | Rejilla | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Nivel |
|---------------------------|---------|------------------|--------------|-------|
| Tartas dulces             | Sí      | 160              | 35-40        | 2     |
| Galletas                  | Sí      | 150 - 165        | 12 - 15      | 2     |
| Lionesas                  | Sí      | 190 - 200        | 25-30        | 2     |
| Bollos suizos             | Sí      | 230              | 7-8          | 2     |
| Tartas saladas            | Sí      | 180 - 190        | 35-40        | 2     |
| Hojaldres                 | Sí      | 180 - 190        | 15 - 20      | 2     |
| Alitas Buffalo congeladas | Sí      | 190 - 200        | 15 - 18      | 2     |

### • AIRE FORZADO + VAPOR

Para cocinar platos de forma que queden crujientes por fuera pero tiernos y succulentos por dentro. Es especialmente adecuada para cocinar asados o pollo, pescado, patatas, platos preparados congelados, pasteles y postres.

| Alimento        | Temperatura (°C) | Nivel      | Tiempo (min) | Nivel |
|-----------------|------------------|------------|--------------|-------|
| Pan             | 180 - 190        | Bajo-Medio | 35-40        | 2     |
| Pechuga de pavo | 200 - 210        | Medio      | 50 - 60      | 2 1   |
| Rebordes        | 160 - 170        | Bajo       | 80 - 90      | 2 1   |
| Pescado asado   | 190 - 200        | Bajo       | 15 - 25      | 2 1   |
| Verduras asadas | 200 - 210        | Media-Alta | 20 - 30      | 2 1   |

### • ESPECIALES

#### » DESCONGELACIÓN POR VAPOR

Para descongelar cualquier tipo de alimento. Coloque alimentos como carne y pescado en la bandeja de vapor en el nivel 3 sin envase ni envoltorio. Coloque la grasera un nivel por debajo para recoger el agua. Para obtener los mejores resultados, no descongele los alimentos del todo. Deje que el proceso finalice durante el tiempo de reposo. Recomendamos conservar el pan envuelto para evitar que se ablande demasiado.

| Alimento | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Nivel   | Nivel   |
|----------|------------------|--------------|---------|---------|
| Carnes   | 500              | 25 - 30      | 30 - 35 | 20 - 25 |
|          |                  |              |         | 20 - 25 |
|          | 450              | 10 - 15      | 10 - 15 |         |
| Aves     | 1000             | 60 - 70      | 40 - 50 |         |
|          | 500              | 25-30        | 20 - 25 |         |
|          |                  | 30 - 35      | 25-30   |         |
| Pescado  | 600              | 30 - 40      | 25-30   |         |
|          | 300              | 10 - 15      | 10 - 15 |         |
|          | 400              | 20 - 25      | 20 - 25 |         |
| Verduras | 300              | 25-30        | 20 - 25 |         |
|          | 400              | 10 - 15      | 5 - 10  |         |
|          | 500              | 15 - 20      | 25-30   |         |
| Pan      | 250              | 8 - 12       | 5 - 10  |         |
|          |                  | 10-12        | 5 - 10  |         |
|          | 400              | 8 - 10       | 15 - 20 |         |
| Frutas   | 400              | 10 - 15      | 5 - 10  |         |
|          | 250              | 5 - 8        | 3 - 5   |         |

#### » RECALENTAMIENTO POR VAPOR

Sirve para calentar alimentos precocinados que estén congelados, refrigerados o a temperatura ambiente. Esta función usa vapor para calentar lentamente la comida sin secalarla, permitiendo que conserve su sabor original. El tiempo de reposo mejora el resultado. Recomendamos colocar los trozos más pequeños o delgados en el centro y los trozos más grandes o gruesos alrededor. Si usa la bandeja de cocción al vapor, coloque la bandeja pastelera debajo para recoger cualquier líquido que desprendan los alimentos.

## » 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.

## » CONSERVACIÓN

Sirve para hacer conservas de frutas y verduras. Recomendamos utilizar solamente frutas o verduras frescas y de buena calidad. Llene los tarros con fruta o verdura (precocinada, si es posible) y cúbrala con jugos o almíbaros de conserva, dejando unos 2 cm en la parte superior. A continuación, ponga encima las tapas sin apretarlas.

Coloque la rejilla en el nivel 2 con la bandeja pastelera en el nivel inferior e introduzca los tarros en la rejilla. También puede colocar los tarros directamente encima de la bandeja pastelera. Active la función. Cuando haya terminado, apriete las tapas de los tarros por completo (cuando lo haga, póngase unas manoplas para horno o protéjase las manos con un paño resistente al calor) y deje que se enfríen a temperatura ambiente.

## » YOGUR

Sirve para hacer yogur. Antes de activar la función, añada aproximadamente 100 g de yogur entero fresco a un litro de leche entera a temperatura ambiente.

Nota: Si utiliza leche no pasteurizada, tendrá que llevarla a ebullición y dejar que se enfríe a temperatura ambiente.

Vierta la mezcla en tarros resistentes al calor, cúbralos con film o tapas resistentes al calor y póngalos sobre la rejilla, colocada en el nivel 2. Seleccione la función y establezca la duración a cinco horas (la temperatura no puede modificarse). Cuando haya terminado la función, deje enfriar el yogur en el frigorífico durante varias horas antes de servir.

## » DESINFECCIÓN

Sirve para esterilizar biberones o potitos con vapor. Introduzca la rejilla o la bandeja pastelera en el nivel 1 y coloque los alimentos encima, bien espaciados entre ellos para que el vapor pueda llegar a todas sus partes.

## » FINALIZACIÓN

Para optimizar la cocción de los alimentos precocinados manteniendo su ternura y jugosidad. Esta función permite que los platos preparados o parcialmente precocinados, como los asados, el pescado y los gratinados, se calienten uniformemente. Recomendamos colocar los alimentos en su recipiente en una rejilla en el nivel 3 o colocarlos directamente en la bandeja de cocción al vapor en el nivel 3 con la bandeja pastelera colocada un nivel más abajo. Debería establecer la temperatura del horno a la temperatura final a la que desea que estén los alimentos.

| Comida preparada |  | 100 | 18 - 25 | 3 |
|------------------|--|-----|---------|---|
| Sopa / caldo     |  | 100 | 20 - 25 | 3 |
| Verduras         |  | 100 | 20 - 25 | 3 |
| Arroz / pasta    |  | 100 | 15 - 20 | 3 |
| Papas            |  | 100 | 20 - 25 | 3 |
| Trozos de carne  |  | 100 | 15 - 20 | 3 |
| Carne en salsa   |  | 100 | 25-30   | 3 |
| Filetes pescado  |  | 100 | 10 - 15 | 3 |



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

Para cocinar varios tipos de platos y alimentos y obtener unos resultados óptimos de forma rápida y fácil. Para sacar el máximo rendimiento a esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción correspondiente.

### CÓMO UTILIZAR LAS TABLAS DE COCCIÓN

Lista de tablas:

recetas , si es necesario precalentar , temperatura , nivel de vapor , peso , tiempo de cocción , tiempo de reposo , accesorios y nivel sugerido para la cocción.

Los tiempos de cocción inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluyendo el precalentamiento (cuando sea necesario).

Las temperaturas y los tiempos de cocción son orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado.

Rejilla, molde sobre rejilla, bandeja pastelera, bandeja de cocción al vapor, bandeja con agua

# 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».

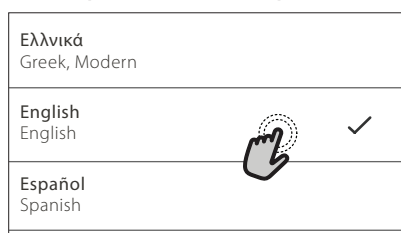
### 1. SELECCIONE EL IDIOMA

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.

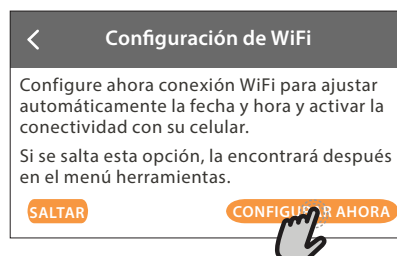


Al tocar < volverá a la ventana anterior.

### 2. AJUSTAR WIFI

La función 6<sup>th</sup> 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: 2.4Ghz WiFi b/g/n.

#### 1. Descargue la app 6<sup>th</sup> Sense Live

El primer paso para conectar su aparato es descargar la app en su dispositivo móvil. La app 6<sup>th</sup> Sense Live le guiará a lo largo de todos los pasos de la lista. Puede descargar la app 6<sup>th</sup> 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. Para completar el proceso de registro, necesitará el número SAID (Smart Appliance Identifier). es un código único, el número que aparece después de la palabra SERVICE en la placa de datos adherida al 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 (por ejemplo, el nombre de la 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 ajustar la fecha.
- Toque «AJUSTAR» para confirmar.

Tras un corte de alimentación duradero, debe establecer la fecha y la hora de nuevo.

#### 4. AJUSTAR EL PUNTO DE EBULLICIÓN

Para que el horno pueda producir vapor de forma eficiente, es necesario calibrarlo antes de utilizarlo para cocinar.

Una vez llenado el depósito de agua y colocado en su sitio, seleccione  «Más modos» y seleccione «Calibración punto de ebullición».

Pulse «INICIO» para activar la calibración y asegúrese de que la puerta del horno permanece cerrada hasta que haya finalizado el proceso.

Nota: Durante este proceso puede que se genere una gran cantidad de vapor: es totalmente normal.

#### 5. 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 «Aire forzado».

Es aconsejable ventilar la habitación después de usar el aparato por primera vez.

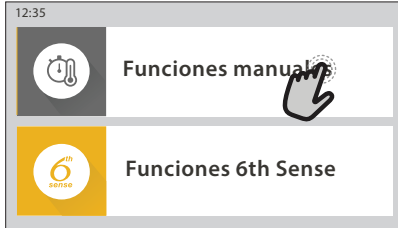
# USO DIARIO

## 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 6<sup>th</sup> 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.

### TEMPERATURA / NIVEL DE VAPOR

- Desplácese por los valores sugeridos y seleccione el que desee.



Si la función lo permite, puede pulsar  para activar el precalentamiento.



### DURACIÓN

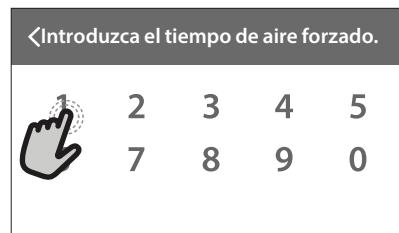
Si quiere cocinar de forma manual no es necesario configurar el tiempo de cocción. En el modo temporizado, el horno cocinará durante el tiempo que haya seleccionado. Al final del tiempo de

cocción, el horno se apaga automáticamente.

- Para empezar a ajustar la duración, toque «Ajustar tiempo de cocción».



- Toque los números correspondientes para ajustar el tiempo de cocción requerido.



- Toque «SIGUIENTE» para confirmar.

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 6<sup>th</sup> SENSE

Las funciones 6<sup>th</sup> 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 6<sup>th</sup> 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.

Algunas de las funciones 6<sup>th</sup> Sense requieren el uso de una sonda para alimentos. Conéctela antes de seleccionar la función. Para obtener los mejores resultados, siga las sugerencias del apartado correspondiente.

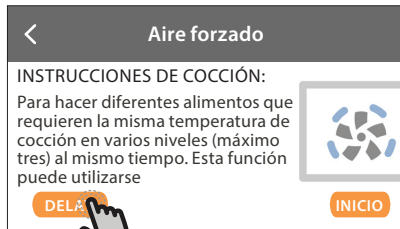
- Siga los mensajes en pantalla que le guiarán a lo largo del proceso de cocción.

## 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.

Puede cambiar los valores configurados en cualquier momento durante la cocción tocando el valor que desea modificar.

Si el horno está caliente y la función requiere una temperatura máxima específica, se mostrará un mensaje en la pantalla

- Pulse  para detener la función activa en cualquier momento.

## 6. 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 e inicie 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 el ajuste por defecto 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.

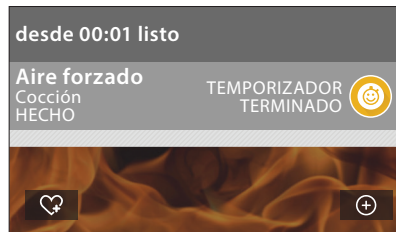
## 7. PONER EN PAUSA LA COCCIÓN



Algunas funciones 6<sup>th</sup> Sense requieren que realice algunas acciones durante la cocción. Se emitirá una señal acústica y las pantallas indicarán las acciones que deberá realizar.

## 8. FINAL DE COCCIÓN

Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado.

En algunas funciones, una vez terminada una cocción, puede guardarla como favorita para utilizarla rápidamente en el futuro manteniendo los mismos ajustes o prolongar la cocción.




- Toque  para guardarla como favorita.
- Toque  para prolongar la cocción.

## 9. FAVORITOS

La función de Favoritos almacena los ajustes del horno para su receta favorita.

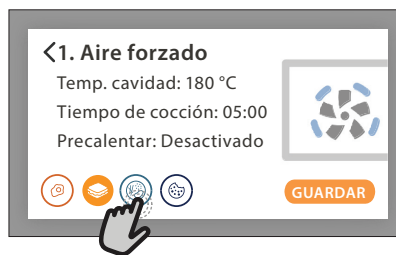
El horno detecta automáticamente las funciones que utiliza más a menudo. Después de varios usos, se le aconsejará que añada la función a sus favoritos.

### 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 cuatro comidas favoritas, como el desayuno, el almuerzo, un snack y la cena.

- Toque los iconos para seleccionar al menos uno.



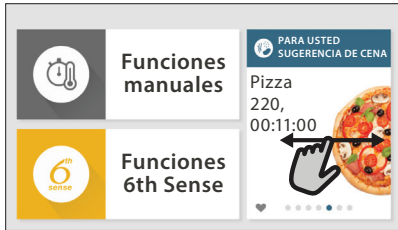
- Toque «GUARDAR» para guardar la función.



### UNA VEZ GUARDADA

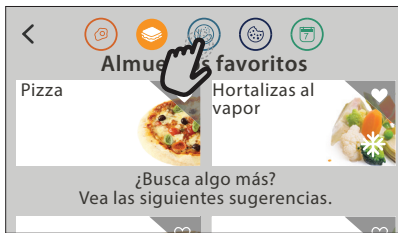
Una vez haya guardado funciones como favoritas, la pantalla principal mostrará las funciones que ha guardado para el momento actual del día.





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



Al tocar también podrá ver su historial de funciones usadas recientemente.

- 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 sus 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 deseada.
- Toque la comida correspondiente para cambiarla.

Cada hueco horario solo puede combinarse con una comida.

## 10. 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 6<sup>th</sup> Sense Live.

### 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 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

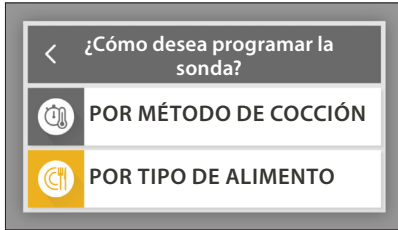
Para encender o apagar la lámpara del horno.

### SONDA

La sonda para carne permite medir la temperatura interior de la carne durante la cocción para asegurarse de que esta alcanza la temperatura óptima. La temperatura del horno varía según la función que haya seleccionado, pero la cocción siempre se programa para terminar una vez alcanzada la temperatura especificada.

Introduzca los alimentos en el horno y conecte la sonda para carne en la clavija. Mantenga la sonda lo más alejada posible de la fuente de calor. Cierre la puerta del horno.

Toque . Puede escoger entre la función manual (por método de cocción) y las funciones 6<sup>th</sup> Sense (por tipo de alimento) si se permite o se requiere el uso de la sonda.



Una vez iniciada una función de cocción, esta se cancelará si se extrae la sonda. Desconecte y extraiga siempre la sonda del horno cuando retire los alimentos.

La sonda puede ser controlada remotamente usando la app Home Net de Bauknecht en su dispositivo móvil.

### CÓMO UTILIZAR LA SONDA PARA ALIMENTOS

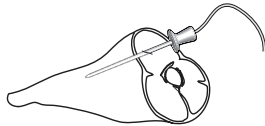
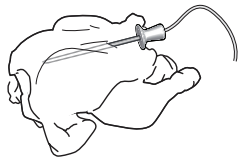
La sonda de alimentos permite medir la temperatura interior de los alimentos durante la cocción.

Introduzca la sonda de alimentos dentro de la carne, evitando huesos y zonas de grasa:

**Aves:** Introduzca la punta en el centro de la pechuga, evitando zonas huecas.

**Trozos o muslos de carne:** Introduzca la punta en la parte más gruesa.

**Pescado (entero):** Introduzca la punta en la parte más gruesa, evitando la espina.



### AUTOLIMPIEZA

La acción del vapor liberado durante este ciclo especial de limpieza a permite eliminar la suciedad y los residuos de alimentos con facilidad.

### DRENAR

La función de descarga permite eliminar el agua para evitar que se estanque en el hervidor. Es recomendable realizar un «Drenaje» después de utilizar el horno. Cuando el hervidor deba vaciarse completamente, la pantalla se lo indicará. Después de un número determinado de cocciones, esta acción será obligatoria y no se podrá iniciar una función de vapor sin haberla completado.

Una vez seleccionada la función «DRENAR» o cuando se lo sugiera la pantalla, pulse «INICIO» y siga las acciones que se indican.

Cuando haya terminado, vacíe y lave el depósito con agua potable.

Nota: Si el hervidor está muy caliente, la función no se activará.

### DESCALCIFICAR

Esta función, activada a intervalos regulares, le permite mantener el hervidor y el circuito de agua en condiciones óptimas.

La función se divide en varias fases: drenaje, descalcificación y enjuague. Una vez iniciada la función, siga todos los pasos indicados en la pantalla y pulse «INICIO» cuando haya acabado para iniciar cada fase.

Para obtener los mejores resultados, recomendamos llenar el depósito con el producto suministrado por el Servicio Postventa (siga las instrucciones facilitadas con el producto).

No apague el horno hasta que finalice. Las funciones de cocción no se pueden activar durante el ciclo de limpieza.

Nota: Se mostrará un mensaje en la pantalla para recordarle que ejecute esta operación de forma regular.

### SILENCIO

Toque el icono para silenciar o desactivar el silencio de todos los sonidos y alarmas.

### BLOQUEO CONTROL

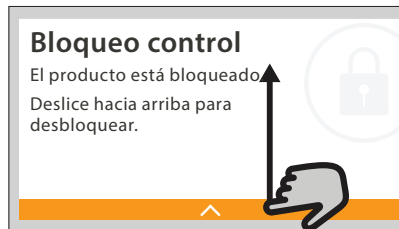
La función «Bloqueo control» le permite bloquear los botones del panel táctil para no pulsarlos por error.

Para activar el bloqueo:

- Toque el icono

Para desactivar el bloqueo:

- Toque la pantalla.
- Deslice hacia arriba en el mensaje que se muestra.



### MÁS MODOS

Para ajustar la «Calibración punto de ebullición»

### PREFERENCIAS

Para cambiar algunos ajustes del horno.

### WIFI

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

### TARTAS Y PAN

Recomendamos utilizar la función «Aire forzado» para pasteles y la de «Aire forzado + Vapor» para los panes. Utilice moldes metálicos de color oscuro y colóquelos siempre sobre la rejilla suministrada.

También se puede emplear la bandeja pastelera u otros recipientes de cocción aptos para uso en el horno para hornear ciertos alimentos, como galletas o panes.

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 mantequilla los bordes, ya que es posible que el bizcocho no suba 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

Engrase ligeramente las bandejas para que la pizza tenga una base crujiente.

### LEUDAR

Tape el molde de la masa con un paño húmedo y colóquelo en la bandeja pastelera. Introdúzcalo en el horno en los niveles 1 o 2.

Recomendamos leudar la masa dentro del horno porque proporciona una temperatura más constante que la del exterior. No obstante, es aconsejable comprobar el estado de la masa con antelación (cuando haya transcurrido aproximadamente una tercera parte del tiempo de leudado), de lo contrario, podría subir demasiado.

También puede leudar masas estiradas o cortadas que ya hayan subido un poco: Cubra la bandeja pastelera con un paño y colóquela en los niveles 2 o 3. El tiempo requerido para esto será aproximadamente la mitad del tiempo de leudado normal. El tiempo de leudado de una pizza de 1 kg es de alrededor de una hora.

### AHORRO DE ENERGÍA

Asegúrese de que la puerta del horno está bien cerrada cuando encienda el aparato y manténgala cerrada siempre que sea posible mientras cocine.













































Si es posible, coloque la comida directamente en los accesorios suministrados y no utilice otros recipientes.

No precaliente el horno antes de cocinar si no es necesario.

Corte los alimentos en pequeñas piezas del mismo tamaño para reducir el tiempo de cocción y ahorrar energía.

Cuando cocine durante periodos de tiempo largos (esto es, más de 30 minutos), recomendamos bajar la temperatura durante la última fase: El calor residual en el interior del horno será suficiente para seguir cocinando los alimentos.

Use este calor residual para calentar otros alimentos.

| Categoría de alimento / Recetas |   | Nivel y accesorios  | Información de cocción   |
|---------------------------------|---|---|--|
| ESTOFADO Y PASTA AL HORNO       | Lasaña  | 2    | Prepare según su receta preferida. Cubra con salsa bechamel y añada queso rallado para conseguir un dorado perfecto                                      |
|                                 | Lasaña *  | 2    | Extráigala del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de plástico   |
| ARROZ Y CEREALES                | Arroz blanco  | 3    | Añada agua salada y arroz a la bandeja pastelera. Utilice 1 taza y media de agua por cada taza de arroz  |
|                                 | Arroz integral  | 3    |  |
|                                 | Arroz basmati   | 3    |  |
|                                 | Bulgur  | 3    |  |
|                                 | Cuscús  | 3    |  |
| CARNES                          | Asado de carne de res  | 2 2       | 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       | 2 2       | 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             |
|                                 | Asado de cerdo         | 2 2       | 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             |
|                                 | Cordero asado          | 2 2       | 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 |
|                                 | Pollo asado           | 2 2     | Unte con aceite y sazone al gusto. Sazone con sal y pimienta. Introdúzcalo en el horno con la pechuga hacia arriba                                       |
|                                 | Presas de pollo   | 3 1   | Unte con aceite y sazone al gusto. Distribuya de manera uniforme en la bandeja de cocción al vapor con la parte de la piel hacia abajo                   |
|                                 | Asado de pato        | 2 2   | Unte con aceite o mantequilla derretida. Sazone con sal, pimienta y pimentón. Introdúzcalo en el horno con la pechuga hacia abajo                        |
|                                 | Filetes al vapor  | 3 1   | Distribuya de manera uniforme en la bandeja de cocción al vapor  |
|                                 | Hot Dog   | 3 1   | Distribuya de manera uniforme en la bandeja de cocción al vapor  |
|                                 | Pastel de carne   | 2    | Prepárelo según su receta preferida y dele forma en un recipiente alargado presionando para evitar que se formen bolsas de aire                          |
| PESCADO Y MARISCO               | Pescado entero asado  | 2    | Unte con aceite. Sazone con zumo de limón, ajo y perejil   |
|                                 | Pescado entero al vapor   | 3 1   |  |
|                                 | Filetes de pescado al vapor   | 3 1   |  |
|                                 | Rodajas de pescado al vapor   | 3 1   |  |
|                                 | Gratén de pescado   | 2    |  |
|                                 | Mejillones  | 3 3   |  |
|                                 | Camarones   | 3 3   |  |

ACCESORIOS



Rejilla

Bandeja de horno o  
molde  
sobre rejilla

Bandeja pastelera








































Bandeja vapor



Sonda de alimentos

\* Congelado

| Categoría de alimento / Recetas | Nivel y accesorios  | Información de cocción  |
|---------------------------------|---|---|
| VERDURAS<br>Verduras asadas     | Papas asadas<br>   | Trocéelas, aliñe con aceite, sal y sazone con hierbas antes introducirlas en el horno   |
|                                 | Papas fritas*<br>  | Distribuya de manera uniforme en la bandeja pastelera   |
|                                 | Papas fritas<br>   | Pele y corte las patatas en cuñas. Sumerja en agua fría salada durante 30 minutos. Lávela, séquela y pésele. Mézclelas con aceite, aproximadamente 10 g por cada 200 g de patatas secas. Distribuya de manera uniforme en la bandeja pastelera  |
|                                 | Pimientos rellenos<br>   | Corte los pimientos en mitades y retire las semillas del interior. Cuando estén listos, rellénelos con una mezcla de carne picada, pan rallado y queso rallado. Aderece con ajo, sal y hierbas al gusto   |
|                                 | Zapallitos rellenos<br>  | Vacíe los zapallos y trocee la pulpa del interior. Mezcle los trozos de zapallo con carne picada, pan rallado y queso rallado. Aderece con ajo, sal y hierbas al gusto  |
|                                 | Berenjena rellena<br>  | Vacíe la berenjena y hierva la pulpa del interior hasta que quede muy blanda. Deje enfriar. Cuando esté listo, rellénela con una mezcla de la berenjena cocida, carne picada, huevo, pan rallado y queso rallado. Aderece con ajo, sal y hierbas al gusto   |
|                                 | Tomates rellenos<br>   | Rebane las partes de arriba de los tomates y reserve. Vacíe la pulpa de los tomates y cocínela junto con el arroz. Aderece con hierbas/consomé al gusto. Cuando el arroz esté tierno, deje enfriar y rellene los tomates generosamente con el risotto. Coloque las tapas de los tomates antes de la cocción |
| VERDURAS<br>Verduras gratinadas | Papas gratinadas<br>   | Córtelo en trozos y colóquelo en un recipiente grande. Aderece con sal y pimienta y cúbralas con nata. Añada queso por encima   |
|                                 | Verduras gratinadas*<br>   | Extráigala del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de plástico  |
| VERDURAS<br>Hortalizas al vapor | Papas enteras<br>             | Distribuya de manera uniforme en la bandeja de cocción al vapor   |
|                                 | Piezas de papa<br>            | Trocéelas. Distribuya de manera uniforme en la bandeja de cocción al vapor  |
|                                 | Arvejas<br>                   | Distribuya de manera uniforme en la bandeja de cocción al vapor   |
|                                 | Zanahorias<br>                |   |
|                                 | Brócoli<br>                   | Trocéelas. Distribuya de manera uniforme en la bandeja de cocción al vapor  |
|                                 | Coliflor<br>                |   |
|                                 | Espárragos<br>            | Distribuya de manera uniforme en la bandeja de cocción al vapor   |
|                                 | Zapallo<br>               | Trocéelas. Distribuya de manera uniforme en la bandeja de cocción al vapor  |
|                                 | Alcachofas<br>            | Corte por la mitad. Distribuya de manera uniforme en la bandeja de cocción al vapor   |
|                                 | Coles de Bruselas<br>     | Distribuya de manera uniforme en la bandeja de cocción al vapor   |
|                                 | Mazorcas de maíz<br>      | Distribuya de manera uniforme en la bandeja de cocción al vapor   |
|                                 | Pimientos<br>             | Trocéelas. Distribuya de manera uniforme en la bandeja de cocción al vapor  |
|                                 | Hortalizas al vapor*<br>  | Distribuya de manera uniforme en la bandeja de cocción al vapor   |
| TARTAS<br>SALADAS               | Quiche Lorraine<br>  | Cubra la bandeja pastelera con la masa y perfóreala con un tenedor. Prepare la mezcla de quiche lorraine teniendo en cuenta una cantidad para 6 porciones   |
|                                 | Quiche Lorraine*<br>   | Extráigala del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de plástico  |

ACCESORIOS



Rejilla



Bandeja de horno o  
molde  
sobre rejilla



Bandeja pastelera































Bandeja vapor



Sonda de alimentos

\* Congelado

| Categoría de alimento / Recetas |                          | Nivel y accesorios  | Información de cocción   |
|---------------------------------|--------------------------|---|--|
| PAN                             | Panecillos               | 2    | 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*              | 2    |  |
|                                 | Pan de sándwich en molde | 2    | Extraígalos del embalaje. Distribuya de manera uniforme sobre la bandeja pastelera   |
|                                 | Panecillos precocinados  | 2    |  |
|                                 | Panecillos escoceses     | 2    | Dé forma a un solo bollo o a varios pequeños en una bandeja pastelera engrasada  |
|                                 | Panecillos envasados     | 2    | Extraígalos del embalaje. Distribuya de manera uniforme sobre la bandeja pastelera   |
| PIZZA                           | Pizza                    | 2    | 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 pastelera ligeramente engrasada. Añada los ingredientes, como tomates, mozzarella y jamón |
|                                 | Pizza fina*              | 2    |  |
|                                 | Pizza gruesa*            | 2    | Extraígalas del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de plástico  |
|                                 | Pizza refrigerada        | 2    |  |
| REPOSTERÍA                      | Bizcocho en molde        | 2    | Prepare una masa de bizcocho esponjoso sin grasa de 700-800 g. Colóquela en una bandeja pastelera forrada y engrasada  |
|                                 | Galletas                 | 2    | 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. Extiéndala de modo que tenga 5 mm de grosor, dele la forma que desee y distribúyala de manera uniforme en la bandeja pastelera                      |
|                                 | Merengues                | 2    | 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 pastelera engrasada   |
|                                 | Tarta de fruta           | 2    | Elabore la masa con 180 g de harina, 125 g de mantequilla y 1 huevo. Cubra una bandeja pastelera con la masa y rellénela con 700-800 g de fruta fresca a rodajas mezclada con azúcar y canela  |
|                                 | Tarta de fruta*          | 2    | Extraígalas del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de plástico  |
|                                 | Muffins                  | 2    | Prepare una masa para 10-12 piezas según su receta preferida y rellene los módulos de papel. Distribuya de manera uniforme sobre la bandeja pastelera  |
|                                 | Suflé                    | 2    | Prepare la mezcla del soufflé con limón, chocolate o fruta y viértala en un recipiente apto para horno con bordes altos  |
| POSTRES                         | Manzanas asadas          | 2    | Retire los corazones, y rellene las manzanas con mazapán o canela, azúcar y mantequilla  |
|                                 | Compota de frutas        | 3  1  | Pele la fruta y quítele el corazón. Corte a trozos y distribuya de manera uniforme en la bandeja de cocción al vapor   |
|                                 | Crème Brulée             | 3  1  | Mezcle 2 yemas de huevo y 2 huevos enteros con 3 cucharadas de azúcar y sabor de vainilla. Caliente una mezcla de 100 ml de crema y 200 ml de leche y añádala lentamente a los huevos. Vierta la mezcla en cuatro moldes individuales  |
| HUEVOS                          | Huevos pasados por agua  | 3  1  |  |
|                                 | Huevos duros             | 3  1  | Si los huevos se van a comer fríos, enfriarlos de inmediato con agua fría  |
|                                 | Huevos cocidos           | 3  1  |  |

ACCESORIOS



Rejilla



Bandeja de horno o molde sobre rejilla



Bandeja pastelera















Bandeja vapor



Sonda de alimentos

\* Congelado



| Categoría de alimento / Recetas |           | Nivel y accesorios   | Información de cocción   |
|---------------------------------|-----------|--|--|
| AL VACÍO                        | COCINAR   | Carne entera   | 2<br>                                       |
|                                 |           | Carne picada   | 2<br>                                       |
|                                 |           | Aves   | 2<br>                                       |
|                                 |           | Pescado  | 2<br>                                       |
|                                 |           | Moluscos   | 2<br>                                       |
|                                 |           | Mariscos   | 2<br>                                       |
|                                 |           | Verduras   | 2<br>                                       |
|                                 |           | Frutas   | 2<br>                                       |
|                                 |           | Crema dulce  | 2<br>                                       |
|                                 |           | Crema salada   | 2<br>                                       |
| RECALENTAR                      | Congelado | 2<br> | Distribuya los paquetes de forma uniforme en el centro de la rejilla. Asegúrese de que los paquetes estén envasados al vacío |
|                                 | Enfriado  | 2<br> |  |

ACCESORIOS



Rejilla



Bandeja de horno o molde sobre rejilla



Bandeja pastelera



Bandeja vapor



Sonda de alimentos

\* Congelado

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Si no lo limpia regularmente, las superficies del aparato se pueden deteriorar. A su vez, esto puede acortar la vida útil del aparato y dar lugar a situaciones peligrosas.

Asegúrese de que el aparato se haya enfriado antes de llevar a cabo las tareas de mantenimiento o limpieza.

No utilice estropajos de acero, estropajos abrasivos ni productos de limpieza abrasivos/corrosivos, ya que podrían dañar las superficies del aparato.

El aparato debe desconectarse de la red eléctrica antes de llevar a cabo cualquier trabajo de mantenimiento.

Utilice guantes de protección.

No utilice aparatos de limpieza con vapor.

## SUPERFICIES EXTERIORES

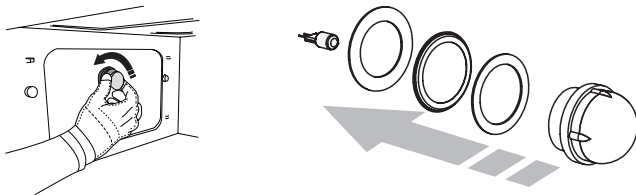
- Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra. Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque con un paño seco.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.

## SUPERFICIES INTERIORES

- Después de cada uso, deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o manchas causados por los residuos de los alimentos.
- Para eliminar la humedad generada por el vapor, deje que el horno se enfríe y luego limpie el compartimento con un paño o con la esponja suministrada. Recomendamos que utilice la función de «Limpieza con vapor» con regularidad.

## CAMBIO DE LA BOMBILLA

- Desconecte el horno de la red eléctrica.
- Desenrosque la tapa de la bombilla y quite con cuidado las juntas y la arandela.
- Cambie la bombilla y vuelva a enroscar la tapa, con cuidado de volver a colocar las juntas y la arandela correctamente.
- Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.



## ACCESORIOS

- La mayoría de los accesorios se pueden lavar en el lavavajillas, incluidas las guías para los estantes.
- Limpie el depósito con cuidado utilizando una esponja y un poco de detergente neutro. Aclárelo con agua potable.

Nota: Utilice bombillas halógenas de 10W/12 V tipo G4, T 300 °C. La bombilla que se usa en el aparato está diseñada específicamente para electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de estancias en una vivienda (Normativa CE 244/2009). Las lámparas están disponibles en nuestro Servicio Postventa. No manipule las bombillas con las manos desprotegidas, ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la bombilla.

## 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 consultar si mi conexión de Internet doméstica funciona y si la función 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: Hay una etiqueta donde figuran las direcciones SAID y MAC. La dirección MAC está formada por una combinación de números y letras que empiezan por «88:e7».

### ¿Cómo puedo comprobar si la función inalámbrica del aparato está activada?

Utilice su dispositivo inteligente y la app 6<sup>th</sup> 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?

Obligue al router a utilizar el canal de su red WiFi doméstica.

### ¿Qué puedo hacer si aparece en la pantalla o si el horno no puede establecer una conexión 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 encendido, 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.

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.

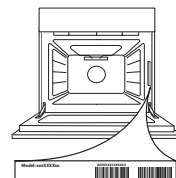
# RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| Problema  | Posible causa   | Solución  |
|---|---|---|
| El horno no funciona.   | Corte de suministro.<br>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».   |
| El horno hace ruido, incluso cuando está apagado.   | Ventilador de refrigeración activado.   | Abra la puerta o espere a que finalice el proceso de enfriamiento.  |
| El horno no produce vapor.  | El depósito no se ha introducido correctamente.<br>Depósito vacío.  | Compruebe que el depósito esté colocado en la posición correcta y que esté lleno de agua potable hasta la marca «MÁX» y active de nuevo la función deseada.   |
| La función no se inicia.<br>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.<br>Los ajustes del router han cambiado.<br>Las conexiones inalámbricas no llegan al aparato.<br>El horno no es capaz de establecer una conexión estable con la red doméstica.<br>La conectividad no es compatible. | Compruebe que el router WiFi esté conectado a Internet.<br>Compruebe que la señal de WiFi es fuerte cerca del aparato.<br>Pruebe reiniciando el router<br>Consulte el apartado «PREGUNTAS MÁS FRECUENTES SOBRE WiFi».<br>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](https://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.





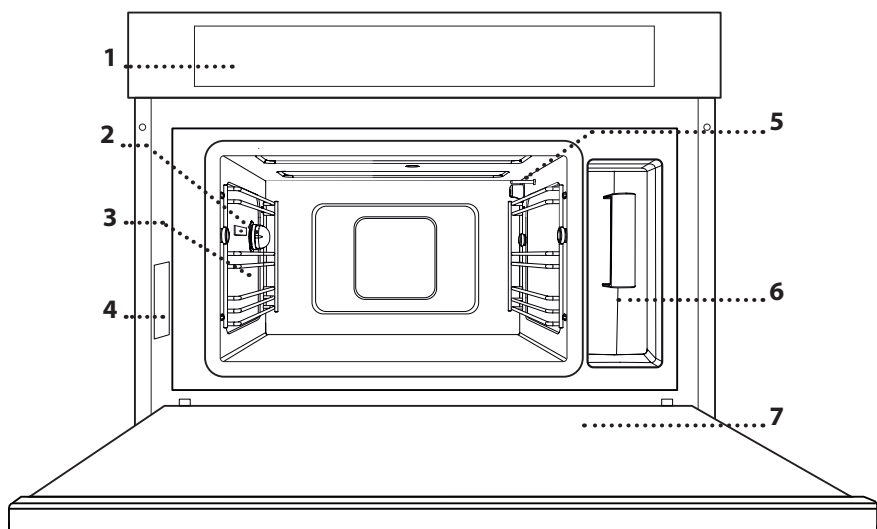
**OBRIGADO POR COMPRAR UM PRODUTO WHIRLPOOL**

Para beneficiar de uma assistência mais completa, registe o seu produto em [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

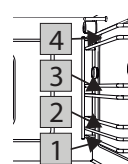


**Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar o aparelho.**

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO



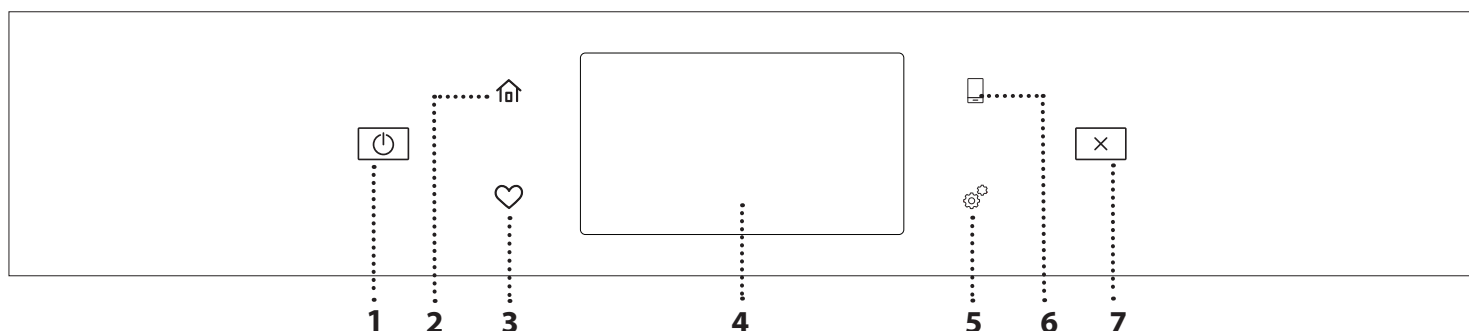
- 1. Painel de controlo
- 2. Luz
- 3. Guias da grelha



Os níveis nos quais se poderá colocar a grelha e outros acessórios estão numerados, sendo 1 o nível mais baixo e 4 o nível mais alto.

- 4. Placa de identificação (não remover)
- 5. Sensor de temperatura
- 6. Depósito
- 7. Porta

## DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO



### 1. LIGAR/DESLIGAR

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

### 6. CONTROLO REMOTO

Para permitir a utilização da aplicação 6<sup>th</sup> Sense Live da Whirlpool.

### 7. CANCELAR

Para interromper qualquer função do forno, exceto Relógio, Temporizador de cozinha e Bloqueio de teclas.

# ACESSÓRIOS

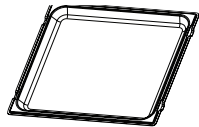
## GRELHA METÁLICA



Permite a circulação eficiente do ar quente. Coloque os alimentos diretamente na grelha ou utilize-a como suporte para os tabuleiros e formas, ou outros recipientes para

forno resistentes ao calor. Ao cozinhar alimentos diretamente na grelha, coloque o tabuleiro para assar no nível abaixo da mesma. Também pode ser colocada por cima do tabuleiro para assar ou do tabuleiro de vapor no mesmo nível.

## TABULEIRO PARA ASSAR



É utilizado como tabuleiro com as funções "Ar forçado" e "Ar forçado + vapor" para cozinhar carne, peixe, vegetais, ou diferentes tipos de pão e pasteleria. Este tabuleiro também é

útil como suporte de recipientes para forno resistentes ao calor, para que não tenha de colocar itens no fundo do forno. Recolhe o líquido da cozedura quando é colocado por baixo da grelha ou do tabuleiro de vapor.

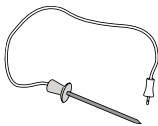
## TABULEIRO DE VAPOR



Facilita a circulação do vapor, ajudando a cozinhar uniformemente os alimentos. Coloque o tabuleiro para assar por baixo, para recolher o

líquido da cozedura.

## SONDA DE TEMPERATURA



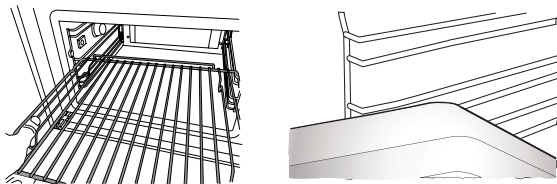
Para medir a temperatura interior dos alimentos durante a cozedura.

O número e o tipo de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido.

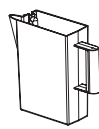
## COMO INTRODUIZIR A GRELHA METÁLICA E OUTROS ACESSÓRIOS

Introduza a grelha na horizontal, fazendo-a deslizar pelas guias, e assegure-se de que a extremidade elevada está virada para cima.

Outros acessórios, como o tabuleiro para assar e o tabuleiro de vapor, são introduzidos horizontalmente, da mesma forma que a grelha.



## DEPÓSITO

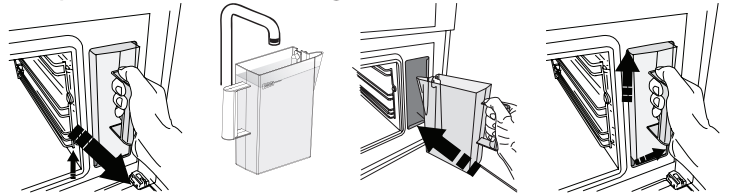


Encha com água potável cada vez que utilizar uma das funções de vapor.

O reservatório pode ser facilmente acedido, abrindo a porta. Para retirá-lo, levante-o ligeiramente e puxe-o na sua direção. Antes

de colocar o reservatório no seu suporte, certifique-se de que o tubo da água está posicionado corretamente na cavidade da extremidade superior do reservatório.

Encha o reservatório até à marca "MAX" e coloque-o no seu suporte: A parte superior e o lado direito do reservatório devem estar em contacto com os lados do suporte. Introduza totalmente o reservatório e empurre-o para baixo até encaixar na respetiva posição. Esvazie o reservatório após cada utilização. Assegure-se de que retira também a água do tubo.



## ESPONJA

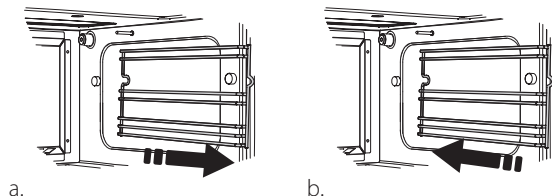


Para remover a eventual condensação formada durante a cozedura. Não a deixe dentro do depósito.

Pode adquirir separadamente no Serviço de Assistência Técnica quaisquer outros acessórios que não venham fornecidos.

## RETIRAR E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL

- Para retirar as guias da grelha, empurre-as para a frente e puxe-as na sua direção para desprendê-las dos suportes. (a)
- Para repor as guias da grelha, prenda-as nos suportes empurrando-as ligeiramente para baixo até encaixarem na respetiva posição. (b)



Antes de adquirir outros acessórios disponíveis no mercado, assegure-se de que são resistentes ao calor e adequados para o vapor.

Certifique-se de que existe uma distância de, pelo menos, 30 mm entre a parte superior de qualquer recipiente e as paredes do compartimento de cozedura, para permitir a circulação adequada do vapor.



# FUNÇÕES

## FUNÇÕES MANUAIS

### VAPOR

Para cozinhar pratos naturais e saudáveis usando a função de vapor para preservar o valor nutricional dos alimentos. Esta função é particularmente adequada para cozinhar legumes, peixe, fruta e também para pelar. Salvo indicação em contrário, remova quaisquer embalagens e películas protetoras antes de colocar os alimentos no forno.

|                  | 🔊 | 🌡️°C     | 🕒       | 📏     |
|------------------|---|----------|---------|-------|
| Gnocchi          |   | 90 - 100 | 10 - 15 | 3 1   |
| Terrina de peixe |   | 75 - 80  | 60 - 90 | 2     |
| Ovos cozidos     |   | 90       | 20 - 25 | 3     |
| Beterraba        |   | 100      | 50 - 60 | 3 1   |
| Couve vermelha   |   | 100      | 30 - 35 | 3 1   |
| Couve branca     |   | 100      | 25 - 30 | 3 1   |
| Feijão branco    |   | 100      | 75 - 90 | 3 2/1 |

### AR FORÇADO

Para cozinhar refeições de forma a obter resultados semelhantes ao de um forno convencional. Recomendamos a utilização da grelha com esta função, uma vez que permite a circulação eficiente do ar. Em alternativa, o tabuleiro de cozedura pode ser utilizado para cozinhar certas comidas, tais como bolachas ou pãezinhos.

|                    | 🔊   | 🌡️°C      | 🕒       | 📏 |
|--------------------|-----|-----------|---------|---|
| Bolos (Pastelaria) | Sim | 160       | 35 - 40 | 2 |
| Biscoitos          | Sim | 150 - 165 | 12 - 15 | 2 |
| Massa "choux"      | Sim | 190 - 200 | 25 - 30 | 2 |
| Tortas             | Sim | 230       | 7 - 8   | 2 |
| Quiche             | Sim | 180 - 190 | 35 - 40 | 2 |
| Massa folhada      | Sim | 180 - 190 | 15 - 20 | 2 |
| Asas frango cong.  | Sim | 190 - 200 | 15 - 18 | 2 |

### AR FORÇADO+VAPOR

Para cozinhar pratos de forma a ficarem estaladiços no exterior e tenros e suculentos no interior. É especialmente indicada para cozinhar pedaços de carne ou de aves, peixe, batatas, refeições prontas congeladas, bolos e sobremesas.

|                 | 🔊 | 🌡️°C      | 🐦             | 🕒       | 📏   |
|-----------------|---|-----------|---------------|---------|-----|
| Pão             |   | 180 - 190 | Baixo - Médio | 35 - 40 | 2   |
| Peito de peru   |   | 200 - 210 | Médio         | 50 - 60 | 2 1 |
| Costeletas      |   | 160 - 170 | Baixo         | 80 - 90 | 2 1 |
| Peixe assado    |   | 190 - 200 | Baixo         | 15 - 25 | 2 1 |
| Legumes Assados |   | 200 - 210 | Médio - Alto  | 20 - 30 | 2 1 |

### FUNÇÕES ESPECIAIS

#### » DESCONGELAÇÃO A VAPOR

Para descongelar qualquer tipo de comida. Coloque alimentos tais como carne e peixe sem a respetiva embalagem no tabuleiro de vapor no nível 3. Coloque o tabuleiro coletor no nível abaixo para recolher a água proveniente da descongelação. Para melhores resultados, não descongele completamente os alimentos permitindo a conclusão do processo durante o período de repouso. Recomendamos que mantenha o pão coberto para evitar que fique demasiado mole.

|         | 🔊              | 🌡️°C | 🕒       | 🕒       | 🌡️°C |
|---------|----------------|------|---------|---------|------|
| Carne   | Picada         | 500  | 25 - 30 | 30 - 35 | 60   |
|         | Pedaços        |      |         | 20 - 25 |      |
|         | Salsicha alemã | 450  | 10 - 15 | 10 - 15 |      |
| Aves    | Inteiro        | 1000 | 60 - 70 | 40 - 50 |      |
|         | Filetes        | 500  | 25 - 30 | 20 - 25 |      |
|         | Coxas          |      | 30 - 35 | 25 - 30 |      |
| Peixe   | Inteiro        | 600  | 30 - 40 | 25 - 30 |      |
|         | Filetes        | 300  | 10 - 15 | 10 - 15 |      |
|         | Porção         | 400  | 20 - 25 | 20 - 25 |      |
| Legumes | Porção         | 300  | 25 - 30 | 20 - 25 |      |
|         | Pedaços        | 400  | 10 - 15 | 5 - 10  |      |
| Pão     | Pão de forma   | 500  | 15 - 20 | 25 - 30 |      |
|         | Fatias         | 250  | 8 - 12  | 5 - 10  |      |
|         | Pães / bolos   |      | 10 - 12 | 5 - 10  |      |
|         | Bolo           | 400  | 8 - 10  | 15 - 20 |      |
| Fruta   | Misto          | 400  | 10 - 15 | 5 - 10  |      |
|         | Bagas          | 250  | 5 - 8   | 3 - 5   |      |

#### » REAQUECIMENTO A VAPOR

Para reaquecer refeições prontas congeladas, refrigeradas ou à temperatura ambiente. Esta função utiliza vapor para aquecer suavemente os alimentos sem os secar, permitindo, assim, que retenham o seu sabor original. O período de repouso melhora o resultado. Recomendamos que coloque os pedaços mais pequenos ou finos no meio do tabuleiro e os pedaços maiores ou mais grossos ao redor, nas extremidades. Se utilizar o tabuleiro de vapor, coloque o tabuleiro para assar sob o mesmo para recolher quaisquer líquidos provenientes dos alimentos.

## » 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.

## » PRESERVAÇÃO

Para fazer conservas de frutas e legumes.

É recomendável utilizar apenas fruta e vegetais frescos e de boa qualidade. Encha os frascos com fruta ou legumes (pré-cozidos, se possível) e deite líquido de conservação ou xarope de conserva, deixando um espaço de aprox. 2 cm até ao topo. Em seguida, coloque as tampas sem apertar muito.

Coloque a grelha no nível 2, com o tabuleiro para assar no nível abaixo, e posicione os frascos sobre a grelha. Em alternativa, pode colocar os frascos diretamente no tabuleiro para assar. Ativar a função. Quando a cozedura estiver concluída, aperte totalmente as tampas dos frascos (use luvas de forno ou proteja as mãos com um pano resistente ao calor) e deixe-os arrefecer até à temperatura ambiente.

## » IOGURTE

Para fazer iogurtes. Antes de ativar a função, adicione cerca de 100 g de iogurte gordo disponível no mercado para um litro de leite gordo à temperatura ambiente.

Lembre-se: Se utilizar leite não pasteurizado, aqueça-o até levantar fervura e deixe-o arrefecer até à temperatura ambiente.







Verta a mistura para frascos resistentes ao calor, tape-os com película ou tampas resistentes ao calor e coloque-os na grelha, no nível 2. Selecione a função e defina a duração para cinco horas (a temperatura não pode ser alterada). Após a conclusão da função, deixe o iogurte a arrefecer no frigorífico durante algumas horas antes de servir.

## » DESINFEÇÃO

Para desinfetar biberões ou frascos através do vapor. Coloque a grelha ou o tabuleiro para assar no nível 1 e coloque os itens neste, com espaço suficiente entre si para permitir que o vapor chegue a todos os pontos.

## » ACABAMENTO

Para otimizar a cozedura de refeições prontas, mantendo-as tenras e suculentas. Esta função permite aquecer uniformemente refeições prontas ou pré-cozinhadas, tais como nacos de carne, peixe e gratinados. É recomendável pôr os alimentos no respetivo recipiente, na grelha posicionada no nível 3, ou colocar os alimentos diretamente no tabuleiro de vapor, no nível 3, com o tabuleiro para assar colocado no nível abaixo. Deve definir a temperatura do forno para a temperatura final que os alimentos deverão ter.

|                   |  |  |    |
|-------------------|---|---|---|
| Refeição pronta   | 100   | 18 - 25   |  3  2/1 |
| Sopa / caldo      | 100   | 20 - 25   |  3   |
| Legumes           | 100   | 20 - 25   |  3  2/1 |
| Arroz / massas    | 100   | 15 - 20   |  3  2/1 |
| Batatas           | 100   | 20 - 25   |  3  2/1 |
| Carne aos pedaços | 100   | 15 - 20   |  3  2/1 |
| Carne com molho   | 100   | 25 - 30   |  3   |
| Filetes de peixe  | 100   | 10 - 15   |  3  2/1 |











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

Para cozinhar vários tipos de pratos e alimentos, obtendo os melhores resultados facilmente. Para tirar o melhor partido desta função, siga as indicações na respetiva tabela de cozedura.






### COMO EFETUAR A LEITURA DAS TABELAS DE COZEDURA

As tabelas indicam:

receitas , se é necessário pré-aquecer o forno , temperatura , nível de vapor , peso  tempo de cozedura , tempo de repouso , acessórios e nível  sugerido para a cozedura.

Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o pré-aquecimento (sempre que necessário).

As temperaturas e os tempos de cozedura são aproximados e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessório utilizado.

 Grelha,  forma de bolos na grelha,  tabuleiro para assar,  tabuleiro de vapor,  tabuleiro com água

# 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".

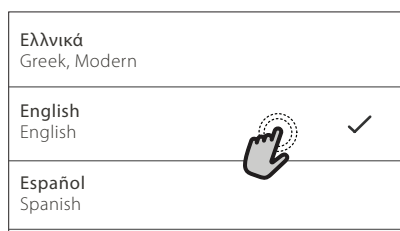
### 1. SELECIONAR O IDIOMA

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.

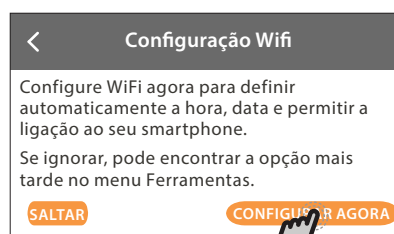


Ao tocar em < , regressa ao ecrã anterior.

### 2. CONFIGURAR WIFI

A funcionalidade 6<sup>th</sup> Sense Live permite-lhe operar o forno remotamente, a partir de um dispositivo móvel. Para permitir que o aparelho seja controlado remotamente, terá de concluir primeiro com sucesso o processo de ligação. Este processo é necessário para Registrar o seu aparelho e ligá-lo à sua rede doméstica.

- Toque em "CONFIGURAR AGORA" para configurar a ligação.



Caso contrário, 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 ecrã de 1280x720 (ou superior) ou iOS. Consulte na App Store a compatibilidade com as versões Android ou iOS.

Router sem fios: 2.4Ghz WiFi b/g/n.

#### 1. Descarregar a aplicação 6<sup>th</sup> Sense Live

O primeiro passo para ligar o seu aparelho é descarregar a aplicação no seu dispositivo móvel. A aplicação 6<sup>th</sup> Sense Live irá guiá-lo por todos os passos aqui indicados. Pode descarregar a aplicação 6<sup>th</sup> Sense Live a partir da iTunes Store ou da Google Play Store.

#### 2. Criar uma conta

Se ainda não o tiver feito, terá de Criar uma conta. Isto permitir-lhe-á ligar os seus aparelhos em rede e também visualizá-los e controlá-los remotamente.

### 3. Registrar o seu aparelho

Siga as instruções na aplicação para registrar o seu aparelho. Para o processo de registo, necessitará do número Smart Appliance Identifier (SAID). Trata-se do número existente após a palavra SERVICE na placa de identificação fixada ao produto.

### 4. Ligar à rede WiFi

Siga o procedimento de configuração "scan-to-connect". A aplicação irá guiá-lo pelo processo de ligação do seu aparelho à sua rede sem fios doméstica.

Se o seu router suportar WPS 2.0 (ou superior), selecione "MANUAL" e, em seguida, toque em "Configuração WPS": prima o botão WPS no seu router sem fios para estabelecer uma ligação entre os dois produtos.

Se necessário, pode também ligar o produto manualmente, através da opção "Procurar uma rede".

O código SAID é utilizado para sincronizar um dispositivo inteligente com o seu aparelho.

O endereço MAC é apresentado para o módulo WiFi.

Só será necessário voltar a realizar o procedimento de ligação, se alterar as definições do seu router (p. ex., nome da rede, palavra-passe ou fornecedor de dados).

### 3. DEFINIR A HORA E A DATA

Ao ligar o forno à sua rede doméstica, a hora e a data serão definidas automaticamente. Caso contrário, terá de defini-las manualmente

- Toque nos números relevantes para definir a hora.
- Toque em "DEFINIR" para confirmar.


Uma vez definida a hora, terá de definir a data

- Toque nos números relevantes para definir a data.
- Toque em "DEFINIR" para confirmar.

Após um longo corte de energia, é necessário definir a hora e a data novamente.

### 4. DEFINIR O PONTO DE FERVURA

Para produzir vapor de forma eficiente, o forno necessita de ser calibrado antes de ser utilizado para cozinhar.

Depois de encher e posicionar o reservatório de água, prima e selecione  "Mais modos" e, em seguida, selecione "Calibração do ponto de fervura".

Toque em "INÍCIO" para ativar a calibração, assegurando-se de que a porta do forno permanece fechada até à conclusão do processo.

Lembre-se: Durante este processo, pode produzir-se uma grande quantidade de vapor: Este fenómeno deve ser considerado normal.

### 5. AQUECER O FORNO

Um forno novo pode libertar odores residuais, resultantes do processo de fabrico: isto é perfeitamente normal.

Assim, antes de começar a cozinhar alimentos, recomendamos que aqueça o forno, vazio, para eliminar eventuais odores.


Remova do forno qualquer elemento de proteção em cartão ou película transparente e retire quaisquer acessórios do respetivo interior.

Aqueça o forno para 200 °C, de preferência utilizando a função "Ar forçado".

É aconselhável arejar a cozinha após a primeira utilização do aparelho.

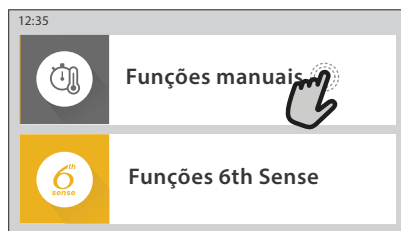
# UTILIZAÇÃO DIÁRIA

## 1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

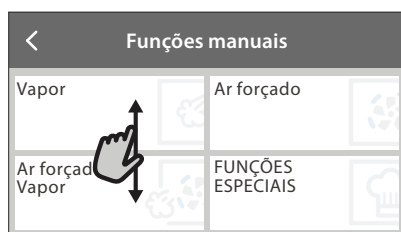
- Para ligar o forno, prima  ou toque em qualquer ponto do ecrã.

O visor permite-lhe optar entre funções Manuais e 6<sup>th</sup> Sense.

- Toque na função principal necessária para aceder ao menu correspondente.



- Para explorar a lista, percorra-a para cima ou para baixo.



- Toque na função necessária para a selecionar.

## 2. DEFINIR FUNÇÕES MANUAIS

Após selecionar uma função, é possível alterar as suas definições. O visor irá apresentar as definições que podem ser alteradas.

### TEMPERATURA / NÍVEL DE VAPOR

- Percorra os valores sugeridos e selecione o valor necessário.



Se a função o permitir, pode tocar em  para ativar o pré-aquecimento.



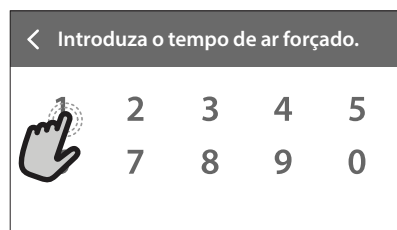
### DURAÇÃO

Não precisa de definir o tempo de cozedura, caso pretenda gerir a cozedura manualmente. No modo temporizado, o forno cozinha durante o período de tempo selecionado por si. No fim do tempo de cozedura, o forno desliga-se automaticamente.

- Para começar a definir a duração, toque em "Definir tempo de cozedura".



- Toque nos números relevantes para definir o tempo de cozedura pretendido.



- Toque em "PRÓXIMO" para confirmar.

Para cancelar uma duração definida e gerir manualmente o fim da cozedura, toque no valor da duração e, em seguida, selecione "PARAR".

## 3. DEFINIR FUNÇÕES 6<sup>th</sup> SENSE

As funções 6<sup>th</sup> Sense permitem-lhe preparar uma ampla variedade de pratos, de entre os indicados na lista. A maior parte das definições de cozedura são selecionadas automaticamente pelo aparelho, com vista à obtenção dos melhores resultados.

- Escolha um tipo de cozedura da lista.
- Selecione uma função.

As funções são apresentadas por categorias de alimentos no menu ALIMENTOS 6<sup>th</sup> SENSE (ver tabelas correspondentes) e por funções de receitas no menu LIFESTYLE.

- Depois de selecionar uma função, indique simplesmente as características dos alimentos (quantidade, peso, etc.) que pretende cozinhar, para obter resultados perfeitos.

Algumas das Funções 6<sup>th</sup> Sense exigem a utilização da sonda de temperatura. Ligue-a antes de selecionar a função. Para obter melhores resultados com a sonda, siga as sugestões constantes da secção relevante.

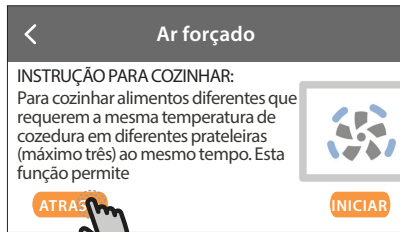
- Siga as indicações apresentadas no ecrã para o orientar ao longo do processo de cozedura.

## 4. COMO DEFINIR UM INÍCIO DIFERIDO

Antes de iniciar uma função sem micro-ondas, pode atrasar a cozedura: A função irá iniciar-se à hora previamente selecionada.


- Toque em "ATRASO" para definir a hora de início pretendida.





- Depois de definir o atraso pretendido, toque em "INÍCIO DIFERIDO" para iniciar o tempo de espera.
- Coloque os alimentos no forno e feche a porta: a função inicia-se automaticamente após o período de tempo calculado.

Programar um início diferido 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.

Pode alterar os valores definidos a qualquer altura durante a cozedura, tocando no valor que pretende corrigir.

Se o forno estiver quente e a função necessitar de uma temperatura máxima específica, surgirá uma mensagem no visor

- Prima  para interromper a função ativa a qualquer altura.

## 6. PRÉ-AQUECIMENTO

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 programada.

- Abra a porta.
- Coloque os alimentos no forno.
- Feche a porta e inicie a cozedura.

Colocar os alimentos no forno antes de o preaquecimento estar concluído poderá ter um efeito adverso no resultado final da cozedura. Abrir a porta durante a fase de preaquecimento fará com que esta seja interrompida. O tempo de cozedura não inclui uma fase de preaquecimento.

Pode alterar a predefinição da opção de preaquecimento para as funções de cozedura que lhe permitem realizá-lo manualmente.

- Selecione uma função que permita selecionar a função de preaquecimento manualmente.
- Toque no ícone para ativar ou desativar o preaquecimento. Tal será definido como uma opção predefinida.

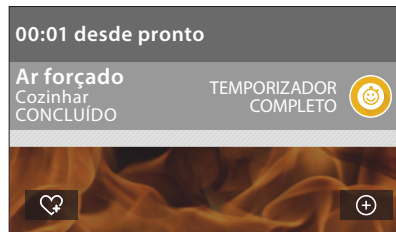
## 7. INTERROMPER A COZEDURA



Algumas das Funções 6<sup>th</sup> Sense exigem que sejam efetuadas algumas ações durante a cozedura. Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que ação deverá realizar.

## 8. FIM DA COZEDURA

Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que a cozedura está concluída.

Em algumas funções, depois de concluída a cozedura, pode guardá-la como favorito e reutilizá-la rapidamente no futuro, mantendo as mesmas definições ou prolongando a cozedura.




- Toque em  para guardá-la como favorito.
- Toque em  para prolongar a cozedura.

## 9. FAVORITOS

A função Favoritos guarda as definições do forno para a sua receita favorita.

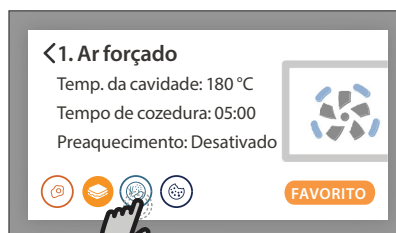
O forno deteta automaticamente as funções utilizadas com maior frequência. Após um determinado número de utilizações, ser-lhe-á solicitado que adicione a função aos seus favoritos.

### COMO GUARDAR UMA FUNÇÃO

Uma vez concluída uma função, pode tocar em  para guardá-la como favorito. Isto permitir-lhe-á usá-la rapidamente no futuro, mantendo as mesmas definições.

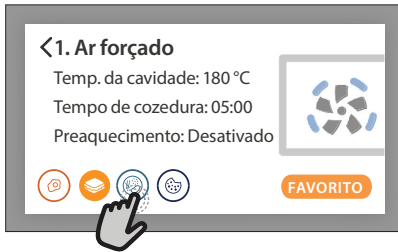
O visor permite-lhe guardar a função, indicando até 4 refeições favoritas, incluindo pequeno-almoço, almoço, snack e jantar.

- Toque nos ícones para selecionar pelo menos uma.



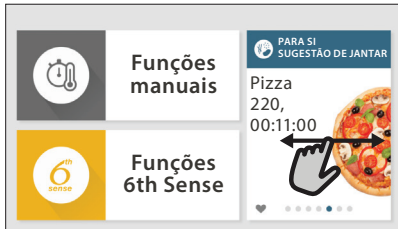
- Toque em "GUARDAR COMO FAVORITO" para guardar a função.





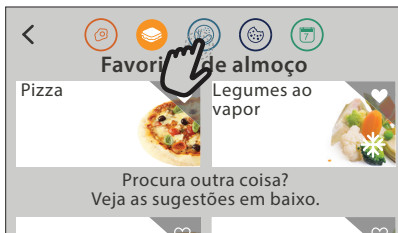
## GUARDADAS

Depois de guardar as funções como favoritos, o ecrã principal apresentará as funções guardadas para a hora atual do dia.



Para visualizar o menu de favoritos, prima : as funções serão divididas pelas diferentes horas das refeições e serão disponibilizadas algumas sugestões.

- Toque no ícone das refeições para exibir as listas correspondentes



TOCAR em permite-lhe também visualizar o histórico das funções utilizadas mais recentemente.

- Deslize o dedo pela lista apresentada.
- Toque na receita ou na função pretendida.
- Toque em "INÍCIO" para ativar a cozedura.

## ALTERAR AS DEFINIÇÕES

No ecrã Favoritos, pode adicionar uma imagem ou um nome a cada favorito, personalizando-o de acordo com as suas preferências.

- Selecione a função que pretende alterar.
- Toque em "EDITAR".
- Selecione o atributo que pretende alterar.
- Toque em "PRÓXIMO": O visor apresentará os novos atributos.
- Toque em "GUARDAR" para confirmar as suas alterações.

No ecrã de Favoritos, pode também eliminar funções guardadas:

- toque em na função correspondente.
- Toque em "REMOVER".

Pode também alterar a hora quando são apresentadas as várias refeições:

- Prima .
- Selecione "Preferências".

- Selecione "Horas e datas".
- Toque em "As suas horas de refeição".
- Percorra a lista e toque na hora pretendida.
- Toque na respetiva refeição para alterá-la.

Cada intervalo de tempo apenas pode ser combinado com uma refeição.

## 10. FERRAMENTAS

Prima para abrir o menu "Ferramentas" a qualquer altura.

Este menu permite-lhe escolher de entre várias opções e também alterar as definições ou preferências do seu produto ou do visor.



### REMOTO ATIVADO

Para permitir a utilização da aplicação 6<sup>th</sup> Sense Live da Whirlpool.

### TEMPORIZADOR DE COZINHA

Esta função pode ser ativada aquando da utilização de uma função de cozedura ou, de forma independente, para controlar o tempo.

Uma vez iniciado, o temporizador continuará a sua contagem decrescente de forma independente, sem interferir com a função em si.

Uma vez ativado o temporizador, poderá também selecionar e ativar uma função.

O temporizador continuará a contagem decrescente no canto superior direito do ecrã.

Para recuperar ou alterar o temporizador de cozinha:

- Prima .
- Toque em .

Quando o temporizador terminar a contagem decrescente do tempo programado, ouvir-se-á um sinal sonoro e esta informação será apresentada no visor.

- Toque em "DISPENSAR" para cancelar o temporizador ou definir uma nova duração do temporizador.
- Toque em "DEF. TEMPOR. NOVO" para definir novamente o temporizador.

### LUZ

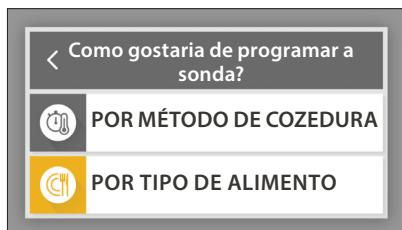
Para acender ou apagar a luz do forno.

### SONDA

A utilização do termómetro permite-lhe medir a temperatura interior da carne durante a cozedura para garantir que atinge a temperatura ideal. A

temperatura do forno varia consoante a função selecionada, contudo, a cozedura está sempre programada para terminar assim que a temperatura especificada tenha sido alcançada.

Coloque os alimentos no forno e ligue a sonda de temperatura à ficha. Mantenha a sonda tão afastada quanto possível da fonte de calor. Feche a porta do forno. Toque em . Pode escolher entre as funções Manual (por método de cozedura) e 6<sup>th</sup> Sense (por tipo de alimento) se a utilização da sonda for autorizada ou necessária.



Depois de iniciada a função de cozedura, a mesma será cancelada se a sonda for retirada. Desligue e retire sempre a sonda do forno quando os alimentos forem retirados.

A sonda pode ser controlada remotamente através da aplicação Bauknecht Home Net no seu dispositivo móvel.

### UTILIZAR A SONDA DE TEMPERATURA

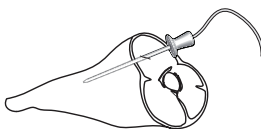
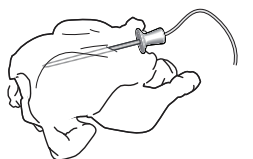
A utilização da sonda de temperatura permite-lhe medir a temperatura interior dos alimentos durante a cozedura.

Introduza a sonda de temperatura no interior da carne, evitando ossos e zonas de gordura:

Aves: Introduza a ponta no centro do peito, evitando cavidades.

Carne (articulações ou pernas): Introduza a ponta na parte mais grossa.

Peixe (inteiro): Introduza a ponta na parte mais grossa, evitando a espinha.



### LIMPEZA AUTOMÁTICA

A ação do vapor libertado durante este ciclo de limpeza especial permite a fácil remoção de sujidade e resíduos de alimentos.

### DRENAGEM

A função de drenagem permite que a água seja drenada de forma a prevenir estagnação no fervedor. É recomendável efetuar sempre a "Drenagem" após a utilização do forno. O visor indicará quando o fervedor for completamente drenado. Após um determinado número de utilizações, esta ação torna-se obrigatória, não sendo possível ativar uma função que utilize vapor sem antes efetuar a drenagem.

Uma vez selecionada a função "DRENAGEM" ou quando sugerido através de uma mensagem no visor, toque em "INÍCIO" e siga as instruções indicadas.

Assim que a função terminar, escoe e lave o reservatório com água da torneira.

Lembre-se: Se a caldeira estiver demasiado quente, a função não será ativada.

### DESCALCIFICAR

Esta função especial, ativada em intervalos regulares, permite-lhe manter o fervedor e o circuito da água nas melhores condições. Esta função divide-se em várias fases: drenagem, descalcificação e enxaguamento. Uma vez iniciada a função, siga os passos indicados no visor e toque em "INÍCIO" quando terminado, para iniciar cada fase.

Para obter melhores resultados, recomendamos que encha o reservatório com o produto fornecido pelo Serviço Pós-Venda (siga as instruções fornecidas com o produto). Não desligue o forno até ao final da operação. As funções de cozedura não podem ser ativadas durante o ciclo de limpeza.

Lembre-se: Será apresentada uma mensagem no visor, alertando-o para a necessidade de efetuar esta operação regularmente.

### SILENCIAR

Toque no ícone para silenciar ou não silenciar todos os sons e alarmes.

### BLOQUEIO DE TECLAS

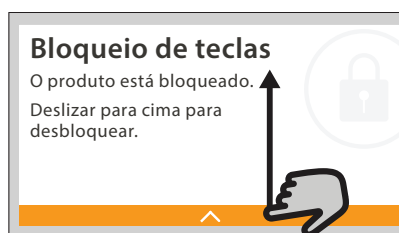
O "Bloqueio de teclas" permite-lhe bloquear os botões no touchpad, para que os mesmos não possam ser premidos inadvertidamente.

Para ativar o bloqueio:

- Toque no ícone

Para desativar o bloqueio:

- Toque no visor.
- Deslize o dedo para cima na mensagem exibida.



### MAIS MODOS

Para definir "Calibração do ponto de fervura"

### PREFERÊNCIAS

Para alterar várias definições do forno.

### WIFI

Para alterar definições ou configurar uma nova rede doméstica.

### INFO

Para desativar o "Modo de demonstração loja", repor o produto e obter informação adicional acerca do mesmo.

---

## CONSELHOS ÚTEIS

---

### BOLOS E PÃO

Recomendamos que utilize a função "Ar forçado" para cozinhar bolos e a função "Ar forçado + Vapor" para produtos tipo pão.

Utilize formas para bolos metálicas de cor escura e coloque-as sempre na grelha fornecida.

Em alternativa, o tabuleiro para assar ou outro recipiente para forno pode ser utilizado para cozinhar certos alimentos, como biscoitos ou pãezinhos.

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

Unte ligeiramente o tabuleiro para se certificar de que a pizza vai ficar com uma base estaladiça.

### LEVEDURA

Cubra a forma que contém a massa com um pano húmido e coloque-a no tabuleiro para assar. Coloque no nível 1 ou 2 do forno.

Recomendamos que levede a massa no forno porque oferece uma temperatura mais constante do que a temperatura ambiente. No entanto, é aconselhável que verifique a massa decorrido aproximadamente um terço do tempo de levedação, caso contrário, a massa pode crescer demais.

Também pode levedar massa esticada ou cortar massa que já tenha crescido parcialmente: Cubra o tabuleiro para assar com um pano e coloque-o no nível 2 ou 3. O tempo requerido para esta operação será, aproximadamente, metade do tempo de levedação normal. O tempo de levedação para uma quantidade de 1 kg de massa para pizza é de cerca de uma hora.

### POUPANÇA DE ENERGIA

Certifique-se de que a porta do forno está fechada sempre que ligar o mesmo e mantenha-a fechada tanto quanto possível durante a cozedura.













































Se possível, coloque os alimentos diretamente nos acessórios fornecidos e não utilize quaisquer utensílios de cozinha adicionais.

Não pré-aqueça o forno antes da cozedura, salvo necessário.

Cortar os alimentos em pedaços pequenos e de dimensões semelhantes irá permitir a redução dos tempos de cozedura e, por conseguinte, poupar energia.

Sempre que cozinhar alimentos durante longos períodos de tempo (p. ex., mais de 30 minutos), recomendamos que reduza a temperatura durante a fase final de cozedura: O calor residual do forno é suficiente para retomar a cozedura dos alimentos.

Utilize este calor residual para aquecer outros alimentos.

|                            | Categoria do alimento /<br>Receitas  | Nível e<br>Acessórios  | Informações de cozedura   |   |
|----------------------------|--|--|---|---|
| GUIADO E MASSA<br>NO FORNO | Lasanha  | 2<br>   | Prepare de acordo com a sua receita favorita. Verta molho bechamel por cima e polvilhe com queijo para obter um dourado perfeito  |   |
|                            | Lasanha*   | 2<br>   | Retire os alimentos das respetivas embalagens, certificando-se de que retira toda a película de plástico  |   |
| ARROZ E CEREAIS            | Arroz branco   | 3<br>   | Adicione água com sal e arroz ao tabuleiro para assar. Use 1 copo e meio de água para cada chávena de arroz   |   |
|                            | Arroz integral   | 3<br>   |   |   |
|                            | Arroz basmati  | 3<br>   |   |   |
|                            | Bulgur   | 3<br>   |   | Adicione água com sal e cereais ao tabuleiro para assar. Use 2 copos de água para cada chávena de bulgur    |
|                            | Cuscuz   | 3<br>   |   | Adicione água com sal e cereais ao tabuleiro para assar. Use 2 copos de água para cada chávena de cous cous |
| CARNE                      | Carne assada      | 2 2<br>      | 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     | 2 2<br>      | 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                        |   |
|                            | Porco assado      | 2 2<br>      | 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                        |   |
|                            | Borrego assado  | 2 2<br>  | 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           |   |
|                            | Frango assado   | 2 2<br>  | 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  | 3 1<br>  | Pincele com azeite e tempere a gosto. Distribua uniformemente no tabuleiro de vapor com a pele virada para baixo  |   |
|                            | Pato assado     | 2 2<br>  | Pincele com azeite ou manteiga derretida. Polvilhe com sal, pimenta e colorau. Introduza no forno com a parte do peito virada para baixo  |   |
|                            | Filetes ao vapor   | 3 1<br>  | Distribua uniformemente no tabuleiro de vapor   |   |
|                            | Cachorro quente  | 3 1<br>  | Distribua uniformemente no tabuleiro de vapor   |   |
|                            | Rolo carne   | 2<br>   | Prepare de acordo com a sua receita favorita e molde numa forma de pão, pressionando para evitar a formação de bolhas de ar   |   |
| PEIXE E MARISCO            | Peixe inteiro assado   | 2<br>   | Pincele com azeite. Tempere com sumo de limão, alho e salsa   |   |
|                            | Peixe inteiro ao vapor   | 3 1<br>  |   |   |
|                            | Filetes de peixe ao vapor  | 3 1<br>  | Distribua uniformemente no tabuleiro de vapor   |   |
|                            | Postas de peixe ao vapor   | 3 1<br>  |   |   |
|                            | Gratinado de peixe   | 2<br>   | Retire os alimentos das respetivas embalagens, certificando-se de que retira toda a película de plástico  |   |
|                            | Mexilhão   | 3 3<br>  | Tempere com azeite, pimenta, alho e salsa antes de cozinhar. Mexa bem   |   |
|                            | Camarões   | 3 3<br>  | Distribua uniformemente no tabuleiro de vapor   |   |

## ACESSÓRIOS



Grelha

Tabuleiro de assar ou forma de  
bolos na grelha

Tabuleiro para assar



Tabuleiro de vapor



Sonda de temperatura

\* Congelado

| Categoria do alimento / Receitas |                    | Nível e Acessórios  | Informações de cozedura   |
|----------------------------------|--------------------|---|---|
| LEGUMES                          | Legumes assados    | Batatas assadas   | 2  Corte aos pedaços, tempere com azeite, sal e ervas aromáticas antes de levar ao forno  |
|                                  |                    | Batatas fritas *  | 2  Distribua uniformemente no tabuleiro de cozedura   |
|                                  |                    | Batatas fritas  | 2  Descasque e corte aos pedaços. 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 no tabuleiro de cozedura  |
|                                  |                    | Pimentos recheados  | 2  Corte os pimentos ao meio e retire as sementes do interior. Depois de limpos, encha com uma mistura de carne picada, pão ralado e queijo ralado. Tempere com alho, sal e ervas aromáticas a gosto  |
|                                  |                    | Abóbora recheada  | 2  Retire a parte de dentro da abóbora e corte finamente a polpa interior. Misture os cubos de abóbora com carne picada, pão ralado e queijo ralado. Tempere com alho, sal e ervas aromáticas a gosto   |
|                                  |                    | Beringela recheada  | 2  Retire a parte de dentro da beringela e coza a polpa interior até ficar muito macia. Deixe arrefecer. Depois de pronta, encha com uma mistura de beringela cozida e carne picada, ovo, pão ralado e queijo ralado. Tempere com alho, sal e ervas aromáticas a gosto  |
|                                  |                    | Tomates recheados   | 2  Retire a parte de cima dos tomates e reserve. Retire a polpa dos tomates e cozinhe o arroz na mesma. Acrescente ervas/caldo, consoante o que preferir. Quando o arroz estiver macio, deixe arrefecer e encha os tomates generosamente com o risotto. Feche com a parte de cima dos tomates antes de cozinhar |
|                                  | Legumes gratinados | Batatas gratinadas  | 2  Corte às fatias e coloque num recipiente grande. Tempere com sal, pimenta e alho e cubra com natas. Polvilhe queijo sobre o topo   |
|                                  |                    | Gratinado de legumes *  | 2  Retire os alimentos das respetivas embalagens, certificando-se de que retira toda a película de plástico   |
|                                  | Legumes ao vapor   | Batatas inteiras  | 3  1  Distribua uniformemente no tabuleiro de vapor   |
|                                  |                    | Pedaços de batata   | 3  1  Corte aos pedaços. Distribua uniformemente no tabuleiro de vapor  |
|                                  |                    | Ervilhas  | 3  1  Distribua uniformemente no tabuleiro de vapor   |
|                                  |                    | Cenouras  | 3  1  |
|                                  |                    | Brócolos  | 3  1  Corte aos pedaços. Distribua uniformemente no tabuleiro de vapor  |
| Couve-flor                       |                    | 3  1  |   |
| Espargos                         |                    | 3  1  Distribua uniformemente no tabuleiro de vapor   |   |
| Abóbora                          |                    | 3  1  Corte aos pedaços. Distribua uniformemente no tabuleiro de vapor  |   |
| Alcachofras                      |                    | 3  1  Corte ao meio. Distribua uniformemente no tabuleiro de vapor  |   |
| Couves de bruxelas               |                    | 3  1  Distribua uniformemente no tabuleiro de vapor   |   |
| Maçaroca de milho                |                    | 3  1  Distribua uniformemente no tabuleiro de vapor   |   |
| Pimentos                         |                    | 3  1  Corte aos pedaços. Distribua uniformemente no tabuleiro de vapor  |   |
| Legumes ao vapor *               |                    | 3  1  Distribua uniformemente no tabuleiro de vapor   |   |
| BOLOS SALGADOS                   | Quiche Lorraine    | 2  Coloque a massa na forma para assar e pique-a com um garfo. Prepare uma mistura para a quiche lorraine suficiente para 6 porções |   |
|                                  | Quiche Lorraine*   | 2  Retire os alimentos das respetivas embalagens, certificando-se de que retira toda a película de plástico                         |   |

ACESSÓRIOS

Grelha

Tabuleiro de assar ou forma de bolos na grelha

Tabuleiro para assar

Tabuleiro de vapor

Sonda de temperatura


\* Congelado



| Categoria do alimento / Receitas |                    | Nível e Acessórios | Informações de cozedura  |
|----------------------------------|--------------------|--------------------|--|
| PÃO                              | Rolls              | 2                  | 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*             | 2                  |  |
|                                  | Pão de forma       | 2                  | Retire das respetivas embalagens. Distribua uniformemente pelo tabuleiro   |
|                                  | Bolas pré-cozidas  | 2                  |  |
|                                  | Scones             | 2                  | Molde num único scone ou em pedaços mais pequenos sobre um tabuleiro para assar untado   |
|                                  | Pães enlatados     | 2                  | Retire das respetivas embalagens. Distribua uniformemente pelo tabuleiro   |
| PIZZA                            | Pizza              | 2                  | 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 ligeiramente untado. Adicione uma cobertura composta por tomates, queijo e fiambre |
|                                  | Pizza fina*        | 2                  |  |
|                                  | Pizza alta*        | 2                  | Retire os alimentos das respetivas embalagens, certificando-se de que retira toda a película de plástico   |
|                                  | Pizza fresca       | 2                  |  |
| BOLOS E BOLINHOS                 | Pão de ló em forma | 2                  | Prepare uma massa de pão de ló sem gordura com 700-800 g. Despeje na forma devidamente forrada e untada  |
|                                  | Biscoitos          | 2                  | 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. Espalhe de forma a atingir 5 mm de espessura, molde como requerido e distribua uniformemente na forma de assar                  |
|                                  | Merengue           | 2                  | 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 para assar untado   |
|                                  | Tarte de frutas    | 2                  | Prepare a massa com 180 g de farinha, 125 g de manteiga e 1 ovo. Coloque a tarte na forma de assar, juntando 700-800 g de fruta cortada aos pedaços misturada com açúcar e canela  |
|                                  | Tarte de frutas*   | 2                  | Retire os alimentos das respetivas embalagens, certificando-se de que retira toda a película de plástico   |
|                                  | Muffins            | 2                  | Prepare uma massa para 10-12 unidades, consoante a sua receita favorita e encha os moldes de papel com a massa. Distribua uniformemente pelo tabuleiro   |
|                                  | Soufflé            | 2                  | Prepare uma mistura de soufflé com limão, chocolate ou fruta e deite-a num recipiente adequado para fornos micro-ondas com um rebordo alto   |
| SOBREMESAS                       | Maças assadas      | 2                  | Retire o caroço e encha com maçapão ou canela, açúcar e manteiga   |
|                                  | Compota de fruta   | 3 1                | Descasque e retire o caroço da fruta. Corte em pedaços e distribua uniformemente no tabuleiro de vapor   |
|                                  | Leite Creme        | 3 1                | Misture 2 gemas de ovo e 2 ovos inteiros com 3 colheres de sopa de açúcar e aroma de baunilha. Aqueça uma mistura de 100 ml de natas e 200 ml de leite e acrescente lentamente aos ovos. Deite a mistura em 4 formas individuais   |
| OVOS                             | Ovo médio          | 3 1                |  |
|                                  | Ovo cozido         | 3 1                | Se pretender comer os ovos frios, passe-os imediatamente por água fria   |
|                                  | Ovo mal passado    | 3 1                |  |

ACESSÓRIOS

 Grelha

 Tabuleiro de assar ou forma de bolos na grelha













 Tabuleiro para assar

 Tabuleiro de vapor

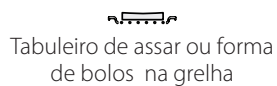
 Sonda de temperatura

\* Congelado



| Categoria do alimento /<br>Receitas |               | Nível e<br>Acessórios  | Informações de cozedura  |
|-------------------------------------|---------------|--|--|
| SOUS VIDE<br>COZINHAR               | Carne inteira | 2<br> | Distribua as embalagens uniformemente em volta do centro da grelha. Assegure-se de que as embalagens estão sob vácuo |
|                                     | Carne picada  | 2<br> |  |
|                                     | Aves          | 2<br> |  |
|                                     | Peixe         | 2<br> |  |
|                                     | Moluscos      | 2<br> |  |
|                                     | Crustáceos    | 2<br> |  |
|                                     | Legumes       | 2<br> |  |
|                                     | Fruta         | 2<br> |  |
|                                     | Creme doce    | 2<br> |  |
|                                     | Creme salgado | 2<br> |  |
| REAQUECER                           | Congelado     | 2<br> | Distribua as embalagens uniformemente em volta do centro da grelha   |
|                                     | Fria          | 2<br> |  |

ACESSÓRIOS



\* Congelado

# LIMPEZA E MANUTENÇÃO

A ausência de limpeza regular pode causar a deterioração das superfícies do aparelho. Além disso, tal poderá reduzir a vida útil do aparelho, bem como provocar a ocorrência de situações perigosas. Assegure-se de que o aparelho arrefece antes de executar qualquer operação de manutenção ou limpeza.

Não utilize um acessório de palha de aço, esfregões abrasivos ou produtos de limpeza abrasivos/corrosivos, pois estes podem danificar as superfícies do aparelho. O aparelho deve ser desligado da rede elétrica antes da realização de qualquer tipo de trabalho de manutenção.

Use luvas de proteção.

Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.

## SUPERFÍCIES EXTERIORES

- Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido. Se estiverem muito sujas, acrescente alguns pingos de detergente com pH neutro. Termine a limpeza com um pano seco.
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.

## SUPERFÍCIES INTERIORES

- Após cada utilização, deixe que o forno arrefeça e limpe-o, de preferência enquanto estiver morno, para remover eventuais depósitos ou manchas causados por resíduos de alimentos.
- Para remover a humidade produzida pela vaporização, deixe que o forno arrefeça e, em seguida, limpe o compartimento com um pano ou a esponja fornecida. Recomendamos que utilize a função "Limpeza a vapor" regularmente.

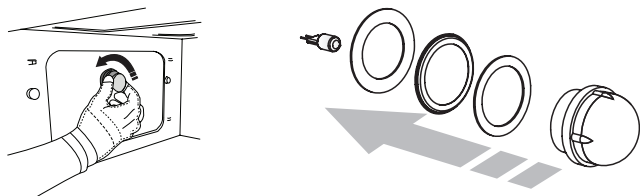
## SUBSTITUIR A LÂMPADA

- Desligue o forno da corrente elétrica.
- Desaperte a cobertura da lâmpada e remova cuidadosamente as vedações e a anilha.
- Substitua a lâmpada e aperte a cobertura, tendo o cuidado de repor corretamente as vedações e a anilha.
- Ligue o forno novamente à corrente elétrica.

## ACESSÓRIOS

- A maioria dos acessórios pode ser lavada na máquina de lavar loiça, incluindo as guias da grelha.
- Limpe cuidadosamente o reservatório, utilizando uma esponja e um pouco de detergente com pH neutro. Lave com água da torneira.

Lembre-se: Utilize lâmpadas de halogéneo 10 W/12 V tipo G4, T300 °C. A lâmpada utilizada no aparelho foi especificamente concebida para eletrodomésticos e não é adequada para a iluminação geral de divisões da casa (Regulamento CE 244/2009). As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda. Não manuseie as lâmpadas com as mãos desprotegidas, uma vez que as suas impressões digitais podem danificá-las. Não utilize o forno até que a cobertura da lâmpada tenha sido reposta.



## FAQs WiFi

### Que protocolos WiFi são suportados?

O adaptador WiFi instalado suporta WiFi 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, WiFi 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 nuvem estão concebidos para dispositivos permanentemente ligados.



### Como posso verificar se a minha ligação à Internet doméstica está a funcionar e se a funcionalidade sem fios está ativada?

Pode procurar a sua rede no seu dispositivo inteligente. Antes de o tentar, desative quaisquer outras ligações de dados.

### Como posso verificar se o aparelho está ligado à minha rede sem fios doméstica?

Aceda à configuração do seu router (ver manual do router) e verifique se o endereço MAC do aparelho aparece na página de dispositivos sem fios ligados.

### Onde posso encontrar o endereço MAC do aparelho?

Prima  e, em seguida, toque em  WiFi ou procure no seu aparelho: existe uma etiqueta com os endereços SAID e MAC. O endereço MAC consiste numa combinação de números e letras começada por "88:e7".

### Como posso verificar se a funcionalidade sem fios do aparelho está ativada?

Use o seu dispositivo inteligente e a aplicação 6<sup>th</sup> Sense Live para verificar se a rede do aparelho se encontra visível e ligada à nuvem.

### Há algo que possa impedir o sinal de chegar ao aparelho?

Verifique se os dispositivos ligados não estão a usar toda a largura de banda disponível.

Certifique-se de que os seus dispositivos compatíveis com WiFi não ultrapassam o número máximo permitido pelo router.

### A que distância do forno deve estar o router?

Normalmente, o sinal WiFi 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 WiFi doméstica, tais como pontos de acesso, repetidores WiFi 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 WiFi da vizinhança?

Force o router a usar o seu canal WiFi doméstico.

### O que devo fazer se aparecer no visor ou se o forno não conseguir estabelecer uma ligação estável ao meu router doméstico?

O aparelho pode ter estabelecido com sucesso uma ligação ao router, mas não ser capaz de aceder à Internet. Para ligar o aparelho à Internet, terá de verificar as definições do router e/ou da operadora.

Definições do router: o NAT tem de estar ligado, a firewall e o DHCP têm de estar corretamente configurados. Encriptação da palavra-passe suportada: WEP, WPA, WPA2. Para experimentar outro tipo de encriptação, consulte o manual do router.

Definições da operadora: se o seu fornecedor de serviços de Internet tiver fixado o número de endereços MAC com permissão de ligação à Internet, poderá não ter possibilidade de ligar o seu aparelho à nuvem. 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.

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.

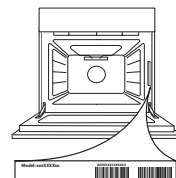
# RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

| Problema  | Causa possível  | Solução  |
|---|---|--|
| O forno não está a funcionar.   | Corte de energia.<br>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".   |
| 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.  |
| O forno não está a produzir vapor.  | Depósito incorretamente inserido.<br>Depósito vazio.  | Verifique se o reservatório foi colocado na posição correta e se está cheio de água da torneira até à marca "MAX"; em seguida, inicie novamente a função pretendida.   |
| A função não é iniciada.<br>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 WiFi está desligado.<br>As definições do router foram alteradas.<br>A ligação sem fios não alcança o aparelho.<br>O forno não consegue estabelecer uma ligação estável à rede doméstica.<br>A conectividade não é suportada. | Verifique se o router WiFi está ligado à Internet.<br>Verifique se o sinal WiFi é forte nas proximidades do aparelho.<br>Tente reiniciar o router<br>Consulte a secção "FAQs WiFi".<br>Se as definições da sua rede sem fios doméstica tiverem sido alteradas, estabeleça a ligação à rede: prima  , toque em  "WiFi" e, em seguida, selecione "Ligar à rede". |
| A conectividade não é suportada.  | A operação remota não é permitida no seu país.  | Antes de efetuar a compra, verifique se o seu país permite a operação remota de aparelhos eletrónicos.   |



As políticas, a documentação padrão e as informações de produto adicionais poderão ser consultadas:

- visitando o nosso website [docs.whirlpool.eu](https://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.

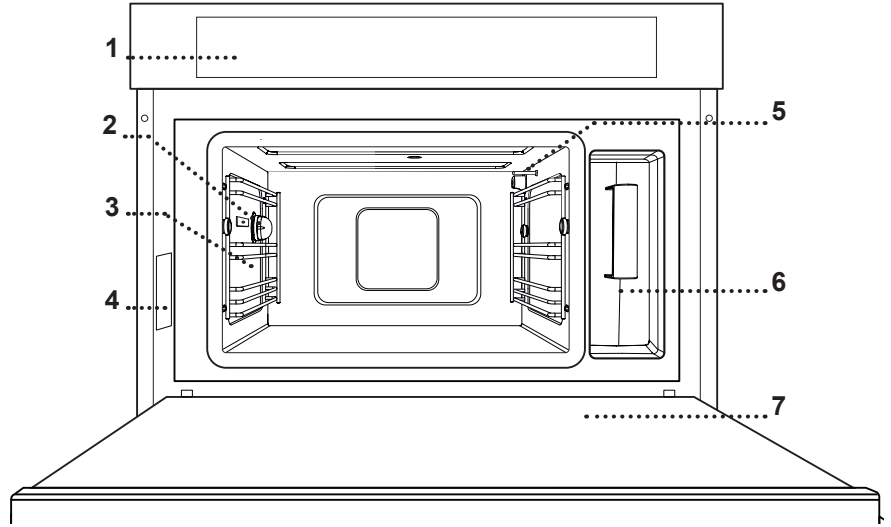


نشكرك على شراكتك أحد منتجات شركة WHIRLPOOL للحصول على المزيد من المساعدة التفصيلية، يرجى تسجيل جهازك على [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

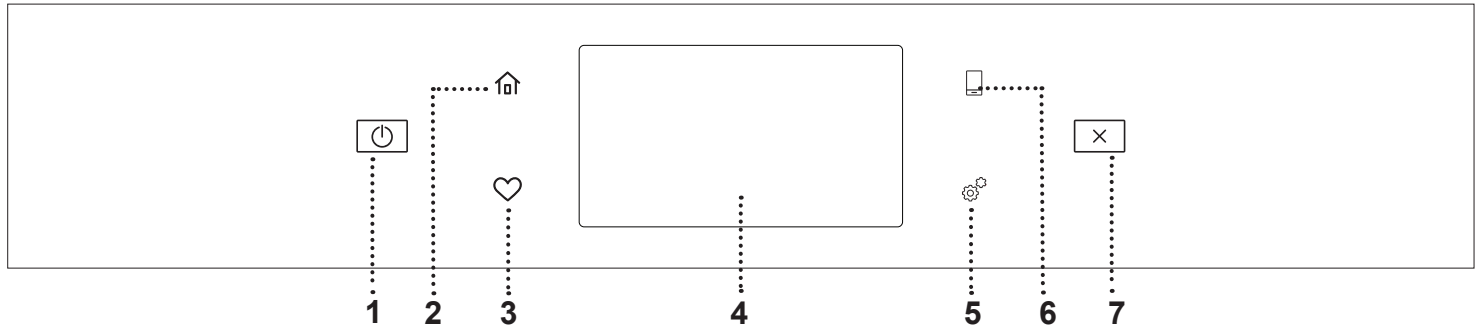


## شرح المنتج

1. لوحة التحكم
2. الإضاءة
3. مجاري الأرفف
4. المستويات التي يمكن وضع الشبكة السلكية والكماليات الأخرى عليها تشمل على ترقيم، حيث 1 هو المستوى الأدنى و 4 هو المستوى الأعلى.
4. لوحة التمييز (لا تخلعها)
5. مستشعر درجة الحرارة
6. خزان
7. الباب



## وصف لوحة التحكم



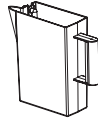
6. وحدة التحكم عن بُعد لتفعيل استخدام تطبيق 6<sup>th</sup> Sense Live من Whirlpool.
7. إلغاء لإيقاف أي من وظائف الفرن فيما عدا الساعة ومؤقت المطبخ وقفل لوحة التحكم.

3. المفضلات لاستدعاء قائمة من الوظائف المفضلة لديك.
4. وحدة العرض للأختيار من خيارات عدة وتغيير أيضا إعدادات الفرن والتفضيلات.

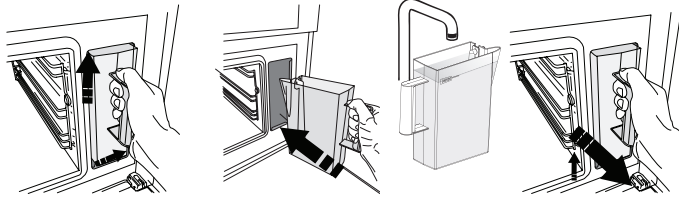
1. تشغيل / إيقاف لتشغيل الفرن وإيقافه.
2. الصفحة الرئيسية للوصول إلى القائمة الرئيسية بسرعة.

خزان

يملأ بماء الشرب في كل مرة يتم استخدام وظائف البخار. يمكن الوصول إلى الخزان بسهولة عن طريق فتح الغطاء. ويمكن خلعه عن طريق رفعه لأعلى بعض الشيء ثم جذبه في اتجاهك. قبل وضع الخزان في الحامل المخصص له تأكد أن أنبوب الماء موضوع بشكل صحيح في التجويف الموجود على حافة الخزان.



املأ الخزان حتى علامة "MAX" وضعه في الحامل المخصص: يجب أن يكون الجانب العلوي والجانب الأيمن للخزان ملاسبين لجانبي الحامل. قم بتركيب الخزان بالكامل ثم اضغط عليه لأسفل إلى أن يثبت في مكانه. قم بتفريغ الخزان بعد كل استخدام. احرص على تفريغ الماء من الأنبوب أيضاً.

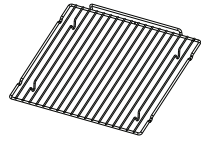


الإسفنجة

لإزالة أي تكثف قد يحدث أثناء الطهي. لا تتركها داخل الخزان.

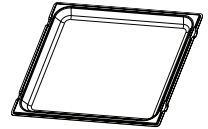


الشبكة السلكية



يتيح تدوير الهواء الساخن بفعالية. ضع الطعام مباشرة على الشبكة السلكية أو استخدمه كدعامة لصواني الخبز أو صواني الكيك أو غيرها من أواني الفرن المقاومة للحرارة. عند طهي الطعام مباشرة على الشبكة السلكية، ضع صينية الخبز على المستوى أسفلها. ويمكن أيضاً وضعها أعلى كلا من صينية الخبز أو صينية البخار على نفس المستوى.

صينية الخبز



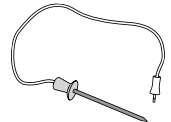
تستخدم كصينية مع وظائف "دفع الهواء" و"دفع الهواء + البخار" لطهي اللحوم أو الأسماك أو الخضروات أو الأنواع المختلفة من الخبز والمعجنات. كما يمكن الاستفادة منها كدعامة لأواني الفرن المقاومة للحرارة وهو ما يعني عدم الحاجة إلى وضع الأواني على السطح السفلي للفرن. وتتجمع فيها أيضاً عصارة الأطعمة عند وضعها أسفل الشبكة السلكية أو صينية البخار.

صينية البخار



تتيح تدوير البخار بسهولة، مما يساعد على طهي الأطعمة بشكل متساوي. ضع صينية الخبز أدناه لتجميع مرق الطهي.

مجس الطعام



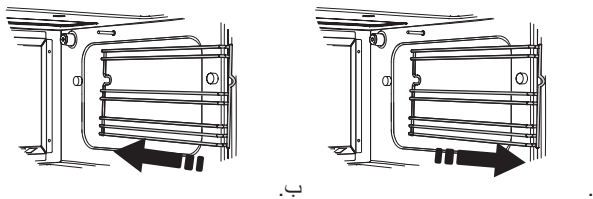
لقياس درجة حرارة الطعام من داخله أثناء الطهي.

قد يختلف عدد ونوع الكماليات تبعاً للطراز الذي اشتريته.

يمكن شراء الكماليات الأخرى غير الموردة بشكل منفصل من خدمة ما بعد البيع.

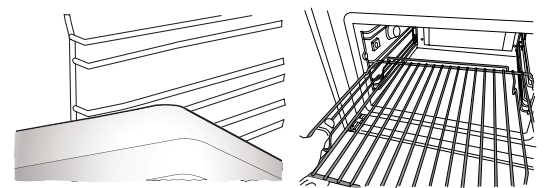
خلع مجاري الرف وإعادة تركيبها

- لخلع مجاري الرف، قم بتحريكها للأمام واجذبها ناحيتك لخلعها من ركانزها. (a)
- ولإعادة تركيبها، قم بتهيئتها في الركانز بالضغط عليها لأسفل برفق إلى أن تثبت في مكانها. (b)



إدخال الشبكة السلكية والكماليات الأخرى

قم بتركيب الشبكة السلكية بشكل أفقي من خلال تحريكها على مجاري الرف، مع التحقق أن الجانب ذي الحافة البارزة مواجه لأعلى. يتم إدخال الكماليات الأخرى، مثل صينية الخبز وصينية البخار، بشكل أفقي بنفس طريقة الشبكة السلكية.



قبل شراء منتجات أخرى متوفرة في السوق، تحقق من كونها مقاومة للحرارة ومناسبة للطهي بالبخار.

احرص على وجود فجوة مقدارها 30 مم على الأقل بين الجانب العلوي للوعاء وجدران حيز الطهي لإتاحة مرور البخار بشكل كاف.



### البخار

لطهي أطباق طبيعية وصحية باستخدام البخار لحفظ القيمة الغذائية للطعام. تلائم هذه الوظيفة بشكل خاص طهي الخضراوات والأسماك والفاكهة وكذلك للطهي الأولي. قم بإزالة كافة مواد التغليف والغشاء الواقي قبل وضع الطعام في الفرن، ما لم يذكر خلاف ذلك.

| الوقت | الدرجة  | °C       | الوقت         |
|-------|---------|----------|---------------|
| 1 3   | 15 - 10 | 100 - 90 | نوكي          |
| 2     | 90 - 60 | 80 - 75  | طاجن سمك      |
| 3     | 25 - 20 | 90       | بيض مسلوق     |
| 1 3   | 60 - 50 | 100      | جذور الشمندر  |
| 1 3   | 35 - 30 | 100      | الكرنب الأحمر |
| 1 3   | 30 - 25 | 100      | الكرنب الأبيض |
| 1/2 3 | 90 - 75 | 100      | فاصوليا بيضاء |

### الهواء المدفوع بالقوة

لتحضير الأطباق بطريقة تعطي نفس نتائج استخدام الفرن التقليدي. نوصي باستخدام الشبكة السلوكية مع هذه الوظيفة لأنها تتيح تدوير الهواء بفعالية. وكحل بديل، يمكن استخدام صينية الخبز لطهي بعض الأطعمة، مثل الكوكيز أو لفائف الخبز.

| الوقت | الدرجة  | °C        | نعم | الوقت                                   |
|-------|---------|-----------|-----|---|
| 2     | 40 - 35 | 160       | نعم | الجاتوه (كيك)                           |
| 2     | 15 - 12 | 165 - 150 | نعم | كعك                                     |
| 2     | 30 - 25 | 200 - 190 | نعم | معجنات الشو                             |
| 2     | 8 - 7   | 230       | نعم | سويسرول (كعكة إسفنجية ملفوفة مع المربي) |
| 2     | 40 - 35 | 190 - 180 | نعم | كيشي                                    |
| 2     | 20 - 15 | 190 - 180 | نعم | عجين الفطير                             |
| 2     | 18 - 15 | 200 - 190 | نعم | أجنحة البوفالو المجمدة                  |

### الهواء + البخار الموجه قسريا

لأطباق الطهي المقرمشة من الخارج وعضة ونضرة من الداخل. وهي مناسبة بشكل خاص لطهي قطع لحم الروست أو الطيور أو الأسماك أو البطاطا أو الوجبات السريعة المجمدة أو الكيك أو الحلويات.

| الوقت | الدرجة  | °C        | الوقت            |
|-------|---------|-----------|------------------|
| 2     | 40 - 35 | 190 - 180 | الخبز            |
| 1 2   | 60 - 50 | 210 - 200 | صدر الديك الرومي |
| 1 2   | 90 - 80 | 170 - 160 | ضلوع             |
| 1 2   | 25 - 15 | 200 - 190 | سمك مشوي         |
| 1 2   | 30 - 20 | 210 - 200 | خضروات محمرة     |

### الوظائف الخاصة

#### « التذويب بالبخار

لإزالة تجمد أي نوع من الأطعمة. ضع الأطعمة مثل اللحوم والأسماك دون تغليف أو أغطية في صينية البخار على المستوى 3. ضع صينية تجميع القطرات على السطح المستوي السفلي لتجميع ماء الذوبان. للحصول على أفضل نتائج، لا تقم بإذابة التجمد عن الطعام بالكامل ولكن دع العملية تكتمل أثناء زمن الانتظار. نوصي بلف الخبز حتى لا يصبح هشاً للغاية.

| الوقت   | الدرجة  | °C   | الوقت                        |
|---------|---------|------|------------------------------|
| 35 - 30 | 30 - 25 | 500  | مفروم                        |
| 25 - 20 |         |      | لحوم شرائح                   |
| 15 - 10 | 15 - 10 | 450  | نقانق                        |
| 50 - 40 | 70 - 60 | 1000 | كاملة                        |
| 25 - 20 | 30 - 25 | 500  | الدواجن شرائح                |
| 30 - 25 | 35 - 30 |      | أوراك                        |
| 30 - 25 | 40 - 30 | 600  | كاملة                        |
| 15 - 10 | 15 - 10 | 300  | السمك شرائح                  |
| 25 - 20 | 25 - 20 | 400  | الكمية                       |
| 25 - 20 | 30 - 25 | 300  | الخضروات الكمية              |
| 10 - 5  | 15 - 10 | 400  | قطع                          |
| 30 - 25 | 20 - 15 | 500  | رغيف خبز                     |
| 10 - 5  | 12 - 8  |      | شرائح                        |
| 10 - 5  | 12 - 10 | 250  | الخبز لفائف خبز / كعك مستدير |
| 20 - 15 | 10 - 8  | 400  | الكعك                        |
| 10 - 5  | 15 - 10 | 400  | مختلطة                       |
| 5 - 3   | 8 - 5   | 250  | الفواكه التوت                |

#### « التسخين المسبق بالبخار

لإعادة تسخين الوجبات الجاهزة المجمدة أو الباردة أو في درجة حرارة الغرفة. تستخدم هذه الوظيفة البخار في إعادة تسخين الطعام باعتدال دون التسبب في جفافه مما يحافظ على مذاقه الأصلي. فترة ترك الطعام تعمل على تحسين نتيجة الطهي. نوصي بوضع قطع طعام أصغر وأقل في السمك في الوسط بينما توضع قطع الطعام الأكبر والأكثر سمكا حول الأطراف. في حالة استخدام صينية جهاز الطهي بالبخار، ضع صينية الخبز أسفلها لتجميع أي سوائل تنزل من الطعام.

## « الرفع

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

## « الحفظ

لعمل المعلبات من الفاكهة والخضراوات.

نوصي بالاققتصار على استخدام الفاكهة والخضراوات الطازجة. املاً البرطمانات بالفاكهة أو الخضراوات (سابقة الطهي، إن أمكن) ثم ضع سائل الحفظ أو شراب التعليب واترك حوالي 2 سم من أعلى البرطمان. ثم ضع الأغشية سائبة بدون إحكام الربط.

ضع الشبكة السلوكية على المستوى الثاني مع وضع صينية الخبز على المستوى أسفلها وضع البرطمانات على الشبكة السلوكية. وكحل بديل، يمكنك وضع البرطمانات مباشرة على صينية الخبز. تفعيل الوظيفة. بعد الانتهاء، أحكم ربط أغشية البرطمانات تماماً (قم بارتداء قفازات أو استخدم قطعة قماش مقاومة للحرارة عند القيام بذلك لحماية يديك) ثم اترك البرطمانات تبرد عند درجة حرارة الغرفة.

## « لبن زبادي

لتحضير الزبادي. قبل تفعيل الوظيفة، أضف حوالي 100 جرام من الزبادي الطازج كامل الدسم المتوفر في الأسواق إلى 1 لتر من الحليب كامل الدسم عند درجة حرارة الغرفة.

يرجى ملاحظة: عند استخدام حليب غير مبستر، قم بتسخينه حتى درجة الغليان قبل تركه يبرد عند درجة حرارة الغرفة.

قم بسكب الخليط في برطمانات مقاومة للحرارة، وقم بتغطيتها بأغشية أو رفاقة مقاومة للحرارة ثم ضعها على الشبكة السلوكية في المستوى 2. اختر الوظيفة واضبط المدة حتى 5 ساعات (يتعدى تغيير درجة الحرارة). بعد انتهاء الوظيفة، اترك الزبادي يبرد في الثلاجة لعدة ساعات قبل تقديمه.

## « التعقيم

لتعقيم الزجاجات أو البرطمانات المخصصة للأطفال باستخدام البخار. أدخل الشبكة السلوكية أو صينية الخبز على المستوى الأول وضع عناصر الطهي عليها، حافظ على مسافة كافية بينهما لكي يصل البخار إلى جميع الأجزاء.

## « الانتهاء

لتحسين عملية طهي الأطعمة الجاهزة مع الحفاظ على طراوتها وعصارتها. تتيح هذه الوظيفة إعادة تسخين الوجبات الجاهزة أو سابقة الطهي جزئياً مثل قطع لحم الروست والأسماك والجراتين بشكل متساو. ننصح بوضع الأطعمة في أوعياتها الخاصة على الشبكة السلوكية بالمستوى الثالث أو وضع الطعام مباشرة داخل صينية البخار على المستوى الثالث مع وضع صينية الخبز على المستوى أسفلها. ينبغي عليك ضبط درجة حرارة الفرن على درجة الحرارة النهائية التي ترغب أن يكون عليها الطعام.

| الوقت | الدرجة  | الدرجة | الوصف           |
|-------|---------|--------|-----------------|
| 3 1/2 | 25 - 18 | 100    | الوجبات الجاهزة |
| 3     | 25 - 20 | 100    | الحساء / المرق  |
| 3 1/2 | 25 - 20 | 100    | الخضراوات       |
| 3 1/2 | 20 - 15 | 100    | ارز / معجنات    |
| 3 1/2 | 25 - 20 | 100    | البطاطس         |
| 3 1/2 | 20 - 15 | 100    | شرائح لحم       |
| 3     | 30 - 25 | 100    | لحم بالصوص      |
| 3 1/2 | 15 - 10 | 100    | فليه سمك        |

## وظيفة 6th SENSE (الحاسة السادسة)

لطهي أنواع مختلفة من الأطباق والأطعمة وتحقيق النتائج المثالية بسرعة وسهولة. لتحقيق أقصى استفادة من هذه الوظيفة، اتبع التعليمات الموجودة في جدول الطهي المعني.

كيفية قراءة جداول الطهي

قائمة الجداول:

وصفات ١٥، إذا كان الإجماع مطلوباً ١٦، درجة الحرارة ١٧، مستوى البخار ١٨، الوزن ١٩، وقت الطهي ٢٠، مدة تهدئة الطعام ٢١، الكماليات والمستوى المقترح للطهي. وتبدأ أوقات الطهي من لحظة وضع الطعام في الفرن، وذلك باستثناء الإجماع (عند الحاجة). درجات حرارة وأوقات الطهي هو مجرد قيم تقريبية، كما أنها تعتمد على مقدار الطعام ونوع الكماليات المستخدمة.

..... الشبكة السلوكية، ..... صينية الكيك على الشبكة السلوكية، ..... صينية الخبز، ..... صينية البخار، ..... صينية بها ماء

## كيفية استخدام شاشة اللمس

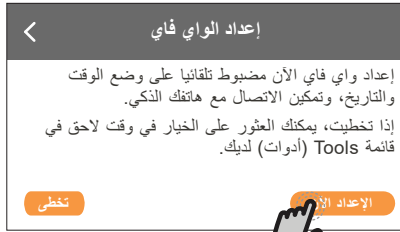
للرجوع إلى الشاشة السابقة:  
اضغط < .  
لتأكيد الضبط أو الانتقال إلى الشاشة التالية:  
اضغط "تعيين" أو "التالي".

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. إعداد الواي فاي**  
توفر لك خاصية 6<sup>th</sup> Sense تشغيل الفرن عن بُعد عن طريق 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، أو اضغط على "تخطي" لتوصيل المنتج 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 أندرويد بشاشة ذات دقة 1280x720 (أو أعلى) أو iOS. ابحث في متجر التطبيقات عن التوافق مع إصدارات نظام تشغيل أندرويد أو iOS.

موجه لاسلكي: تردد 4.2 جيجا هيرتز نطاق واي فاي n/g/b.

### 1. تحميل تطبيق 6<sup>th</sup> Sense Live

الخطوة الأولى لتوصيل الجهاز الخاص بك هي تحميل التطبيق على الجهاز الذكي الخاص بك. سيوجهك تطبيق 6<sup>th</sup> Sense Live عبر جميع الخطوات المُدرجة هنا. يمكنك تحميل تطبيق 6<sup>th</sup> Sense Live من متجر iTunes أو متجر Google Play.

### 2. إنشاء حساب

إذا لم تكن قمت بإنشاء حساب، ستحتاج إلى إنشاء حساب. سيمكنك هذا من توصيل الأجهزة الخاصة بك وأيضاً عرضها والتحكم بها عن بعد.

### 3. تسجيل الجهاز الخاص بك


اتبع تعليمات الجهاز لتسجيله. فيما يتعلق بعملية التسجيل ستحتاج إلى رقم معرف الجهاز الذكي (SAID). الكود الخاص بالجهاز الرقم التالي لكلمة SERVICE على لوحة التعريف المرفقة بالمنتج.

### 4. اتصل بالواي فاي

اتبع إجراءات الإعداد "امسح للاتصال". سيرشدك التطبيق عبر عملية توصيل الجهاز الخاص بك بشبكة اللاسلكي في منزلك.

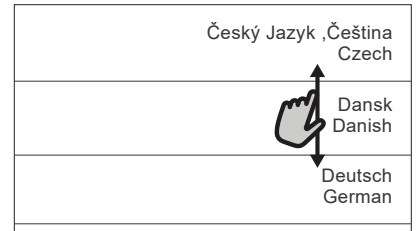
إذا كان الواي فاي الخاص بك يدعم WPS 0.2 (أو أعلى)، اختر "يدوي"، ثم اضغط على "إعداد زر WPS": اضغط على زر WPS بالموجه اللاسلكي الخاص بك لإنشاء اتصال بين الجهازين.

إذا لزم الأمر، يمكنك أيضاً توصيل الجهاز يدوياً باستخدام "البحث عن الشبكة".

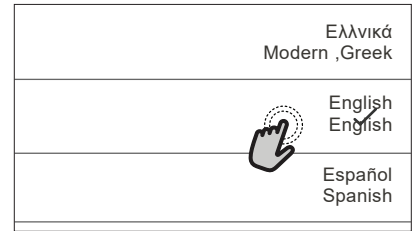
ستحتاج تهيئة المنتج عند تشغيل الجهاز لأول مرة. يمكن تغيير الإعدادات في وقت لاحق من خلال الضغط على  للوصول إلى قائمة الأدوات.

### 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.

يستخدم كود SAID لمزامنة جهاز ذكي مع الجهاز الخاص بك.  
يظهر عنوان MAC الخاص بوحدة الواي فاي.

سنحتاج فقط تنفيذ إجراء الاتصال مرة أخرى عند تغيير إعدادات  
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  
سنحتاج إلى ضبط الوقت والتاريخ يدوياً

• اضغط على الأرقام المناسبة لضبط الوقت.  
• اضغط على "تعيين" للتأكيد.

فور قيامك بضبط الوقت، سنحتاج 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. ضبط درجة الغليان

ليتمكن الفرن من إنتاج البخار بكفاءة عالية، فإنه يلزم معايرة الفرن قبل  
استخدامه للطهي.

فور ملء خزان الماء ووضعه في موضعه، اضغط على **⏸** "مزيد من  
الأنماط" ثم اختر "معايرة درجة الغليان".

اضغط "بدء" لتفعيل المعايرة، مع التأكد من بقاء باب الفرن مغلقاً حتى  
الانتهاء من العملية.

يرجى ملاحظة: قد يتولد كمية بخار كثيفة أثناء هذه العملية: هذا طبيعي جداً.

### 5. 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 يصل إلى 200 °م، باستخدام وظيفة "الهواء  
المدفوع" بشكل مثالي.

من الأفضل تهوية الغرفة بعد استخدام الجهاز لأول مرة.



- اضغط على الأرقام المناسبة لضبط مدة الطهي التي ترغب بها.



- اضغط على "التالي" للتأكيد.

لإلغاء المدة المضبوطة أثناء الطهي وإدارة مدة انتهاء الطهي يدويا، اضغط على قيمة المدة ثم اختر "توقف".

### 3. ضبط وظائف 6<sup>th</sup> SENSE

تمكنك وظائف 6<sup>th</sup> من تحضير مجموعة متنوعة من الأطباق، الاختيار من المعروضة في القائمة. يتم اختيار غالبية إعدادات الطهي تلقائيا عن طريق الجهاز لتحقيق أفضل النتائج.

- اختر نوع الطهي من القائمة.
- اختر الوظيفة.

يتم عرض الوظائف من خلال فئات الطعام في قائمة الطعام بـ 6<sup>th</sup> 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.

تحتاج بعض وظائف 6<sup>th</sup> Sense استخدام مجس الطعام. قم بتوصيله قبل اختيار الوظيفة. لتحقيق أفضل نتائج استخدام المجس، اتبع الاقتراحات في الجزء المعني.

- اتبع التوجيهات الظاهرة على الشاشة لإرشادك خلال عملية الطهي.

### 4. ضبط تأخير وقت البدء

قبل بدء وظيفة غير وظيفة الميكروويف، يمكنك تأخير الطهي: سيبدأ تشغيل الوظيفة في الوقت الذي تختاره مقدما.

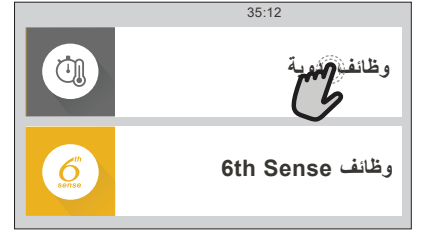
- اضغط "DELAY" (تأخير) لضبط وقت البدء الذي تريده.



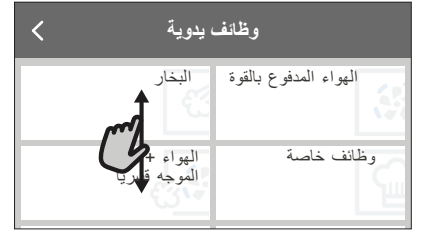
- فور ضبط وقت التأخير المطلوب، اضغط على "بدء التأخير" لبدء وقت الانتظار.
- ضع الطعام داخل الفرن وأغلق الباب: ستبدأ الوظيفة تلقائيا بعد انتهاء فترة الوقت التي قد تم احتسابها.

### 1. اختيار وظيفة

- لتشغيل الفرن، اضغط على ① أو المس أي موضع على الشاشة. توفر لك وحدة العرض الاختيار بين يدوي ووظائف 6<sup>th</sup> 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 بوحدة العرض الإعدادات التي يمكن تغييرها.

#### درجة الحرارة / مستوى البخار

- تصفح عبر القيم المقترحة واختر القيمة التي ترغب بها.



- إذا اتاحت الوظيفة ذلك، يمكنك الضغط على  لتفعيل وظيفة الإحماء.



### المدة

لا يلزمك ضبط مدة الطهي إذا كنت ترغب في إدارة عملية الطهي يدويا. في النمط الموقوت، تقوم الفرن بعملية الطهي طوال المدة التي تم تحديدها. عند نهاية مدة الطهي، يتوقف الفرن تلقائيا.

- لبدء ضبط المدة، اضغط على "قم بضبط وقت الطهي".

## 8. انتهاء الطهي

وستصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى اكتمال الطهي. في بعض الوظائف، فور انتهاء الطهي، يمكنك تسجيله كمفضلة واستخدامه بسرعة في المستقبل، مع الحفاظ على نفس الإعدادات أو تطويل مدة الطهي.



- اضغط على لحفظ الوظيفة كمفضلة.
- اضغط على لتطويل مدة الطهي.

## 9. المفضلة

تحفظ ميزة المفضلات إعدادات الفرن للوصفة المفضلة لديك. يتعرف الفرن تلقائياً على الوظائف التي دائماً 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. سيمكنك هذا من استخدامها سريعاً في المستقبل، بالحفاظ على الإعدادات نفسها.
- تتيح لك وحدة العرض حفظ الوظيفة من خلال الإشارة إلى أوقات أربع وجبات مفضلة تشمل الإفطار، الغداء، وجبة خفيفة والعشاء.
- اضغط على الأشكال لاختيار واحدة على الأقل.



- اضغط على "مفضل" لحفظ الوظيفة.



### فور الحفظ

فور حفظ الوظائف كمفضلات، سيظهر بالشاشة الرئيسية الوظائف التي تم حفظها في وقت اليوم الحالي.

برمجة تأخير بدء التشغيل تؤدي إلى تعطيل مرحلة إجماء الفرن: وسيصل الفرن إلى درجة الحرارة المرغوبة تدريجياً، مما يعني إطالة أمانة الطهي بعض الشيء عن الأمانة 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. يمكنك تغيير القيم التي تم ضبطها في أي وقت أثناء الطهي من خلال الضغط على القيمة التي ترغب في تعديلها.
- إذا كان الفرن ساخناً والوظيفة تحتاج درجة حرارة قصوى خاصة، سوف تظهر رسالة على وحدة العرض
- اضغط على لإيقاف الوظيفة الفعالة في أي وقت.

## 6. التسخين المسبق

- إذا تم تفعيلها مسبقاً، تشير وحدة العرض فور بدء الوظيفة إلى حالة مرحلة الإجماء.
- فور انتهاء مرحلة الإجماء، تصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى وصول الفرن إلى درجة الحرارة المضبوطة.
- افتح الباب.
- ضع الطعام في الفرن.
- أغلق الباب وابدأ الطهي.
- وضع الطعام قبل الانتهاء من إجماء الفرن، قد يترتب عنه آثار سيئة على نتائج الطهي النهائية. فتح الباب أثناء عملية الإجماء يؤدي إلى توقف العملية مؤقتاً. لا يشتمل زمن الطهي على مرحلة الإجماء.
- يمكنك تغيير الإعداد الافتراضي لخيار التسخين المسبق لوظائف الطهي التي تتيح لك القيام بذلك يدوياً.
- اختر الوظيفة التي تسمح لك باختيار وظيفة الإجماء يدوياً.
- انقر على الأيقونة لتفعيل أو إيقاف فعالية وظيفة الإجماء. سيتم ضبطه كخيار افتراضي.

## 7. إيقاف مؤقت للطهي

تتطلب بعض وظائف 6th Sense إجراء بعض الإجراءات أثناء الطهي. تصدر إشارة صوتية وتعرض وحدات العرض الإجراءات المطلوب القيام به.





### تمكين الاستخدام عن بُعد

لتفعيل استخدام تطبيق 6<sup>th</sup> Sense Live من Whirpool.

### 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 في الجانب العلوي الأيمن من الشاشة.

لاسترداد أو تغيير ميقاتي المطبخ:

• اضغط على

• اضغط على

تصدر إشارة صوتية ويظهر بيان بوحد 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.

### الإضاءة

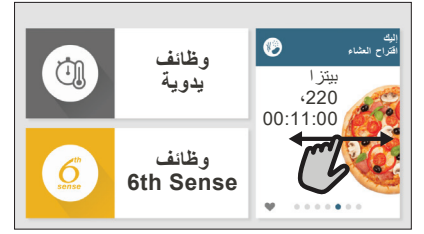
لتشغيل أو إيقاف لمبة الفرن.

### المجس

يتيح لك المجس قياس درجة الحرارة الداخلية للحم أثناء الطهي لضمان وصوله لدرجة الحرارة المثالية. تختلف درجة حرارة الفرن وفقا للوظيفة التي تم اختيارها، ولكن يتم برمجة الطهي دائما لكي ينتهي فور بلوغ درجة الحرارة المحددة.

ضع الطعام داخل الفرن وقم بتوصيل مجس الطعام بالمقبس. حافظ على ابتعاد المجس من مصدر الحرارة قدر الإمكان. أغلق باب الفرن.

اضغط . يمكنك الاختيار من الدليل (حسب طريقة الطهي) ووظائف 6<sup>th</sup> Sense (حسب نوع الطعام) عند اتاحة أو ضرورة استخدام المجس.



لعرض قائمة المفضلات، اضغط على : سيتم تقسيم الوظائف تبعا لأوقات الواجبات المختلفة وسيتم تقديم بعض الاقتراحات.

• اضغط على أيقونة الواجبات لعرض القوائم المناسبة



الضغط على يمكنك أيضا من عرض أحدث تاريخ للوظائف التي تم استخدامها.

• تصفح خلال القائمة السريعة.

• 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 بوحد العرض الخصائص الجديدة.

• اضغط على "حفظ" لتأكيد التغييرات التي قمت بإجرائها.

في شاشة المفضلات، يمكنك حذف الوظائف التي قمت بحفظها:

• 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 الذي ترغب به.

• اضغط على الوجبة ذات الصلة لتغييرها.

في كل مرة يمكن وضع وجبة واحدة فقط في الفتحة.

## 10. 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.

## إزالة الترسبات

يتم تفعيل هذه الوظيفة الخاصة على فترات منتظمة، يسمح ذلك بالحفاظ على الغلاية ودائرة المياه في أفضل حالة.

الوظيفة مقسمة لعدة مراحل: التفريغ، إزالة الترسبات الجيرية، الشطف. فور بدء تشغيل الوظيفة، اتبع جميع الخطوات المُشار إليها بوحدة العرض واضغط على "بدء" عند الانتهاء لبدء المرحلة التالية.

لتحقيق أفضل النتائج، ننصح بملء الخزان بالمنتج المورد بمعرفة خدمة ما بعد البيع (يرجى اتباع التعليمات الواردة مع المنتج).

لا تقم بإيقاف الفرن لحين الانتهاء. لا يمكن تفعيل وظائف الطهي خلال دورة التنظيف.

يرجى ملاحظة: يظهر بوحدة العرض رسالة، لتذكرك بإجراء هذه العملية بشكل منتظم.


## 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 .
- اضغط على وحدة العرض.
- قم بالتحريك لأعلى على الرسالة الظاهرة.



## المزيد من الأنماط

لضبط "معايرة درجة الغليان"

## التفضيلات

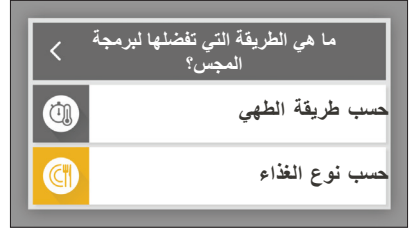
لتغيير إعدادات الفرن العديدة.

## شبكة الواي فاي

لتغيير الإعدادات أو تهيئة شبكة منزلية جديدة.

## معلومات

لإيقاف "وضع تجريبي للتخزين"، أعد ضبط المنتج واحصل على مزيد من المعلومات بشأن المنتج.



فور بدء وظيفة الطهي، سيتم إلغاؤها عند إزالة المجس. افصل وأزل المجس دائماً من الفرن عند إخراج الطعام.

يمكن التحكم في المجس عن بعد باستخدام تطبيق **Bauknecht Home NetApp** على جهازك الجوال.

## استخدام مجس الطعام

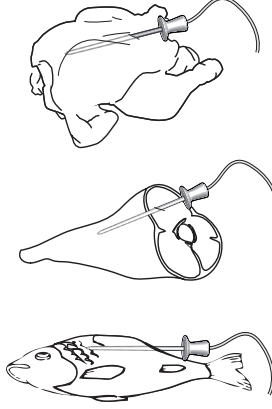
استخدام مجس الطعام يتيح لك قياس درجة حرارة الطعام الداخلية أثناء الطهي.

أدخل مجس الطعام في اللحوم، وتجنب العظام والمناطق الدهنية:

الطيور: أدخل طرف المجس في منتصف الصدر وتجنب منطقة التجويف.

المفاصل أو أخذاً للحم: أدخل الطرف في أكثر جزء سُمكاً.

سمكة (كاملة): ضع الطرف في أكثر جزء سُمكاً، وتجنب العمود الفقري.



## التنظيف الذاتي

يسمح البخار المنبعث أثناء دورة التنظيف الخاصة بإزالة الاتساخات وبقايا الأطعمة بسهولة.

## التصريف

تسمح وظيفة التصريف بتفريغ الماء لمنع ركوده في الغلاية. ننصح دائماً بإجراء "التصريف" بعد استخدام الفرن. سيظهر بيان بوحدة العرض عند الانتهاء من تفريغ الغلاية بشكل كامل. بعد عدد معين من عمليات الطهي، سيكون هذا الإجراء إلزامياً ولن تبدأ وظيفة البخار إلى حين الانتهاء منه.

فور اختيار وظيفة "التصريف" أو عند اقتراحها من وحدة العرض، اضغط على "بدء" واتبع الإجراءات المُشار إليها.

بعد الانتهاء، قم بتفريغ وشطف الخزان باستخدام ماء الشرب. يرجى ملاحظة: إذا كانت الغلاية ساخنة للغاية، لن يتم تفعيل الوظيفة.

### توفير الطاقة

تحقق من غلق باب الفرن أثناء تشغيله واحتفظ به مغلقاً قدر الإمكان أثناء الطهي.  
ضع الطعام قدر الإمكان في الكماليات المורה مباشرة ولا تستخدم أواني طهي إضافية.  
لا تقم بإحماء القرن قبل الطهي إذا كان ذلك غير ضروري.  
تقطّع الطعام إلى قطع صغيرة ومتماثلة سيُتيح لك تقليل زمن الطهي وبالتالي ترشيد استهلاك الطاقة.  
عند الطهي لفترة طويلة (على سبيل المثال لأكثر من 30 دقيقة)، ننصح بتخفيض درجة الحرارة في المرحلة الأخيرة: الحرارة المتبقية داخل الفرن ستكفي لاستئناف الطهي.  
استخدم تلك الحرارة المتبقية في تسخين أطعمة أخرى.

### الكعك والخبز

ننصح باستخدام وظيفة "الهواء المدفوع" لعمل أنواع الكيك و "دفع الهواء + البخار" لمنتجات الخبز.  
واستخدم صواني الكيك المعدنية داكنة اللون، وضعها دائماً على الرف السلبي المورد.  
وكل بديل، يمكن استخدام صينية الخبز أو أواني الطهي الأخرى الملائمة للاستخدام داخل الفرن لتهيئة أنواع معينة من الأطعمة، مثل البسكويت أو خبز الكايزر.  
للتأكد أن الطعام الذي تقوم بخبزه قد نضج أدخل السيخ إلى المنتصف: فإذا خرج السيخ نظيفاً 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 "انفخ" 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.

### بيتزا

ادهن الصواني بشكل بسيط لضمان الحصول على بيتزا ذات قاعدة مقرمشة.

### التخمير

قم بتغطية صينية العجين بقطعة قماش رطبة وضعها داخل صينية الخبز. ضع هذا في الفرن على المستوى الأول أو الثاني.  
ننصح بتخمير العجين في الفرن لثبات درجة حرارته بالنسبة للهواء الخارجي. ومع ذلك فمن المستحسن فحص العجين مبكراً (بعد انتهاء ما يقرب من ثلث مدة التخمير)، وإلا فقد يرتفع العجين أكثر من اللازم.  
يمكنك أيضاً تخمير العجين المفرد أو المقطع الذي ارتفع جزئياً: قم بتغطية صينية الخبز باستخدام قطعة قماش وضعها على المستوى الثاني أو الثالث. سيستغرق الزمن المطلوب لذلك حوالي نصف زمن التخمير المعتاد. يبلغ وقت تخمير 1 كجم من عجين البيتزا ساعة واحدة تقريباً.

| معلومات الطهي   | المستوى والكماليات | فئة الطعام / الوصفات          |                           |
|---|--------------------|-------------------------------|---------------------------|
| جهاز تبعا لوصفتك المفضلة. قم بسكب صوص البشاميل على الجزء العلوي ورش عليه الجبن للحصول على طبقة بنية مناسبة                                  | 2<br>م             | لازانيا                       | الطاجن والمعكرونة المحمرة |
| احذر أثناء إخراجه من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق البلاستيك  | 2<br>م             | لازانيا *                     |                           |
| أضف الماء المملح والأرز داخل صينية الخبيز. استخدم كوب ونصف من الماء لكل كوب أرز   | 3<br>م             | أرز أبيض                      | الأرز و الحبوب            |
|   | 3<br>م             | أرز محمر                      |                           |
|   | 3<br>م             | أرز بسمتي                     |                           |
| أضف الماء المملح والحبوب داخل صينية الخبيز. استخدم كوبين من الماء لكل كوب من البرغل   | 3<br>م             | البرغل                        |                           |
| أضف الماء المملح والحبوب داخل صينية الخبيز. استخدم كوبين من الماء لكل كوب كسكس  | 3<br>م             | الكسكس/الكسكسي                |                           |
| ادهن زيتا بالفرشاة وافركها بالملح والفلفل. تبل بالتوم والأعشاب حسب الرغبة. عند نهاية عملية الطهي، انتظر لمدة لا تقل عن 15 دقيقة قبل التقطيع | 2 2<br>م م         | لحم بقري مشوي                 | اللحوم                    |
| قم بدهنها بالزيت أو الزبدة المذابة. افركها بالملح والفلفل. عند نهاية عملية الطهي، انتظر لمدة لا تقل عن 15 دقيقة قبل التقطيع                 | 2 2<br>م م         | لحم عجل مشوي                  |                           |
| قم بدهنها بالزيت أو الزبدة المذابة. افركها بالملح والفلفل. عند نهاية عملية الطهي، انتظر لمدة لا تقل عن 15 دقيقة قبل التقطيع                 | 2 2<br>م م         | لحم خنزير مشوي                |                           |
| قم بدهنها بالزيت أو الزبدة المذابة. افركها بالملح والفلفل والتوم المتقطع. عند نهاية عملية الطهي، انتظر لمدة لا تقل عن 15 دقيقة قبل التقطيع  | 2 2<br>م م         | لحم غنم مشوي                  |                           |
| ادهن زيتا بالفرشاة وتبل حسب الرغبة. افركها بالملح والفلفل. قم بإدخالها في الفرن في الصدر لأعلى  | 2 2<br>م م         | دجاج مشوي                     |                           |
| ادهن زيتا بالفرشاة وتبل حسب الرغبة. قم بتوزيعه بالتساوي على صينية البخار والجلد لأسفل   | 1 3<br>م م         | قطع دجاج                      |                           |
| قم بدهنها بالزيت أو الزبدة المذابة. افركها بالملح والفلفل والبابريكا. أدخلها في الفرن في الصدر لأسفل  | 2 2<br>م م         | بط مشوي                       |                           |
| قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية البخار   | 1 3<br>م م         | فيليه بالبخار                 |                           |
| قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية البخار   | 1 3<br>م م         | هوت دوغ                       |                           |
| حضرها وفقا لوصفتك المفضلة وقم بتشكيلها داخل وعاء الطهي لتجنب تشكيل جيوب الهواء  | 2<br>م             | رغيف اللحم                    |                           |
| ادهن زيتا بالفرشاة. تبل بعصير الليمون، والثوم والبقدونس   | 2<br>م             | سمك كامل مشوي                 | السمك والمأكولات البحرية  |
|   | 1 3<br>م م         | السمك الكامل مطهي بالبخار     |                           |
| قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية البخار   | 1 3<br>م م         | فيلية السمك المطهو على البخار |                           |
|   | 1 3<br>م م         | قطع السمك المطهو على البخار   |                           |
| احذر أثناء إخراجه من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق البلاستيك  | 2<br>م             | جراتان السمك                  |                           |
| تبل بالزيت والفلفل والثوم والليمون والبقدونس قبل الطهي. اخلط جيدا   | 3 3<br>م م         | المحار                        |                           |
| قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية البخار   | 3 3<br>م م         | جمبري/اروبيان                 |                           |

ممسح الطعام

صينية البخار

صينية الخبيز

صينية الفرن أو صينية الكيك على الشبكة السلكية

الشبكة السلكية

الكماليات

\* محمد

| معلومات الطهي  | المستوى والكماليات | فئة الطعام / الوصفات       |                        |
|--|--------------------|----------------------------|------------------------|
| معلومات الطهي  |                    |                            |                        |
| قطعها لأجزاء وتبلها بالزيت والملح وأضف نكهة الأعشاب قبل وضعها في الفرن   | 2<br>مستوى         | البطاطس المشوية            | مضروبات محمرة          |
| قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية الخبيز  | 2<br>مستوى         | البطاطس المقلية *          |                        |
| قشر وقطع على شكل فصوص. تُنقع في ماء مملح بارد لمدة 30 دقيقة. الغسل والتجفيف والوزن. اخلطها بالزيت، تقريبا 10 جم لكل 200 جم من البطاطس الجافة. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية الخبيز                                | 2<br>مستوى         | البطاطس المقلية            |                        |
| قطع الفلفل على هيئة أنصاف وأزل البذور الداخلية. عند التنظيف املائه بخليط اللحم المفرومة وفتات الخبز والجبن المبشورة. تبل بالثوم والملح ونكهها بالأعشاب حسب الرغبة  | 2<br>مستوى         | الفلفل المحشو              |                        |
| أزل بذر القرع وقطع اللب الداخلي. قم بخلط مكعبات القرع باللحمة المفرومة أو فتات الخبز والجبن المبشورة. تبل بالثوم والملح ونكهها بالأعشاب حسب الرغبة   | 2<br>مستوى         | الكوسة/القرع المحشو        |                        |
| أزل بذر الباذنجان وقم بغلي اللب الداخلي حتى يصبح ناعم للغاية. دعها تبرد. عند جاهزية املائه بخليط الباذنجان المطهي مع اللحم المفرومة والبيض وفتات الخبز والجبن المبشورة. تبل بالثوم والملح ونكهها بالأعشاب حسب الرغبة | 2<br>مستوى         | الباذنجان المحشو           |                        |
| قطع رويس الطماطم وضعها جانبا. أزل لب الطماطم وقم بطهي الأرز بداخلها. نكهها بالتوابل / المرق كما ترغب. عندما يصبح الأرز غض، دعه يبرد ثم املا الطماطم بالكامل بالأرز. أغلق رويس الطماطم قبل الطهي                      | 2<br>مستوى         | الطماطم المحشية            |                        |
| قم بتقطيعها لقطع وضعها في وعاء أكبر. تبل بالملح والفلفل وأسكب فوقه الكريمة. انثر بعض الجبن فوقه  | 2<br>مستوى         | جراتان البطاطس             |                        |
| احذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق البلاستيك  | 2<br>مستوى         | جراتان الخضراوات *         |                        |
| قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية البخار  | 1 3<br>مستوى       | بطاطس كاملة                |                        |
| قم بتقطيعها إلى قطع. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية البخار   | 1 3<br>مستوى       | قطع البطاطس                |                        |
| قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية البخار  | 1 3<br>مستوى       | البازلاء                   |                        |
| قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية البخار  | 1 3<br>مستوى       | الجزر                      |                        |
| قم بتقطيعها إلى قطع. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية البخار   | 1 3<br>مستوى       | البروكلي                   |                        |
| قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية البخار  | 1 3<br>مستوى       | القرنبيط                   |                        |
| قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية البخار  | 1 3<br>مستوى       | الهليون                    |                        |
| قم بتقطيعها إلى قطع. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية البخار   | 1 3<br>مستوى       | القرع                      |                        |
| قطعها على هيئة أنصاف. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية البخار  | 1 3<br>مستوى       | الخرشوف                    |                        |
| قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية البخار  | 1 3<br>مستوى       | براعم الكرنب               |                        |
| قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية البخار  | 1 3<br>مستوى       | الذرة المعبأة في كوب       |                        |
| قم بتقطيعها إلى قطع. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية البخار   | 1 3<br>مستوى       | الفلفل الرومي              |                        |
| قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية البخار  | 1 3<br>مستوى       | الخضروات المطهية بالبخار * | مضروبات المطبخ بالبخار |
| ضع العجينة داخل صينية الخبيز وأثقبها باستخدام الشوكة. تحضير خليط فطيرة كيش لورين بكمية تكفي 6 قطع  | 2<br>مستوى         | فطائر كيش لورين            |                        |
| احذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق البلاستيك  | 2<br>مستوى         | فطائر كيش لورين *          |                        |

الخضروات

الخضروات المطهية بالبخار

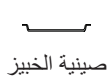
كمية مائة



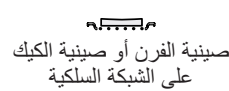
مجس الطعام



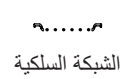
صينية البخار



صينية الخبيز



صينية الفرن أو صينية الكيك على الشبكة السلكية



الشبكة السلكية

الكماليات

\* مجمد

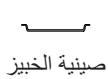
| معلومات الطهي   | المستوى والكماليات | فئة الطعام / الوصفات    |
|---|--------------------|-------------------------|
| حضرت العجينة وفقا لوصفتك المفضلة لقالب خفيف. قم بتشكيله إلى لفائف قبل أن يرتفع. استخدم وظيفة الرفع المختارة في الفرن  | 2                  | لفائف                   |
| أخرجه من العبوة. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية الخبز   | 2                  | لفائف *                 |
| قم بتشكيلها إلى كعكة واحدة أو إلى أجزاء صغيرة على صينية الخبز المدهونة  | 2                  | رغيف ساندويتش معلب      |
| أخرجه من العبوة. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية الخبز   | 2                  | الرولز المخبوزة مسبقا   |
| 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 والموتزاريللا وشرائح اللحم | 2                  | الكعكات/سكونز           |
| أحذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق البلاستيك   | 2                  | الرولز المعلبة          |
| أحذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق البلاستيك   | 2                  | بيتزا                   |
| أحذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق البلاستيك   | 2                  | بيتزا رفيعة *           |
| أحذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق البلاستيك   | 2                  | بيتزا سميكة *           |
| أحذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق البلاستيك   | 2                  | البيتزا المبردة         |
| أحذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق البلاستيك   | 2                  | كعكة إسفنجية معلبة      |
| أحذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق البلاستيك   | 2                  | كعك                     |
| أحذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق البلاستيك   | 2                  | المارينج                |
| أحذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق البلاستيك   | 2                  | فطيرة الفواكه           |
| أحذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق البلاستيك   | 2                  | فطيرة الفواكه *         |
| أحذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق البلاستيك   | 2                  | كعك الموفين             |
| أحذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق البلاستيك   | 2                  | سوفليه                  |
| أحذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق البلاستيك   | 2                  | التفاح المخبوز          |
| أحذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق البلاستيك   | 1 3                | كومبوت الفاكهة          |
| أحذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق البلاستيك   | 1 3                | كستارد محلى بالكراميل   |
| أحذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق البلاستيك   | 1 3                | بيض مسلوق لدرجة متوسطة  |
| أحذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق البلاستيك   | 1 3                | بيض مسلوق لدرجة الصلابة |
| أحذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق البلاستيك   | 1 3                | بيض نصف سواء            |



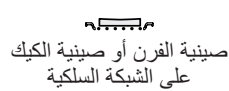
مجس الطعام



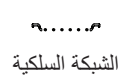
صينية البخار



صينية الخبز



صينية الفرن أو صينية الكيك على الشبكة السلكية



الشبكة السلكية

الكماليات

\* مجمد



| معلومات الطهي   | المستوى والكماليات | فئة الطعام / الوصفات | طهي الأظعمة السهلة التجهيز |
|---|--------------------|----------------------|----------------------------|
| قم بتوزيع العبوات بشكل متساوي حول منتصف الشبكة السلكية. تأكد أن أسفل العبوات فارغ | 2<br>م.....م       | قطعة لحم كاملة       | طهي الأظعمة السهلة التجهيز |
|   | 2<br>م.....م       | اللحم المقطع         |                            |
|   | 2<br>م.....م       | الدواجن              |                            |
|   | 2<br>م.....م       | السمك                |                            |
|   | 2<br>م.....م       | الرخويات كالمحار     |                            |
|   | 2<br>م.....م       | الصدفيات             |                            |
|   | 2<br>م.....م       | الخضروات             |                            |
|   | 2<br>م.....م       | الفواكه              |                            |
|   | 2<br>م.....م       | الكريمة المحلاة      |                            |
|   | 2<br>م.....م       | كريمة مالحة          |                            |
| قم بتوزيع العبوات بشكل متساوي حول منتصف الشبكة السلكية                            | 2<br>م.....م       | مجعد                 | تسخين                      |
|   | 2<br>م.....م       | ميرد                 | مبقو                       |

مجمس الطعام

صينية البخار

صينية الخببز

صينية الفرن أو صينية الكيك  
على الشبكة السلكية

الشبكة السلكية

الكماليات

\* مجمد

عدم تنظيف الجهاز بصورة منتظمة قد يؤدي إلى تلف أسطح الجهاز. مما قد يقلل العمر الافتراضي للجهاز ويتسبب في ظهور مواقف خطيرة. تأكد أن الجهاز بارد تماما قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة أو التنظيف.

لا تستخدم ألياف سلكية، مساحيق كاشطة أو منظفات مزيلة/أكالة، لأنها قد تعرض أسطح الجهاز للضرر. يجب فصل الجهاز عن مصدر الإمداد بالكهرباء قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة. قم بارتداء قفازات واقية. لا تستخدم أبدا أجهزة تنظيف بالبخار.

### الكماليات

- يمكن غسل معظم الكماليات في غسالة الأطباق، بما في ذلك مجاري الأرفف.
- قم بتنظيف الخزان جيدا باستخدام إسفنجة أو بكمية قليلة من منظف محايد. واشطف بماء صالح للشرب.

### الأسطح الخارجية

- نظف الأسطح باستخدام قطعة قماش من الألياف الناعمة مبللة. إذا كانت الأسطح شديدة الاتساخ، فأضف بضع قطرات من منظف محايد إلى الماء. وجففها في النهاية باستخدام قطعة قماش جافة.
- نظف زجاج الفرن الباب باستخدام منظف سائل مناسب.

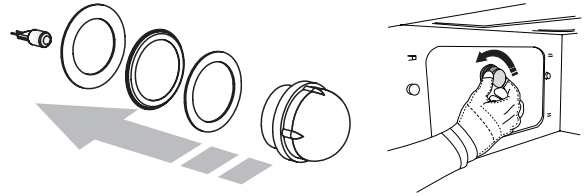
### الأسطح الداخلية

- بعد كل استخدام، اترك الفرن يبرد ثم قم بتنظيفه، يُفضل التنظيف وهو دافئ، لإزالة أية رواسب أو بقع ناتجة عن بقايا الأطعمة.
- لإزالة الرطوبة المتولدة عن استخدام البخار، اترك الفرن يبرد ثم قم بمسح الحيز باستخدام قطعة قماش أو بالإسفنجة الموردة. نوصي باستخدام وظيفة «التنظيف بالبخار» على فترات منتظمة.

### تغيير اللمبة

- افصل الفرن عن مصدر الإمداد بالكهرباء.
- قم بحل الغطاء من اللمبة وبعناية شديدة اخلع إطارات الإحكام والوردة.
- قم بتغيير اللمبة ثم أعد ربط الغطاء مع مراعاة إعادة تركيب إطارات الإحكام والوردة بشكل صحيح.
- أعد توصيل الفرن بمصدر الإمداد بالكهرباء.

يرجى ملاحظة: استخدم لمبات هالوجين 10 واط/12 فلط من النوع G4، T300 °C. اللمبة المركبة بالجهاز مصممة خصيصا للأجهزة المنزلية وغير ملائمة لإضاءة الغرف بصفة عامة داخل المنزل (المواصفة EC 2009/244). تتوفر المصابيح لدى مركزنا لخدمة ما بعد البيع. لا تتعامل مع اللمبات بيديك المجردتين، فقد تؤدي بصمات أصابعك إلى إتلافها. لا تستخدم الفرن حتى تتم إعادة تركيب غطاء اللمبة.



## الأسئلة الأكثر تكرارا بشأن الواي فاي

أي من بروتوكولات الواي فاي مدعومة؟  
مهايي واي فاي المركب يدعم نطاقات واي فاي n/g/b للدول الأوروبية.

أي من الإعدادات يحتاج إلى تهيئته في برنامج الموجه؟  
إعدادات الموجه التالية ضرورية: تردد 4.2 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 التحقق من أن الاتصال المنزلي بالإنترنت يعمل وأن وظائف الاتصال اللاسلكي مفعلة؟

بإمكانك البحث عن الشبكة الخاصة بك على الجهاز الذكي. قم بتعطيل أي اتصال آخر بالبيانات قبل المحاولة.

كيف يمكنني 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 ملصق يُظهر العناوين SAID و MAC. يتكون العنوان Mac من مجموعة من أرقام وحروف تبدأ من "e7:88".

كيف يمكنني التحقق من تفعيل وظائف الجهاز اللاسلكية؟  
استخدم الجهاز الذكي الخاص بك وتطبيق Sense Live 6<sup>th</sup> للتحقق ما إذا كانت 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 أفعل عند ظهور  على وحدة العرض أو إذا كانت الفرن غير قادرة على إنشاء اتصال مستقر بالموجه المنزلي الخاص بي؟

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 بتثبيت 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.

تستغرق بعض الإعدادات عدة ثوان لكي تظهر بالتطبيق.

كيف يمكنني تغيير حساب Whirlpool الخاص بي مع إبقاء الأجهزة متصلة؟

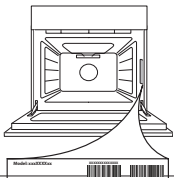
بإمكانك إنشاء حساب جديد، ولكن انتبه إلى حذف الأجهزة القديمة الخاصة بك من الحساب القديم قبل نقلهم إلى الحساب الجديد.

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.<br>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".  |
| الفرن يحدث ضجيجاً رغم أنه متوقف.  | مروحة التبريد فعالة.  | افتح الباب أو انتظر حتى تنتهي عملية الطهي.  |
| الفرن لا ينتج بخار.   | لم يتم إدخال الخزان بشكل صحيح.<br>الخزان فارغ.  | تأكد من وضع الخزان في مكانه الصحيح وملئه بماء صالح للشرب حتى العلامة "MAX" ثم أعد بدء تشغيل الوظيفة المرغوبة.   |
| الوظيفة لا تعمل.<br>لا تتوفر الوظيفة في الوضع التجريبي.   | الوضع التجريبي قيد التشغيل.   | اضغط  ، اضغط  "معلومات" واختر "وضع تجريبي للتخزين" للخروج.  |
| يظهر الشكل  بوحدة العرض. | موجه الواي فاي متوقف.<br>تم تغيير إعدادات الموجه.<br>إشارات الاتصال اللاسلكي لا تصل للجهاز.<br>الفرن غير قادرة على إنشاء اتصال مستقر بالشبكة المنزلية.<br>إمكانية الاتصال غير مدعومة. | تحقق من أن موجه الواي فاي متصل بالإنترنت.<br>تحقق من قوة إشارة الواي فاي القريبة من الجهاز.<br>حاول إعادة تشغيل الموجه<br>انظر الجزء الخاص بموضوع "الأسئلة الأكثر تكراراً بشأن الواي فاي".<br>إذا تم تغيير إعدادات شبكة اللاسلكي المنزلية الخاصة بك، اتصل بالإنترنت: اضغط على  ، اضغط  "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](https://docs.whirlpool.eu)
- استخدام كود الاستجابة السريع QR
- وكبدل، يمكنك الاتصال بخدمة ما بعد البيع لدينا (راجع رقم التليفون في كتيب الضمان). يرجى عند الاتصال بخدمة ما بعد البيع ذكر الأكواد المذكورة على لوحة تمييز المنتج.



400011627169

Whirlpool