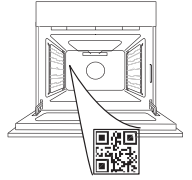




THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT

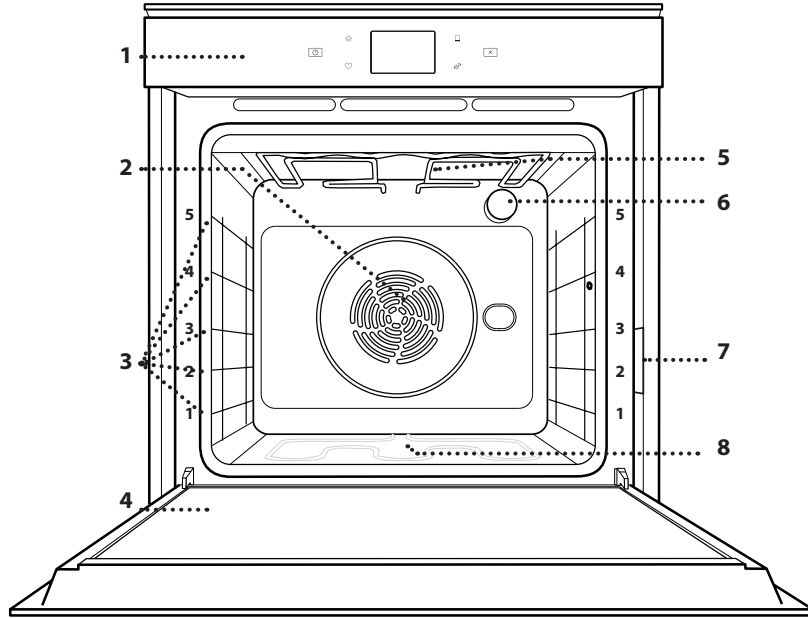
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.whirlpool.eu/register

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



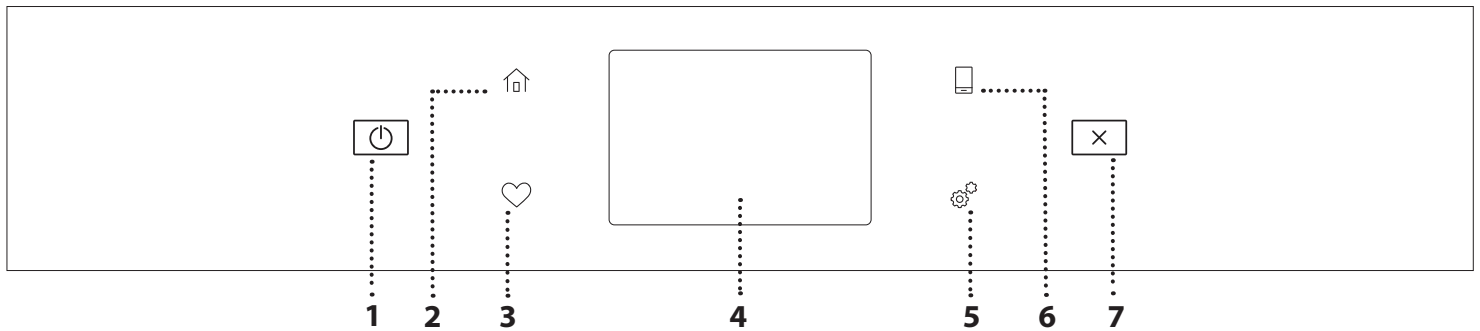
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. ON / OFF

For switching the oven on and off.

2. HOME

For gaining quick access to the main menu.

3. FAVORITE

For retrieving up the list of your favorite functions.

4. DISPLAY

5. TOOLS

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

6. REMOTE CONTROL

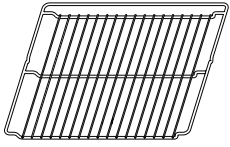
To enable use of the 6th Sense Live Whirlpool app.

7. CANCEL

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

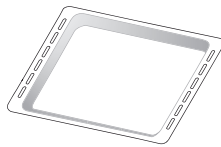
ACCESSORIES

WIRE SHELF



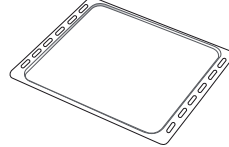
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware

DRIP TRAY



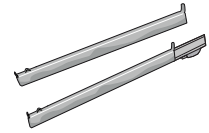
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY



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

SLIDING RUNNERS *



To facilitate inserting or removing accessories.

* Available only on certain models

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

Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

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

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

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

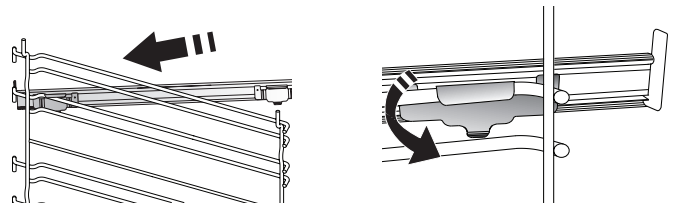
- To remove the shelf guides, lift the guides up and then gently pull the lower part out of its seating: The shelf guides can now be removed.
- To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into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

FITTING THE SLIDING RUNNERS (IF PRESENT)

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

Fasten the upper clip of the runner to the shelf guide and slide it along as far as it will go. Lower the other clip into position. To secure the guide, press the lower portion of the clip firmly against the shelf guide.

Make sure that the runners can move freely. Repeat these steps on the other shelf guide on the same level.



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

COOKING FUNCTIONS



MANUAL FUNCTIONS

- **FAST PREHEAT**
For preheating the oven quickly.
- **CONVENTIONAL**
For cooking any kind of dish on one shelf only.
- **GRILL**
For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the tray on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.
- **TURBO GRILL**
For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.
- **FORCED AIR**
For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.
- **COOK 4 FUNCTIONS**
For cooking different foods that require the same cooking temperature on four levels at the same time. This function can be used to cook cookies, cakes, round pizzas (also frozen) and to prepare a complete meal. Follow the cooking table to obtain the best results.
- **CONVECTION BAKE**
For cooking meat, baking cakes with fillings on one shelf only.
- **SPECIAL FUNCTIONS**
 - » **DEFROST**
To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging to prevent it from drying out on the outside.
 - » **KEEP WARM**
For keeping just-cooked food hot and crisp.
 - » **RISING**
For optimal proving of sweet or savoury dough. To maintain the quality of proving, do not activate the function if the oven is still hot following a cooking cycle.
 - » **CONVENIENCE**
To cook ready-made food, stored at room temperature or in the refrigerator (biscuits, cake mix, muffins, pasta dishes and bread-type products). The function cooks all the dishes

quickly and gently and can also be used to heat food already cooked. The oven does not need to be pre-heated. Follow the instructions on the packaging.

- » **MAXI COOKING**

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

- » **ECO FORCED AIR**

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

- **FROZEN BAKE**

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



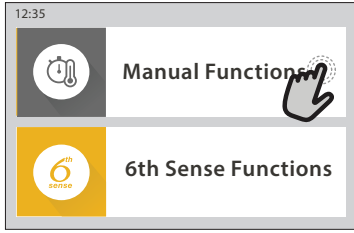
6th SENSE

These enable all types of food to be cooked fully automatically. To use at best this function, follow the indications on the relative cooking table.

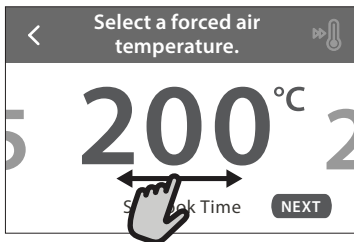
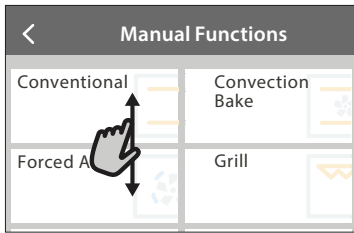
The oven does not have to be preheated.

HOW TO USE THE TOUCH DISPLAY

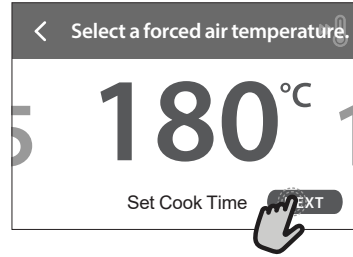
To select or confirm:
Tap the screen to select the value or menu item you require.



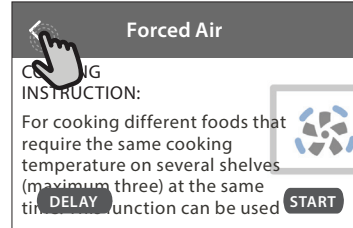
To scroll through a menu or a list:
Simply swipe your finger across the display to scroll through the items or values.



To confirm a setting or go to the next screen:
Tap "SET" or "NEXT".



To go back to the previous screen:
Tap < .



FIRST TIME USE

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

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

1. SELECT THE LANGUAGE

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

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

Tapping  will take you back to the previous screen.

2. SETTING UP WIFI

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

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

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

HOW TO SET UP THE CONNECTION

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

Minimum requirements.

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

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

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

1. Download the 6th Sense Live App

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

2. Create an account

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

3. Register your appliance

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

4. Connect to WiFi

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

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

If necessary, you can also connect the product manually 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. SET THE POWER CONSUMPTION

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

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

5. HEAT THE OVEN


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

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it. Heat the oven to 200 °C for around one hour.

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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

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

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


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

2. SET MANUAL FUNCTIONS

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

TEMPERATURE / GRILL LEVEL

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

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

DURATION

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

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

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

3. SET 6th SENSE FUNCTIONS

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

- Choose a recipe from the list.

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


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

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

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

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

5. START THE FUNCTION

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

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

- Press  to stop the active function at any time.


6. PREHEATING

If previously activated, once the function has been started the display indicates the status of preheating phase. Once this phase has been finished, an audible signal will sound and the display will indicate that the oven has reached the set temperature.

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

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

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

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

7. PAUSING COOKING

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

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



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

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

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

8. END OF COOKING

An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete. With some functions, once cooking has finished you can give your dish extra browning, extend the cooking time or save the function as a favorite.


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

9. FAVORITES

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


The oven automatically recognizes the most used functions. 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, tapping on  to save it as a favourite. 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

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

CHANGING THE SETTINGS

In the favorite screen, you can add an image or name to the favorite to customize 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 favorite screen you can also delete functions you have saved:

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


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

- Press .

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

It will be possible to combine a time slot only with a meal.

10. TOOLS

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

REMOTE ENABLE

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

KITCHEN TIMER

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

SELF-CLEAN

Activate the "Self-Clean" function for optimum cleaning of the internal surfaces.

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

- Remove all accessories from the oven before activating the function.
- When the oven is cold, pour 200 ml of drinking water on the bottom of the oven.
- Tap "START" to activate the cleaning function.

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

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 selecting Sabbath mode and accessing Power Management.



PREFERENCES

For changing several oven settings.



WI-FI

























































































For changing settings or configuring a new home network.



INFO

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

COOKING TABLE

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

FUNCTIONS



Conventional



Forced air

Convection
bake

Grill



TurboGrill



MaxiCooking



Cook 4



Eco Forced air

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

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

** Turn food halfway through cooking.



































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

HOW TO READ THE COOKING TABLES

The tables list: recipes, if preheating is needed, temperature (°C), grill level, cooking time (minutes), 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. Use the lowest recommended values to begin with and, if the food is not cooked enough, move on to higher values. Use the accessories supplied and preferably dark-coloured metal cake tins and oven trays. You can also use pans and accessories in pyrex or stoneware, but bear in mind that cooking times will be slightly longer. To obtain the best results, carefully follow the advice given in the cooking table for the choice of accessories (supplied) to be placed on the various shelves.


FUNCTIONS								
	Conventional	Forced air	Convection bake	Grill	TurboGrill	MaxiCooking	Cook 4	Eco Forced air


COOKING TABLE


Food categories		Level and Accessories	Quantity	Cooking Info	
CASSEROLE & BAKED PASTA	Fresh Lasagna	 2	500 - 3000 g	Prepare according to your favorite recipe. Pour bechamel sauce on top and sprinkle with cheese to get perfect browning	
	Frozen Lasagna	 2	500 - 3000 g		
MEAT	Beef	Roast beef	 3	600 - 2000 g	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving
		Hamburger	 5  4	1.5 - 3 cm	Brush with oil and sprinkle with salt before cooking. Turn at 3/5 of cooking time.
	Pork	Roast Pork	 3	600 - 2500 g	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving
		Pork Ribs	 5  4	500 - 2000 g	Brush with oil and sprinkle with salt before cooking. Turn at 2/3 of cooking time
		Sausages & Wurstel	 5  4	1.5 - 4 cm	Distribute evenly on the wire shelf. Turn at 3/4 of cooking time
	Chicken	Roast Chicken	 2	600 - 3000 g	Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Insert into the oven with the breast side up
		Fillet / Breast	 5  4	1 - 5 cm	Brush with oil and sprinkle with salt before cooking. Turn at 2/3 of cooking time
Kebabs		 5  4	1 grid	Brush with oil and sprinkle with salt before cooking. Turn at 1/2 of cooking time	
Grilled seafood	Roasted Fillets	Fresh Fillets	 3  2	0.5 - 3 cm	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer
		Frozen Fillets	 3  2	0.5 - 3 cm	
	Grilled seafood	Scallops	 4	one tray	Cover with breadcrumbs and season with oil, garlic, pepper and parsley
		Gratin Mussels	 4	one tray	
		Shrimps	 4  3	one tray	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer
Prawns	 4  3	one tray			
VEGETABLES	Roasted Vegetables	Potatoes	 3	500 - 1500 g	Cut in pieces, season with oil, salt and flavor with herbs before insert into the oven
		Stuffed Vegetables	 3	100 - 500 g each	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer
		Other Vegetables	 3	500 - 1500 g	
	Gratin Vegetables	Potatoes	 3	1 tray	Cut in pieces, season with oil, salt and flavor with herbs before insert into the oven
		Tomatoes	 3	1 tray	Cover with breadcrumbs and season with oil, garlic, pepper and parsley
		Peppers	 3	1 tray	Prepare according to your favorite recipe. Sprinkle with cheese to get perfect browning
		Broccoli	 3	1 tray	Prepare according to your favorite recipe. Pour bechamel sauce on top and sprinkle with cheese to get perfect browning
		Cauliflowers	 3	1 tray	
		Others	 3	1 tray	


ACCESSORIES



















 Wire shelf

 Oven tray or cake tin on wire shelf

 Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf


 Drip tray / Baking tray


 Drip tray with 500 ml of water


Food categories		Level and Accessories	Quantity	Cooking Info	
CAKES & PASTRIES	Sponge Cake In Tin	2 	500 - 1200 g	Prepare a fatless sponge cake batter of 500-900g. Pour into lined and greased baking pan	
	Pastries & filled pies	Cookies	3 	200 - 600 g	Make a batch of 500g flour, 200g salted butter, 200g sugar, 2 egg. Flavor with fruit essence. Let cool down. Stretch evenly the dough and shape as you prefer. Lay the cookies on a baking tray
		Croissants (fresh)	3 	one tray	Distribute evenly in the baking tray. Let cool down before serving
		Choux Pastry	3 	one tray	
		Tart In Tin	3 	400 - 1600 g	Make a batch of 500g flour, 200g salted butter, 200g sugar, 2 egg. Flavor with fruit essence. Let cool down. Stretch evenly the dough and fold in a tin. Fill with marmalade a cook
		Strudel	3 	400 - 1600 g	Prepare a mix of diced apple, pine nuts, cinnamon and nutmeg. Put some butter in a pan, sprinkle with sugar and cook for 10-15 minutes. Roll it into a pastry and fold the external part
		Fruit filled pie	2 	500 - 2000 g	Line a pie dish with the pastry and sprinkle the bottom with bread crumbs to absorb the juice from the fruit. Fill with chopped fresh fruit mixed with sugar and cinnamon
SALTY CAKES		2 	800 - 1200 g	Line a pie dish for 8-10 portions with a pastry and pierce it with a fork, Fill the pastry according to your favorite recipe	
BREAD	Rolls	3 	60 - 150 g each	Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form to rolls before rise. Use the oven dedicated function to rise	
	Sandwich Loaf in Tin	2 	400 - 600g each	Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form into a loaf container before rise. Use the oven dedicated function to rise	
	Big Bread	2 	700 - 2000 g	Prepare dough according to your favorite recipe and place it on baking tray	
	Baguettes	3 	200 - 300g each	Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form to baguette rolls before rise. Use the oven dedicated function to rise	
PIZZA	Pizza Thin	2 	round - tray	Prepare a pizza dough based on 150ml water, 15g yeast, 200-225g flour, oil and salt. Rise it using the dedicated oven function. Roll out the dough into a lightly greased baking tray. Add topping like tomatoes, mozzarella and ham	
	Pizza Thick	2 	round - tray		
	Pizza Frozen	2  4 1  5 3 1  5 4 2 1 	1 - 4 layers	Take out from packaging. Distribute evenly on the wire shelf	

ACCESSORIES

 Wire shelf

 Oven tray or cake tin on wire shelf

 Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf

 Drip tray / Baking tray

 Drip tray with 500 ml of water

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

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

EXTERIOR SURFACES

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

INTERIOR SURFACES

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

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

- Activate the "Self-Clean" function for optimum cleaning of the internal surfaces.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The oven door can be removed to facilitate cleaning.

ACCESSORIES

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

REPLACING THE LAMP

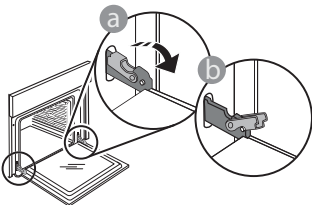
- Disconnect the oven from the power supply.
- Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.
- Reconnect the oven to the power supply.

Please note: Only use 20-40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogen bulbs. The bulb used in the product is specifically

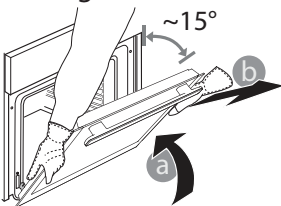
designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs are available from our After-sales Service. Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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

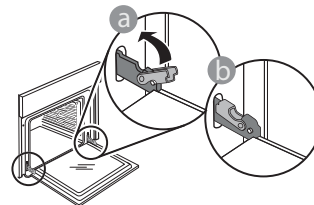


- Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

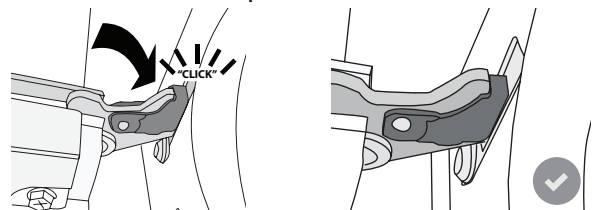


Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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



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



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

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

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

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

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

How far should the router be from the oven?

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

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

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

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

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

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

Force the router to use your home WiFi channel.

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

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

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

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

How can I check whether data is being transmitted?

After setting up the network, switch the power off, wait 20 seconds and then switch on the oven: Check that the app is showing the UI status of the appliance. Some settings take several seconds to appear in the app.










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

You can create a new account, but remember to remove your appliances from your old account before moving them to your new one.

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

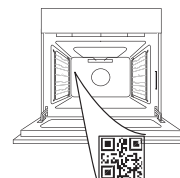
You can either keep the same settings (network name and password) or delete the previous settings from the appliance and configure the settings again.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" followed by a number or letter.	Oven failure.	Contact your nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F". Press  , tap  and then select "Factory Reset". All settings saved will be deleted.
The home power goes off.	Power setting wrong.	Verify if your domestic network has at least a rating of more than 3 kW. If no, decrease the power to 13 Ampere. To change it, press  , select  "More Modes" and then select "Power Management".
The oven does not heat up.	Demo mode is running.	Press  , tap  "Info" and then select "Store Demo Mode" to exit.
The  icon is shown on display.	WiFi router is off. Router set up properties has changed. The wireless connections does not reach the appliance. The oven is unable to make a stable provision to home network. The connectivity is not supported.	Verify if the WiFi router is connected to internet. Verify the WiFi signal strength close to the appliance is good. Try to restart the router. See paragraph "FAQ WiFi" If your home wireless network properties has changed, carry out the pairing to the network: Press  , tap  "WiFi" and then select "Connect to network".
The connectivity is not supported.	Remote enable not allowed in your country.	Verify before purchasing if your country allows the remote control for electronic appliances.

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

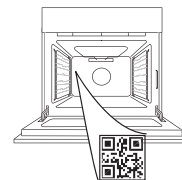
- Using the QR code in your appliance
- Visiting our website docs.whirlpool.eu
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.



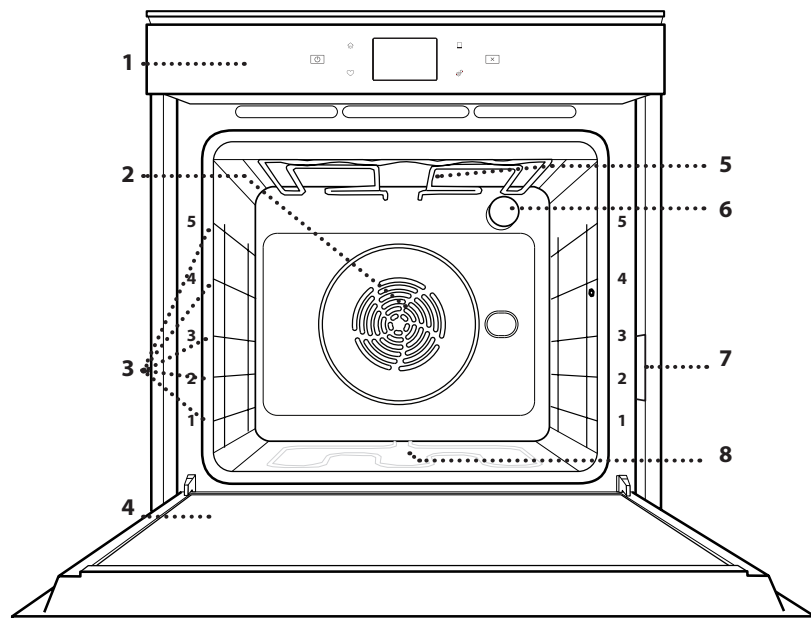
**MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL**

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

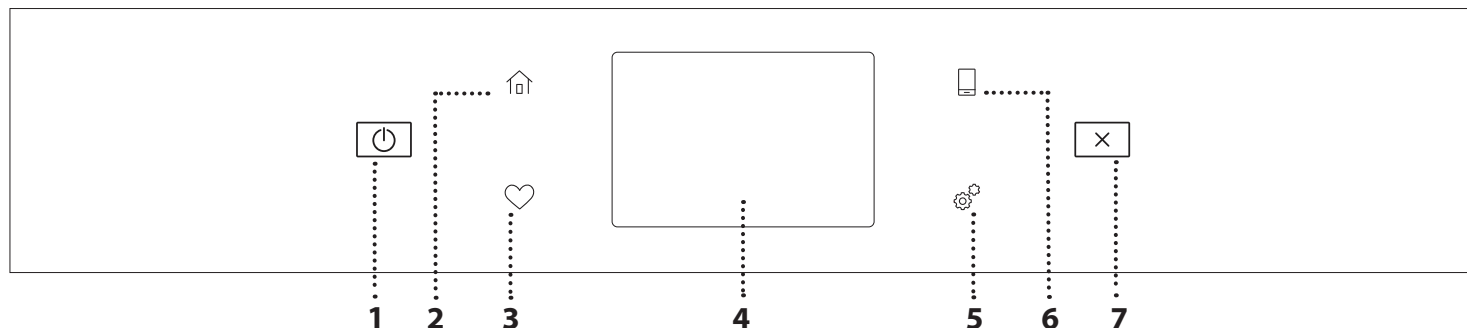
**VEUILLEZ SCANNER LE QR CODE
SUR VOTRE APPAREIL POUR
OBTENIR PLUS D'INFORMATIONS**



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

DESCRIPTION DU PRODUIT

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

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE**1. ON/OFF**

Pour allumer ou éteindre le four.

2. ACCUEIL

Pour accéder rapidement au menu principal.

3. FAVORI

Pour récupérer la liste de vos fonctions favorites.

4. ÉCRAN**5. OUTILS**

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

6. TÉLÉCOMMANDE

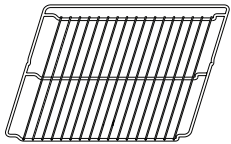
Pour permettre l'utilisation de l'application 6th Sense Live Whirlpool.

7. ANNULATION

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

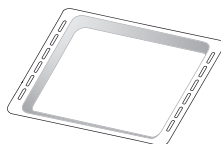
ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE



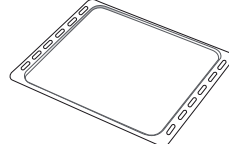
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur

LÈCHEFRITE



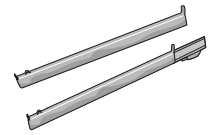
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

PLAQUE DE CUISSON



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

RAILS TÉLESCOPIQUES *



Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

* Disponible sur certains modèles seulement

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

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

INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

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

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

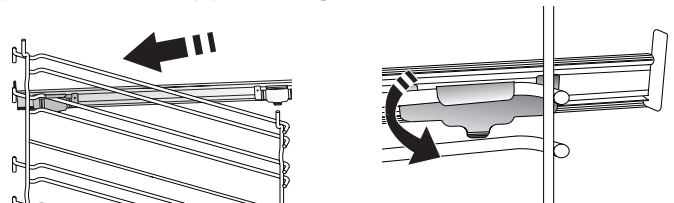
ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

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

INSTALLER LES RAILS TÉLESCOPIQUES (SELON LE MODÈLE)

Enlever les supports de grille du four et enlever la protection de plastique des rails télescopiques.

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



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

FONCTIONS DE CUISSON



FONCTIONS MANUELLES

- **PRÉCHAUFFAGE RAPIDE**
Pour préchauffer le four rapidement.
- **CONVENTIONNEL**
Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.
- **GRILL**
Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.
- **CUISSON AU GRIL TURBO**
Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.
- **AIR PULSÉ**
Pour la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux (trois maximum) de différents aliments nécessitant la même température de cuisson. Cette fonction peut être utilisée pour cuire différents aliments sans que les odeurs ne soient transmises de l'un à l'autre.
- **COOK 4 FONCTIONS**
Pour cuire différents aliments qui nécessitent la même température de cuisson sur quatre niveaux en même temps. Cette fonction peut être utilisée pour cuire des biscuits, des gâteaux, des pizzas rondes (même congelées) et pour préparer un repas complet. Suivez le tableau de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats.
- **CUISSON AU FOUR PAR CONVECTION**
Pour cuire de la viande, des gâteaux avec garnitures sur une grille uniquement.
- **FONCTIONS SPÉCIALES**
 - » **DÉCONGELER**
Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez les aliments sur la grille du milieu. Laissez les aliments dans leur emballage pour éviter qu'il ne sèche sur l'extérieur.
 - » **MAINTIEN AU CHAUD**
Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.
 - » **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.

» COMMODITÉ

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

» CUISSON MAXI

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

» ÉCO AIR PULSÉ

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

• SURGELÉS

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




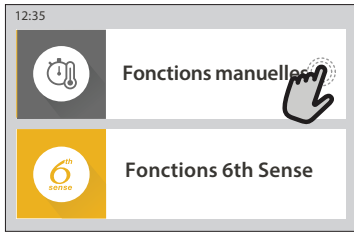
6th SENSE


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

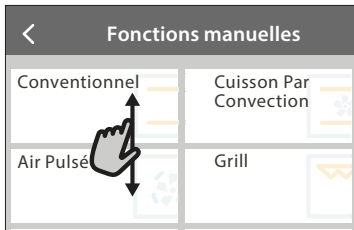
Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

COMMENT UTILISER L'ÉCRAN TACTILE

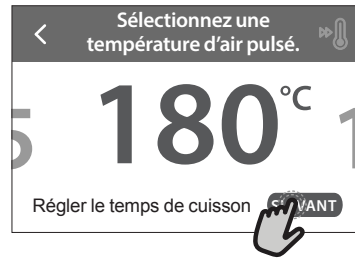
 **Pour sélectionner ou confirmer :**
Appuyez sur l'écran pour sélectionner la valeur ou l'élément de menu que vous souhaitez.



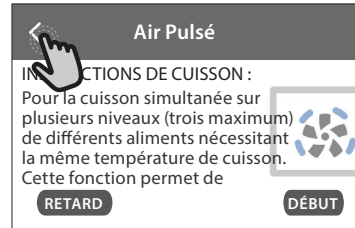
 **Pour défiler à travers un menu ou une liste :**
Faites simplement glisser votre doigt à travers l'écran pour passer à travers les articles ou les valeurs.



Pour confirmer un réglage ou passer à l'écran suivant :
Appuyez sur « RÉGLAGE » ou « SUIVANT ».




Pour revenir à l'écran précédent :
Appuyez sur < .



PREMIÈRE UTILISATION

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

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

1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

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

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

En appuyant sur  vous reviendrez à l'écran précédent.

2. CONFIGURATION WIFI

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

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

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

COMMENT PARAMÉTRER LA CONNEXION

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

Conditions requises minimales.

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

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

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

1. Téléchargez l'application 6th Sense Live

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

2. Créer un compte

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

3. Enregistrez votre appareil

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

4. Connexion au Wi-Fi

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

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

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

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

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

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

3. RÉGLAGE DE L'HEURE ET DE LA DATE

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

- Appuyez sur les nombres pertinents pour régler l'heure.
- Appuyez sur « RÉGLAGE » pour confirmer.

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

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

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

4. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

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

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

5. CHAUFFER LE FOUR


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

Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur. Chauffez le four à 200°C pendant au moins une heure.

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

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

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

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

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

2. RÉGLAGE DES FONCTIONS MANUELLES

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

NIVEAU DE TEMPÉRATURE / GRILL

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

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

DURÉE

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

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

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

3. RÉGLAGE DES FONCTIONS 6th SENSE

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

- Choisir une recette dans la liste.

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


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

4. RÉGLER DÉPART DIFFÉRÉ

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

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


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

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

5. DÉMARRER LA FONCTION

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

Si le four est chaud et que la fonction nécessite une température maximale spécifique, un message apparaîtra sur l'écran. Vous pouvez changer les valeurs qui ont été réglées à tout moment pendant la cuisson en appuyant sur la valeur que vous voulez modifier.

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

6. PRÉCHAUFFAGE


Si elle a été précédemment activée, une fois que la fonction a démarré, l'écran indique l'état de la phase de préchauffage. Une fois que cette phase est terminée, un signal sonore retentira et l'écran indiquera que le four a atteint la température réglée.

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

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

Vous pouvez changer les réglages par défaut de l'option préchauffage

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

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

7. PAUSE DE LA CUISSON

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



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

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

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

8. FIN DE CUISSON

Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson. Avec certaines fonctions, une fois la cuisson terminée, vous pouvez donner à votre plat un brunissage supplémentaire, prolonger le temps de cuisson ou enregistrer la fonction dans les favoris.


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

9. FAVORIS

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


Le four reconnaît automatiquement les fonctions les plus utilisées. 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, appuyez sur  pour l'enregistrer comme 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 favorites de repas, 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

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


- Appuyez sur l'icône des repas pour visualiser les listes correspondantes
- Faites défiler à travers la liste demandée.
- Appuyez sur la recette ou la fonction dont vous avez besoin.
- Appuyez sur « DÉBUT » pour activer la cuisson.

• CHANGER LES RÉGLAGES



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

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

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


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

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

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

Il ne sera possible de combiner un horaire qu'avec un seul repas.

10. OUTILS

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

ACTIVATION À DISTANCE



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

MINUTERIE DE CUISSON

Cette fonction peut être activée soit lors de l'utilisation d'une fonction de cuisson ou seule pour conserver l'heure. Une fois démarrée, la minuterie décomptera indépendamment sans interférer avec la fonction elle-même. Une fois que la minuterie a commencé le compte à rebours, vous pouvez aussi sélectionner et activer une fonction.

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

Pour 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.

NETTOYAGE

Activez la fonction « Nettoyage » pour un nettoyage optimal des surfaces internes.

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

- Retirez tous les accessoires du four avant d'activer la fonction.
- Quand le four est froid, versez 200 ml d'eau potable sur le fond du four.
- Appuyez sur « DÉBUT » pour activer la fonction de nettoyage.

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

SILENCE

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

VERROUILLAGE DES COMMANDES

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

Pour activer le verrouillage :

- Appuyez sur l'icône .

Pour désactiver le verrouillage :

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

PLUS DE MODES

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

PRÉFÉRENCES

Pour modifier plusieurs réglages du four.



























































































WI-FI

Pour modifier des réglages ou configurer un nouveau réseau domestique.

INFOS

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

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C) / NIVEAU DE GRIL	DURÉE (Min.)	GRILLE ET ACCESSOIRES
Leavened cakes / Sponge cakes (Gâteaux à pâte levée / Génoise)		Oui	170	30 - 50	
		Oui	160	30 - 50	
		Oui	160	30 - 50	 
Filled cakes (cheesecake, strudel, apple pie) (Gâteaux fourrés (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes))		Oui	160 - 200	30 - 85	
		Oui	160 - 200	35 - 90	 
Biscuits / Shortbread (Petit pain)		Oui	150	20 - 40	
		Oui	140	30 - 50	
		Oui	140	30 - 50	 
		Oui	135	40 - 60	  
Small cakes / Muffin (Petits gâteaux / Muffins)		Oui	170	20 - 40	
		Oui	150	30 - 50	
		Oui	150	30 - 50	 
		Oui	150	40 - 60	  
Choux buns (Chouquettes)		Oui	180 - 200	30 - 40	
		Oui	180 - 190	35 - 45	 
		Oui	180 - 190	35 - 45 *	  
Meringues		Oui	90	110 - 150	
		Oui	90	130 - 150	 
		Oui	90	140 - 160 *	  
Pizza / Pain / Focaccia (Fougasse)		Oui	190 - 250	15 - 50	
		Oui	190 - 230	20 - 50	 
Pizza (Thin, thick, focaccia) (Mince, épaisse, focaccia)		Oui	220 - 240	25 - 50 *	  
Pizza surgelée		Oui	250	10 - 15	
		Oui	250	10 - 20	 
		Oui	220 - 240	15 - 30	  
Savoury pies (vegetable pie, quiche) Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)		Oui	180 - 190	45 - 55	
		Oui	180 - 190	45 - 60	 
		Oui	180 - 190	45 - 70 *	  
Vol-au-vent / Puff pastry crackers (Feuilletés)		Oui	190 - 200	20 - 30	
		Oui	180 - 190	20 - 40	 
		Oui	180 - 190	20 - 40 *	  
Lasagnes/Flan (pâtes cuites)/Baked pasta (pâtes cuites au four)/cannelloni		Oui	190 - 200	45 - 65	

FONCTIONS



Conventionnel



Air Pulsé



Cuisson Par Convection



Grill



Cuisson au grill Turbo



Maxi Cooking



Cook 4



Éco Air Pulsé

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

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

** Tourner les aliments à mi-cuisson.



































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

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Les tableaux énumèrent : les recettes, si un préchauffage est nécessaire, la température (°C), le niveau du gril, la durée de cuisson (minutes), les accessoires et le niveau suggéré 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. Utilisez d'abord la valeur recommandée la plus basse et, si les aliments ne sont pas assez cuits, passez aux valeurs supérieures. Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau en métal foncés et des plats de cuisson. Vous pouvez aussi utiliser des plats et accessoires en pyrex ou en céramique ; les temps de cuisson seront néanmoins sensiblement plus longs. Afin d'obtenir de meilleurs résultats, observez attentivement les conseils fournis dans le tableau de cuisson pour le choix des accessoires (fournis) à placer sur les différents gradins.

FONCTIONS								
	Conventionnel	Air Pulsé	Cuisson Par Convection	Grill	Cuisson au gril Turbo	Maxi Cooking	Cook 4	Éco Air Pulsé

TABLEAU DE CUISSON

Catégories d'aliments		Niveau et Accessoires	Quantité	Info cuisson
RAGÔT ET PÂTES AU FOUR	Lasagnes fraîches	 2	500 - 3000 g	
	Lasagne surgelée	 2	500 - 3000 g	Préparer selon votre recette préférée. Verser de la sauce béchamel sur le haut et répandre du fromage pour obtenir un brunissage parfait
VIANDES	Bœuf	Rôti de bœuf	 3	600 - 2000 g Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper
		Hamburger	 5  4	1,5 - 3 cm Saupoudrez de sel, et badigeonnez d'huile avant la cuisson. Tournez aux 3/5 du temps de cuisson.
	Porc	Rôti de porc	 3	600 - 2500 g Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper
		Côtes de porc	 5  4	500 - 2000 g Saupoudrez de sel, et badigeonnez d'huile avant la cuisson. Tournez aux 2/3 du temps de cuisson
		Saucisses et Würstel	 5  4	1,5 - 4 cm Répartissez uniformément sur la grille métallique. Tournez aux 3/4 du temps de cuisson
	Poulet	Poulet rôti	 2	600 - 3000 g Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Frottez avec du sel et du poivre. Insérez dans le four avec le côté poitrine vers le haut
		Escalope / Blanc	 5  4	1 - 5 cm Saupoudrez de sel, et badigeonnez d'huile avant la cuisson. Tournez aux 2/3 du temps de cuisson
	Kebab		 5  4	1 grille Saupoudrez de sel, et badigeonnez d'huile avant la cuisson. Tournez aux 1/2 du temps de cuisson
VIANDES	Escalopes rôties	Escalopes fraîches	 3  2	0,5 - 3 cm Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts
		Filets surgelés	 3  2	0,5 - 3 cm
	Fruits de mer grillés	Pétoncles	 4	un lèche-frite Couvrez avec de la chapelure et assaisonnez avec de l'huile, de l'ail, du poivre et du persil
		Moules gratinées	 4	un lèche-frite
		Crevettes	 4  3	un lèche-frite 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
		Crevettes	 4  3	un lèche-frite
LÉGUMES	Légumes rôtis	Pommes de terre	 3	500 - 1500 g Coupées en morceaux, assaisonnez avec de l'huile, du sel et des herbes avant de mettre au four
		Légumes farcis	 3	100 - 500 g chacun 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
		Autres légumes	 3	500 - 1500 g
	Légumes gratinés	Pommes de terre	 3	1 plateau Coupées en morceaux, assaisonnez avec de l'huile, du sel et des herbes avant de mettre au four
		Tomates	 3	1 plateau Couvrez avec de la chapelure et assaisonnez avec de l'huile, de l'ail, du poivre et du persil
		Piments	 3	1 plateau Préparer selon votre recette préférée. Verser du fromage pour obtenir un brunissage parfait
		Brocoli	 3	1 plateau
Chou-fleur	 3	1 plateau	Préparer selon votre recette préférée. Verser de la sauce béchamel sur le haut et répandre du fromage pour obtenir un brunissage parfait	
Autres	 3	1 plateau		


ACCESSOIRES



Grille métallique



Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique



Lèche-frite/plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique



Lèche-frite /plaque de cuisson



Lèche-frite contenant 500 ml d'eau

Catégories d'aliments		Niveau et Accessoires	Quantité	Info cuisson	
GÂTEAUX ET PÂTISSERIES	Génoise en moule	2 	500 - 1200 g	Préparez une pâte pour génoise sans gras de 500-900g. Versez dans un moule chemisé et graissé	
	Pâtisseries et tartes	Biscuits	3 	200 - 600 g	Faites une pâte à partir de 500 g de farine, 200 g de beurre salé, 200 g de sucre, 2 œufs. Aromatisez avec de l'essence de fruit. Laissez refroidir. Répartissez uniformément la pâte et façonnez-la à votre gré. Disposez les cookies sur une lèche-frite
		Croissants (frais)	3 	un lèche-frite	Répartissez uniformément dans la lèche-frite. Laissez refroidir avant de servir
		Pâte à choux	3 	un lèche-frite	
		Tarte en moule	3 	400 - 1600 g	Faites une pâte à partir de 500 g de farine, 200 g de beurre salé, 200 g de sucre, 2 œufs. Aromatisez avec de l'essence de fruit. Laissez refroidir. Répartissez uniformément la pâte et repliez-la dans un moule. Remplissez de confiture et faites cuire
		Strudel	3 	400 - 1600 g	Préparez un mélange de pommes tranchées, de pignons de pin, de cannelle et de muscade. Mettez du beurre dans un moule, versez du sucre et faites cuire pendant 10-15 minutes. Roulez-le dans une pâte et repliez la partie extérieure
	Tarte farcie aux fruits	2 	500 - 2000 g	Chemisez un moule à tarte avec la pâte et vaporisez le fond avec des miettes de pain pour absorber le jus des fruits. Remplissez avec des fruits frais hachés mélangés avec du sucre et de la cannelle	
GÂTEAUX SALÉS		2 	800 - 1200 g	Chemisez un plat à tarte pour 8-10 portions avec une pâte et percez-la avec une fourchette, remplissez la pâte selon votre recette préférée	
PAIN	Petits pains	3 	60 - 150 g chacun	Préparez la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Formez en petits pains avant la levée. Utilisez la fonction levée spécifique du four	
	Gâteau de pain	2 	400 - 600 g chacun	Préparez la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Formez dans un moule à cake avant qu'elle ne lève. Utilisez la fonction levée spécifique du four	
	Gros pain	2 	700 - 2000 g	Préparez la pâte selon votre recette préférée et placez-la sur la lèche-frite	
	Baguettes	3 	200 - 300 g chacune	Préparez la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Formez en baguettes avant la levée. Utilisez la fonction levée spécifique du four	
PIZZA	Pizza fine	2 	ronde - plateau	Préparez une pâte à pizza basée sur 150 ml d'eau, 15 g de levure, 200-225 g de farine, d'huile et de sel. Faites lever en utilisant la fonction four spécifique. Roulez la pâte dans un plateau cuisson légèrement huilé. Ajoutez des garnitures comme des tomates, de la mozzarella et du jambon	
	Pizza épaisse	2 	ronde - plateau		
	Pizza surgelée	2 4 1 5 3 1 5 4 2 1 	1 - 4 couches	Sortez de l'emballage. Répartissez uniformément sur la grille métallique	


ACCESSOIRES



Grille métallique



Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique



Lèche-frite/plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique



Lèche-frite / plaque de cuisson



Lèche-frite contenant 500 ml d'eau

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que le four a refroidi avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage.
N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur.

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

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

SURFACES EXTÉRIEURES

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

SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et ensuite nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour essuyer la condensation qui s'est formée à la suite de la cuisson d'aliments à haute

teneur en eau, laissez le four refroidir complètement, et essuyez-le ensuite avec un linge ou une éponge.

- Activez la fonction « Nettoyage » pour un nettoyage optimal des surfaces internes.
- Nettoyez le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.
- La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.

ACCESSOIRES

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

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

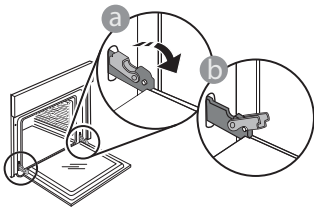
- Débranchez le four de l'alimentation électrique.
- Dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.
- Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

Veuillez noter : Utilisez uniquement des ampoules halogènes de 20-40 W/230 V~, type G9, T300 °C. L'ampoule utilisée dans le produit est spécifiquement conçue pour des appareils

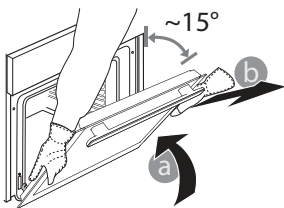
domestiques et n'est pas adaptée pour un éclairage général de la pièce dans la maison (Réglementation CE 244/2009). Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente. Ne manipulez pas les ampoules à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

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



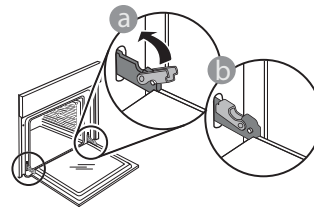
- Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant de la fermer tout en la tirant vers le haut en même temps jusqu'à ce qu'elle soit libérée de son logement. Placez la porte sur un côté, en l'appuyant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



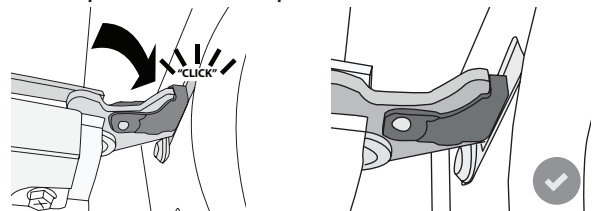
Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour

aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

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



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



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

Faq Wifi

Quels protocoles WiFi sont pris en charge ?

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

Quels réglages doivent être configurés dans le logiciel du routeur ?

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

Quelle version de WPS est prise en charge ?

WPS 2.0 ou plus. Vérifiez la documentation du routeur.

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

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

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

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



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

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

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

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

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

Appuyez sur  puis appuyez sur  WiFi ou regardez sur votre appareil : Il 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 6th Sense Live pour vérifier si le réseau de l'appareil est visible et connecté au cloud.

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

Vérifiez que les dispositifs que vous avez connectés n'utilisent pas toute la largeur de bande disponible.

Assurez-vous que vos dispositifs activés Wi-Fi ne dépassent pas le nombre maximum autorisé par le routeur.

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

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

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

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

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

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

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

Forcez le routeur à utiliser votre canal WiFi personnel.

Que puis-je faire si 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 le DHCP doivent être convenablement configurés. Chiffrage de mot de passe accepté : WEP, WPA, WPA2. Pour tenter un type différent de chiffrage, consultez le manuel du routeur.

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

Comment puis-je vérifier si des données sont transmises ?

Après réglage du réseau, coupez l'alimentation, attendez 20 secondes, puis allumez le four : Vérifiez que l'application indique l'état UI de l'appareil.

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










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

Vous pouvez créer un nouveau compte, mais rappelez-vous d'enlever vos appareils de votre ancien compte avant de les déplacer vers le nouveau.

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

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

DÉPANNAGE

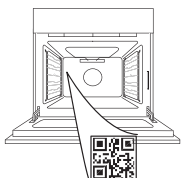
Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F »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



* Disponible sur certains modèles uniquement

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

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



Whirlpool



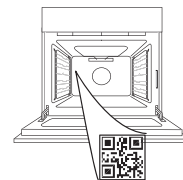
400011688116



GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL

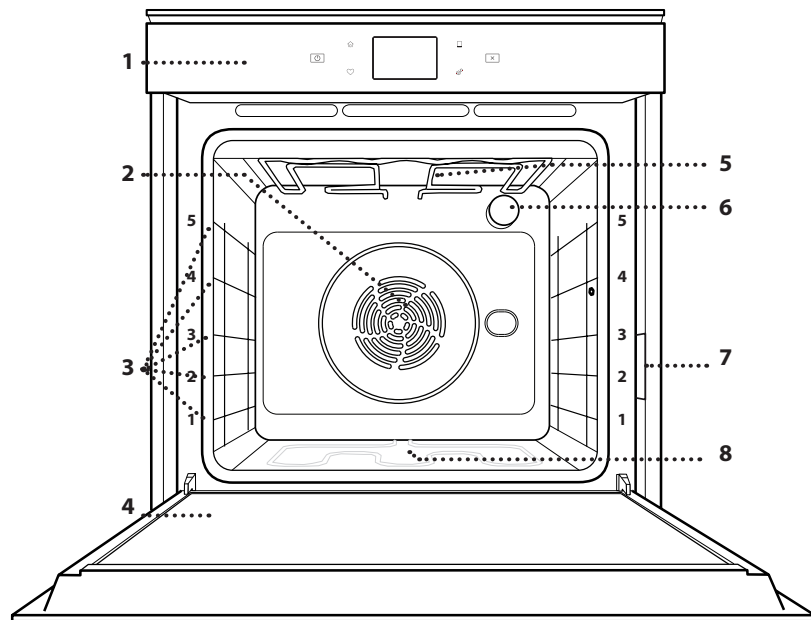
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.whirlpool.eu/register

SI PREGA DI SCANSIONARE IL CODICE QR SUL PROPRIO APPARECCHIO PER OTTENERE MAGGIORI INFORMAZIONI



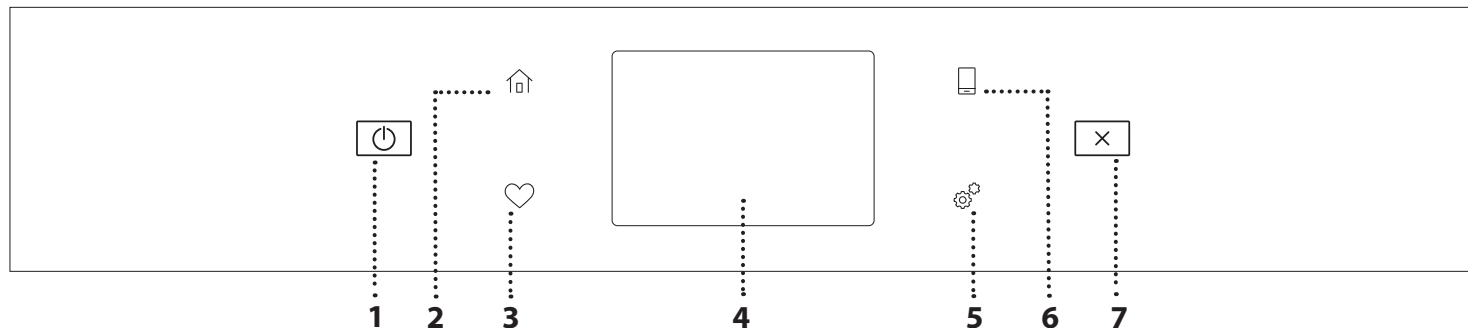
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Pannello dei comandi
2. Ventola e resistenza circolare (non visibile)
3. Griglie laterali (il livello è indicato sulla parte frontale del forno)
4. Porta
5. Resistenza superiore / grill
6. Luce
7. Targhetta matricola (da non rimuovere)
8. Resistenza inferiore (non visibile)

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



1. ON / OFF

Per accendere e spegnere il forno.

2. HOME

Per accedere rapidamente al menu principale.

3. PREFERITI

Per richiamare la lista delle funzioni preferite.

4. DISPLAY

5. STRUMENTI

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

6. CONTROLLO REMOTO

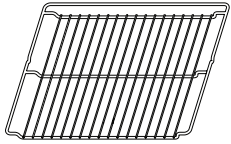
Per abilitare l'uso dell'app Whirlpool 6th Sense Live.

7. ANNULLA

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

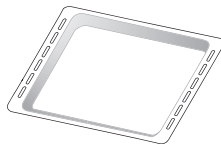
ACCESSORI

GRIGLIA



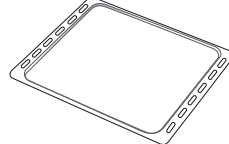
Da usare per la cottura degli alimenti o come supporto per pentole, tortiere e altri utensili da cucina

LECCARDA



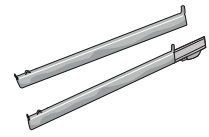
Da usare come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, etc. o, posizionata sotto la griglia, per raccogliere i liquidi di cottura.

TEGLIA



Da usare per cuocere prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche carne arrosto, pesce al cartoccio, ecc.

GUIDE SCORREVOLI *



Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

* Disponibile solo su alcuni modelli

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

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

INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

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

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

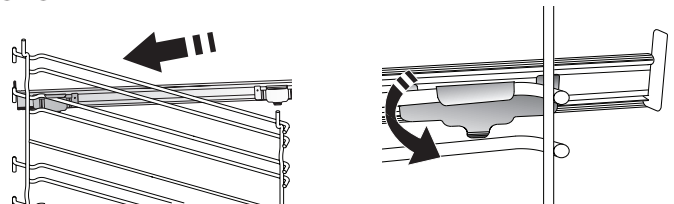
TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

- Per togliere le griglie, sollevarle e sganciare la parte inferiore dalla sede tirandola leggermente: a questo punto è possibile rimuovere le griglie.
- Per rimontare le griglie, inserirle dapprima nelle sedi superiori. Avvicinarle alla cavità tenendo sollevato, quindi abbassarle in posizione nelle sedi inferiori.

MONTAGGIO DELLE GUIDE SCORREVOLI (SE PRESENTI)

Togliere dal forno le griglie laterali e rimuovere la protezione in plastica dalle guide scorrevoli.

Ancorare alla griglia laterale la clip superiore della guida e farla scivolare fino a fine corsa. Abbassare l'altra clip in posizione. Per fissare la guida, premere la parte inferiore della clip contro la griglia laterale. Assicurarsi che le guide possano scorrere liberamente. Ripetere questa operazione sull'altra griglia laterale, allo stesso livello.



Nota: Le guide scorrevoli possono essere montate a qualsiasi livello.

FUNZIONI DI COTTURA



FUNZIONI MANUALI


- **PRERISCALDAMENTO VELOCE**
Per preriscaldare rapidamente il forno.
- **STATICO**
Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.
- **GRILL**
Per grigliare bistecche, spiedini e salsicce, cucinare verdure gratinate o tostare il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla a un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.
- **TURBO GRILL**
Per arrostitire grandi tagli di carne (cosce, arrosto di manzo, pollo). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla a un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.
- **TERMOVENTILATO**
Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. Questa funzione permette di eseguire la cottura senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.
- **FUNZIONI COOK 4**
Per cuocere contemporaneamente su quattro ripiani alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. Questa funzione può essere utilizzata per cuocere biscotti, torte, pizze (anche surgelate) e per preparare un pasto completo. Per ottenere risultati ottimali si raccomanda di seguire la tabella di cottura.
- **COTTURA VENTILATA**
Per cuocere carni o torte ripiene su un solo ripiano.
- **FUNZIONI SPECIALI**
 - » **SCONGELAMENTO**
Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Disporre gli alimenti sul ripiano intermedio. Si suggerisce di lasciare l'alimento nella sua confezione per impedire che si asciughi eccessivamente all'esterno.
 - » **MANTENIMENTO IN CALDO**
Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.
- » **LIEVITAZIONE**
Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Allo scopo di preservare la qualità della lievitazione, non attivare la funzione se il forno è ancora caldo dopo un ciclo di cottura.
- » **PIATTI PRONTI**
Per cuocere piatti pronti conservati a temperatura ambiente o in frigorifero (biscotti, miscele per torte, muffin, pasta e prodotti di panetteria). Questa funzione cuoce tutte le pietanze in modo veloce e delicato; può essere utilizzata anche per riscaldare alimenti già cotti. Non occorre preriscaldare il forno. Seguire le istruzioni riportate sulla confezione.
- » **MAXI COOKING**
Per cuocere tagli di carne di grosse dimensioni (superiori ai 2,5 kg). Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una doratura omogenea su entrambi i lati. È preferibile irrorarla di tanto in tanto con il fondo di cottura per evitare che si asciughi eccessivamente.
- » **ECO TERMOVENTILATO**
Per cuocere arrostiti ripieni e carne in pezzi su un solo ripiano. La circolazione intermittente dell'aria impedisce un'eccessiva asciugatura degli alimenti. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura. Per utilizzare il ciclo ECO e ottimizzare quindi i consumi energetici, la porta forno non deve essere aperta fino a completamento della cottura del cibo.
- **COTTURA SURGELATI**
Questa funzione seleziona automaticamente la temperatura e la modalità di cottura ottimali per 5 diverse categorie di alimenti pronti surgelati. Non è necessario preriscaldare il forno.




6th SENSE

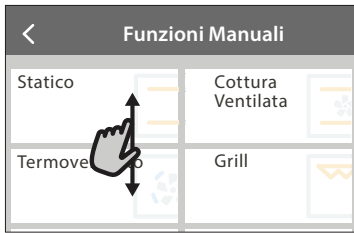
Questa funzione permette di cuocere tutti i tipi di alimenti in modo completamente automatico. Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura. Non è necessario preriscaldare il forno.

USO DEL DISPLAY TOUCH

 **Per selezionare o confermare:**
Toccare lo schermo per selezionare il valore o il menu desiderato.



 **Per scorrere lungo un menu o un elenco:**
Scorrere il dito sul display per visualizzare le voci o i valori elencati.



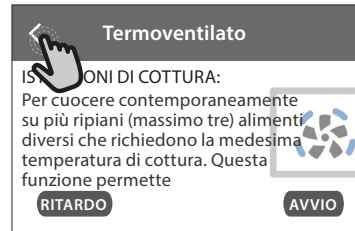
Per confermare un'impostazione o passare alla schermata successiva:

Toccare "IMPOSTA" o "AVANTI".



Per tornare alla schermata precedente:

Toccare < .



PRIMO UTILIZZO

Alla prima accensione è necessario configurare l'apparecchio.

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

1. SELEZIONE DELLA LINGUA

Alla prima accensione è necessario impostare la lingua e l'ora.

- Far scorrere il dito sullo schermo per visualizzare l'elenco delle lingue disponibili.
- Toccare la lingua desiderata.

Toccando  si tornerà alla schermata precedente.

2. CONFIGURAZIONE DELLA CONNESSIONE WIFI

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

- Toccare "CONFIGURA ORA" per procedere con la configurazione della connessione.

Oppure, toccare "SALTA" per collegare il prodotto in un momento successivo.

COME CONFIGURARE LA CONNESSIONE

Per utilizzare questa funzione è necessario disporre di: uno smartphone o un tablet, e un router wireless collegato a Internet. Usando lo smartphone o il tablet, controllare che il segnale della rete wireless domestica sia sufficientemente forte vicino all'apparecchio.

Requisiti minimi.

Smartphone o tablet: Android con schermo 1280x720 (o superiore) o iOS.

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

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

1. Scaricare l'app 6th Sense Live

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

2. Creare un account

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

3. Registrare l'apparecchio

Registrare il proprio apparecchio seguendo le istruzioni dell'app. Per la procedura di registrazione sarà richiesto il codice SAID (Smart Appliance Identifier), riportato sulla targhetta matricola applicata sul prodotto.

4. Collegare l'apparecchio alla rete WiFi

Seguire la procedura di configurazione mediante scansione. L'app presenterà la sequenza di operazioni da seguire per collegare l'apparecchio alla rete WiFi domestica.

Se il router supporta WPS 2.0 (o una versione successiva), selezionare "MANUALE" e scegliere "Configurazione WPS": premere il tasto WPS sul router wireless per stabilire una connessione tra i due prodotti.

Se necessario, è anche possibile collegare il prodotto manualmente usando la funzione "Cerca rete".

Il codice SAID serve per sincronizzare uno smartphone o un tablet con l'apparecchio.

Viene visualizzato l'indirizzo MAC per il modulo WiFi.

In caso di modifica delle impostazioni del router (ad es. il nome o la password della rete, oppure il provider della linea dati) sarà necessario eseguire nuovamente la procedura di connessione.

3. IMPOSTAZIONE DI DATA E ORA

Se il forno viene collegato alla rete domestica, la data e l'ora saranno impostate automaticamente. Diversamente sarà necessario impostarle manualmente.

- Impostare l'ora toccando i numeri corrispondenti.
- Toccare "IMPOSTA" per confermare.

Dopo avere impostato l'ora, occorrerà impostare la data.

- Impostare la data toccando i numeri corrispondenti.
- Toccare "IMPOSTA" per confermare.

Dopo una lunga interruzione di corrente, è necessario impostare nuovamente l'ora e la data.

4. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

Il forno è programmato per assorbire una potenza elettrica compatibile con una rete domestica di potenza nominale superiore a 3 kW (16 Ampere): nel caso si disponga di una potenza inferiore, è necessario diminuire questo valore (13 Ampere).

- Toccare il valore sulla destra per selezionare la potenza.
- Toccare "OK" per terminare la configurazione iniziale.


5. RISCALDAMENTO DEL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di 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 alla temperatura di 200 °C per circa un'ora.

si raccomanda di ventilare il locale dopo il primo utilizzo.

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

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

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


- Toccare la funzione principale desiderata per accedere al menu corrispondente.
- Scorrere in alto o in basso per visualizzare l'elenco delle opzioni.
- Selezionare la funzione desiderata con un tocco.

2. IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI MANUALI

Dopo avere selezionato la funzione desiderata è possibile modificarne le impostazioni. Il display mostrerà i valori che è possibile modificare.

TEMPERATURA / LIVELLO GRILL

- Scorrere tra i valori proposti e selezionare quello desiderato.

Se la funzione lo consente, è possibile toccare  per attivare il preriscaldamento.

DURATA

Non è necessario impostare la durata, ad esempio se si desidera gestire la cottura manualmente. Se si imposta una durata, la cottura proseguirà per il tempo selezionato. Alla scadenza del tempo impostato, la cottura si interrompe automaticamente.

- Per impostare la durata, toccare "Imposta tempo cottura".
- Impostare la durata di cottura desiderata toccando i numeri corrispondenti.
- Toccare "AVANTI" per confermare.

Per annullare la durata impostata in modo da gestire manualmente la fine della cottura, toccare il valore di durata e selezionare "STOP".

3. IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI 6th SENSE

Le funzioni 6th Sense permettono di preparare un'ampia varietà di pietanze scegliendo tra quelle presenti nell'elenco. L'apparecchio seleziona automaticamente la maggior parte delle impostazioni di cottura in modo da produrre un risultato ottimale.

- Scegliere una ricetta dall'elenco.

Le funzioni sono elencate per categoria di alimenti nel menu "LISTA CIBI 6th SENSE" (vedere le tabelle) e per tipo di ricetta nel menu "LIFESTYLE".


- Dopo avere selezionato una funzione, è sufficiente indicare le caratteristiche dell'alimento da cuocere (quantità, peso, ecc.) per ottenere un risultato ottimale.

4. IMPOSTARE L'AVVIO RITARDATO

È possibile ritardare la cottura prima di avviare una funzione: La funzione si avvia al momento selezionato anticipatamente.

- Toccare "RITARDO" per impostare l'ora di inizio desiderata.
- Dopo avere impostato il ritardo desiderato, toccare "AVVIO RITARDATO" per dare inizio al tempo di attesa.
- Introdurre gli alimenti nel forno e chiudere lo sportello: la funzione si avvierà automaticamente al termine del tempo calcolato.

Per programmare un orario di inizio cottura ritardato, la fase di preriscaldamento del forno deve essere disattivata: Il forno raggiungerà la temperatura desiderata gradualmente, il che significa che i tempi di cottura saranno leggermente più lunghi di quelli elencati nella tabella di cottura.

- Per attivare la funzione subito e annullare il ritardo programmato, toccare .

5. AVVIO DELLA FUNZIONE

- Dopo avere configurato le impostazioni, toccare "AVVIO" per attivare la funzione.

Se il forno è caldo e la funzione prevede una determinata temperatura massima, sul display compare un messaggio corrispondente. I valori impostati possono essere modificati in qualsiasi momento durante la cottura toccando il valore che si desidera cambiare.

- Premendo  è possibile interrompere la funzione attiva in qualsiasi momento.

6. PRERISCALDAMENTO


Se era stato attivato il preriscaldamento, all'avvio della funzione il display indica che è in corso la fase di preriscaldamento. Al termine di questa fase, un segnale acustico e il display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata.

- Aprire lo sportello.
- Introdurre la pietanza nel forno.
- Chiudere la porta e toccare "FATTO" per iniziare la cottura.

inserire gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura. Aprendo la porta durante la fase di preriscaldamento, questa si interrompe temporaneamente. Il tempo di cottura non comprende la fase di preriscaldamento.

È possibile modificare l'impostazione predefinita del preriscaldamento

per le funzioni di cottura che lo consentono manualmente.

- Selezionare una funzione che consente di impostare manualmente la funzione di preriscaldamento.
- Toccare l'icona  per attivare o disattivare il preriscaldamento. Sarà impostato come opzione predefinita.

7. MESSA IN PAUSA DELLA COTTURA

Alcune funzioni 6th Sense richiedono di girare gli alimenti durante la cottura. Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display.

- Aprire lo sportello.
- Eseguire l'operazione indicata sul display.
- Chiudere la porta e toccare "FATTO" per riprendere la cottura.



Prima della fine della cottura, il forno potrebbe richiedere di controllare gli alimenti nella stessa modalità.

Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display.

- Controllare gli alimenti.
- Chiudere la porta e toccare "FATTO" per riprendere la cottura.

8. FINE COTTURA

Allo scadere del tempo programmato, un segnale acustico e il display indicheranno che la cottura è terminata. Con alcune funzioni, una volta terminata la cottura sarà possibile conferire alla pietanza una doratura extra, prolungare il tempo di cottura o salvare la funzione tra i preferiti.


- Toccare  per salvare la funzione tra i preferiti.
- Selezionare "Doratura extra" per avviare un ciclo di doratura di cinque minuti.
- Toccare  per prolungare la cottura.

9. PREFERITI

La funzione Preferiti permette di memorizzare le impostazioni del forno per le ricette preferite.


Il forno riconosce automaticamente le funzioni più utilizzate. Dopo un certo numero di utilizzi, verrà richiesto di aggiungere la funzione 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

Per visualizzare il menu dei preferiti, premere  : le funzioni saranno presentate divise per pasto, accompagnate da alcuni consigli.

- Toccando l'icona di un pasto viene visualizzato l'elenco corrispondente
- Scorrere le voci dell'elenco.
- Toccare la ricetta o la funzione desiderata.
- Toccare "AVVIO" per attivare la cottura.


• MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI

Nella schermata dei preferiti, è possibile aggiungere un'immagine o un nome a ogni ricetta per personalizzarla secondo le proprie preferenze.



- Selezionare la funzione che si desidera modificare.
- Toccare "MODIFICA".
- Selezionare l'attributo che si desidera modificare.
- Toccare "AVANTI": il display mostrerà i nuovi attributi.

- Toccare "SALVA" per confermare le modifiche.

È anche possibile cancellare le funzioni salvate nella schermata dei preferiti:


- Toccare l'icona  sulla funzione da eliminare.
- Toccare "RIMUOVI".

È anche possibile cambiare gli orari associati ai vari pasti:

- Premere  .
- Selezionare  "Preferenze".
- Selezionare "Data e ora".
- Toccare "I tuoi orari dei pasti".
- Scorrere le voci dell'elenco e toccare l'orario desiderato.
- Toccare il pasto corrispondente per modificarlo.

Ogni fascia oraria può essere associata a un solo pasto.

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 6th Sense Live.

TIMER

Questa funzione può essere attivata sia insieme a una funzione di cottura, sia in modo indipendente. Una volta avviato il contaminuti, il conto alla rovescia prosegue autonomamente senza interferire sulla funzione di cottura. Una volta attivato il timer, è possibile selezionare e attivare una funzione.

Il conteggio viene visualizzato nell'angolo superiore destro del display.

Per richiamare o modificare il contaminuti:

- Premere  .
- Toccare  .

Un segnale acustico e il display avviseranno del termine del conto alla rovescia.

- Toccare "IGNORA" per annullare il contaminuti o impostare una nuova durata.
- Toccare "IMPOSTA NUOVA DURATA" per impostare nuovamente il contaminuti.

LAMPADA

per accendere e spegnere la luce del forno.



AUTO PULIZIA

Attivare la funzione "Auto Pulizia" per una pulizia ottimale delle superfici interne.

Si raccomanda di non aprire la porta del forno durante il ciclo di pulizia per evitare perdite di vapore, che potrebbero avere un effetto negativo sul risultato finale.

- Prima di attivare la funzione estrarre tutti gli accessori dal forno.
- A forno freddo, versare 200 ml di acqua potabile sul fondo del forno.
- Toccare "AVVIO" per attivare la funzione di pulizia.

Dopo avere selezionato il ciclo, è possibile posticipare l'avvio della pulizia automatica. Toccare "RITARDO" per impostare l'ora di fine come indicato nella sezione corrispondente.



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 selezionare la modalità Sabbath e accedere alla funzione Potenza.



PREFERENZE

Permettono di modificare diverse impostazioni del forno.



WI-FI



























































































Per modificare le impostazioni o configurare una nuova rete domestica.



INFO

Per disattivare la "Modalità Demo Negozio", resettare il prodotto e ottenere maggiori informazioni sull'apparecchio.

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C) / LIVELLO GRILL	DURATA (min.)	RIPIANO E ACCESSORI
Leavened cakes / Sponge cakes (Torte lievitate / Pan di Spagna)		Sì	170	30 - 50	 2
		Sì	160	30 - 50	 2
		Sì	160	30 - 50	 4  1
Filled cakes (Torte ripiene) (cheesecake, strudel, apple pie (torta di mele))		Sì	160 - 200	30 - 85	 3
		Sì	160 - 200	35 - 90	 4  1
Biscotti / Shortbread (Pasta frolla)		Sì	150	20 - 40	 3
		Sì	140	30 - 50	 4
		Sì	140	30 - 50	 4  1
		Sì	135	40 - 60	 5  3  1
Tortine / Muffin		Sì	170	20 - 40	 3
		Sì	150	30 - 50	 4
		Sì	150	30 - 50	 4  1
		Sì	150	40 - 60	 5  3  1
Choux buns (Bigné)		Sì	180 - 200	30 - 40	 3
		Sì	180 - 190	35 - 45	 4  1
		Sì	180 - 190	35 - 45 *	 5  3  1
Meringhe		Sì	90	110 - 150	 3
		Sì	90	130 - 150	 4  1
		Sì	90	140 - 160 *	 5  3  1
Pizza / Pane / Focaccia		Sì	190 - 250	15 - 50	 2
		Sì	190 - 230	20 - 50	 4  1
Pizza (Thin, thick, focaccia (Sottile, spessa, focaccia))		Sì	220 - 240	25 - 50 *	 5  3  1
Pizza surgelata		Sì	250	10 - 15	 3
		Sì	250	10 - 20	 4  1
		Sì	220 - 240	15 - 30	 5  3  1
Savoury pies (Torte salate) (vegetable pie, quiche (torta di verdure, quiche))		Sì	180 - 190	45 - 55	 3
		Sì	180 - 190	45 - 60	 4  1
		Sì	180 - 190	45 - 70 *	 5  3  1
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		Sì	190 - 200	20 - 30	 3
		Sì	180 - 190	20 - 40	 4  1
		Sì	180 - 190	20 - 40 *	 5  3  1
Lasagne / Flan / Pasta al forno / Cannelloni		Sì	190 - 200	45 - 65	 3

FUNZIONI



Statico



Termoventilato

Cottura
Ventilata

Grill



Turbo Grill



Maxi Cooking



Cook 4

Eco
Termoventilato

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C) / LIVELLO GRILL	DURATA (min.)	RIPIANO E ACCESSORI
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg		Sì	190 - 200	80 - 110	3
Maiale arrosto con cotenna 2 kg		-	170	110 - 150	2
Pollo / Rabbit (Coniglio) / Duck (Anatra) 1 kg		Sì	200 - 230	50 - 100	3
Turkey (Tacchino) / Goose (Oca) 3 kg		Sì	190 - 200	80 - 130	2
Pesce al forno / en papillote (al cartoccio) (filetti, intero)		Sì	180 - 200	40 - 60	3
Verdure ripiene (pomodori, courgettes (zucchine), aubergines (melanzane))		Sì	180 - 200	50 - 60	2
Toast (Pane tostato)		-	3 (Alta)	3 - 6	5
Filetti di pesce / Bistecche		-	2 (media)	20 - 30 **	4 3
Salsicce / Kebab / Costine / Hamburger		-	2 - 3 (media - alto)	15 - 30 **	5 4
Pollo arrosto 1-1,3 kg		-	2 (media)	55 - 70 ***	2 1
Coscia d'agnello / Shanks (Stinco)		-	2 (media)	60 - 90 ***	3
Patate arrostate		-	2 (media)	35 - 55 ***	3
Vegetable gratin (Verdure gratinate)		-	3 (Alta)	10 - 25	3
Biscotti	 Biscotti	Sì	135	50 - 70	5 4 3 1
Crostate	 Crostate	Sì	170	50 - 70	5 4 3 1
Pizza al piatto	 Pizza al piatto	Sì	210	40 - 60	5 4 2 1
Pasto completo: Crostata di frutta (Liv. 5) / Lasagne (Liv. 3) / Carne (Liv. 1)		Sì	190	40 - 120 *	5 3 1
Pasto completo: Crostata di frutta (livello 5) / Verdure arrostate (livello 4) / Lasagne (livello 2) / Tagli di carne (livello 1)	 Menu	Sì	190	40 - 120	5 4 2 1
Lasagne e carne		Sì	200	50 - 100 *	4 1
Carne e patate		Sì	200	45 - 100 *	4 1
Pesce e verdure		Sì	180	30 - 50 *	4 1
Stuffed roasting joints (Arrosti ripieni)		-	200	80 - 120 *	3
Carne in pezzi (coniglio, pollo, agnello)		-	200	50 - 100 *	3

* Il tempo di cottura è indicativo: le pietanze possono essere tolte dal forno in tempi differenti secondo preferenza.

** Girare gli alimenti a metà cottura.

*** Girare gli alimenti a due terzi di cottura (se necessario).

COME LEGGERE LE TABELLE DI COTTURA

La tabella contiene: ricetta, preriscaldamento, temperatura (°C), livello grill, tempo di cottura (in minuti), accessori e livello/i consigliati per la cottura. I tempi di cottura si intendono dall'introduzione degli alimenti nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se la cottura non fosse sufficiente, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e di preferire le tortiere o le teglie in metallo scuro. È possibile utilizzare anche tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente. Per ottenere risultati ottimali, seguire attentamente i consigli riportati nella tabella di cottura per la scelta degli accessori da posizionare sui diversi ripiani.

FUNZIONI



Statico



Termoventilato



Cottura Ventilata



Grill



Turbo Grill



Maxi Cooking




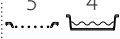

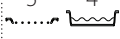
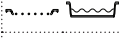

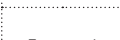

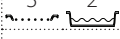



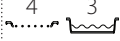
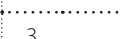











Cook 4



Eco Termoventilato

TABELLA DI COTTURA

Categorie di alimenti		Livello e accessori	Quantità	Informazioni per la cottura	
LASAGNA E PASTA AL FORNO	Lasagna fresca	 2	500 - 3000 g		
	Lasagna surgelata	 2	500 - 3000 g	Preparare secondo la ricetta preferita. Coprire con salsa bechamel e cospargere di formaggio per ottenere una perfetta doratura	
CARNE	Manzo	Roast beef	 3	600 - 2000 g Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire	
		Hamburger	 5 4	1,5 - 3 cm Cospargere di sale e spennellare con olio prima della cottura. Girare a 3/5 del tempo di cottura.	
	Maiale	Maiale arrosto	 3	600 - 2500 g Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire	
		Costine di maiale	 5 4	500 - 2000 g Cospargere di sale e spennellare con olio prima della cottura. Girare a 2/3 del tempo di cottura	
		Salsicce e wurstel	 5 4	1,5 - 4 cm Distribuire uniformemente sulla griglia. Girare a 3/4 del tempo di cottura	
	Pollo	Pollo arrosto	 2	600 - 3000 g Spennellare con olio e condire a piacere. Cospargere di sale e pepe. Infornare con il petto verso l'alto	
		Filetto/petto	 5 4	1 - 5 cm Cospargere di sale e spennellare con olio prima della cottura. Girare a 2/3 del tempo di cottura	
	Kebab	 5 4	1 griglia Cospargere di sale e spennellare con olio prima della cottura. Girare a metà del tempo di cottura		
	VERDURE	Filetti arrosto	Filetti freschi	 3 2	0,5 - 3 cm Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere
			Filetti surgelati	 3 2	0,5 - 3 cm
Pesce alla griglia		Capesante	 4	una teglia Cospargere di pangrattato e condire con olio, aglio, pepe e prezzemolo	
		Cozze Gratinare	 4	una teglia	
		Gamberetti	 4 3	una teglia Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere	
		Gamberi	 4 3	una teglia	
Verdure arrostate	Patate	 3	500 - 1500 g Tagliare le patate a tocchetti e condire con olio, sale e aromi prima di infornare		
	Verdure ripiene	 3	100 - 500 g l'uno		
Verdure gratinate	Altre verdure	 3	500 - 1500 g Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere		
	Patate	 3	1 teglia Tagliare le patate a tocchetti e condire con olio, sale e aromi prima di infornare		
	Pomodori	 3	1 teglia Cospargere di pangrattato e condire con olio, aglio, pepe e prezzemolo		
	Peperoni	 3	1 teglia Preparare secondo la ricetta preferita. Cospargere di formaggio per ottenere una perfetta doratura		
	Broccoli	 3	1 teglia		
	Cavolfiori	 3	1 teglia Preparare secondo la ricetta preferita. Coprire con salsa bechamel e cospargere di formaggio per ottenere una perfetta doratura		
	Altro	 3	1 teglia		

ACCESSORI



Griglia

Pirofila o tortiera
su grigliaLeccarda / piastra dolci
o teglia su griglia

Leccarda / Teglia

Leccarda con
500 ml di acqua

Categorie di alimenti		Livello e accessori	Quantità	Informazioni per la cottura	
TORTE & DOLCI	Pan di spagna	2 	500 - 1200 g	Preparare 500-900 g di impasto per pan di spagna senza grassi. Versare in una tortiera foderata e imburata	
	Paste e torte ripiene	Biscotti	3 	200 - 600 g	Preparare l'impasto con 500 g di farina, 200 g di burro salato, 200 g di zucchero e 2 uova. Aromatizzare con essenza di frutta. Lasciar raffreddare. Stendere l'impasto a uno spessore uniforme e tagliare con la forma preferita. Disporre i biscotti su una teglia
		Croissant (freschi)	3 	una teglia	Distribuire uniformemente sulla teglia. Lasciar raffreddare prima di servire
		Bignè	3 	una teglia	
		Crostata	3 	400 - 1600 g	Preparare l'impasto con 500 g di farina, 200 g di burro salato, 200 g di zucchero e 2 uova. Aromatizzare con essenza di frutta. Lasciar raffreddare. Stendere l'impasto a uno spessore uniforme e disporlo in una tortiera. Cospargere di marmellata e infornare
		Strudel	3 	400 - 1600 g	Preparare un mix di mele a dadini, pinoli, cannella e noce moscata. Imburrare un tegame, cospargere di zucchero e cuocere per 10-15 minuti. Arrotolare l'impasto e ripiegare la parte esterna
	Torta ripiena alla frutta	2 	500 - 2000 g	Foderare uno stampo con la base e cospargere di pangrattato per assorbire il succo rilasciato dalla frutta. Farcire con frutta fresca a pezzetti mescolata con zucchero e cannella	
TORTE SALATE		2 	800 - 1200 g	Foderare uno stampo da crostata con un impasto per 8-10 porzioni e punzecchiarlo con una forchetta. Farcire l'impasto secondo la ricetta preferita	
PANE	Panini	3 	60 - 150 g l'uno	Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Dividere l'impasto formando dei panini e lasciarlo lievitare. Usare l'apposita funzione del forno	
	Pancarrè in stampo	2 	400 - 600 g l'una	Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Disporlo in uno stampo e lasciarlo lievitare. Usare l'apposita funzione del forno	
	Pagnotta	2 	700 - 2000 g	Preparare l'impasto con la ricetta preferita e disporlo sulla teglia	
	Baguette	3 	200 - 300 g l'una	Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Dividere l'impasto formando delle baguette e lasciarlo lievitare. Usare l'apposita funzione del forno	
PIZZA	Pizza sottile	2 	Teglia rotonda	Preparare l'impasto per pizza con 150 ml d'acqua, 15 g di lievito, 200-225 g di farina, olio e sale. Far lievitare usando l'apposita funzione del forno. Stendere la pasta su una teglia leggermente unta. Aggiungere pomodoro, mozzarella e prosciutto	
	Pizza alta	2 	Teglia rotonda		
	Pizza surgelata	2 4 1 5 3 1 5 4 2 1 	Livelli 1 - 4	Estrarre dalla confezione. Distribuire uniformemente sulla griglia	

ACCESSORI

Griglia

Pirofila o tortiera su griglia

Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia

Leccarda / Teglia

Leccarda con 500 ml di acqua

PULIZIA E MANUTENZIONE

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione.
Non utilizzare apparecchi a vapore.

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

Utilizzare guanti protettivi.
Il forno deve essere disconnesso dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione.

SUPERFICI ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido.
Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detersivo con pH neutro. Asciugare con un panno.
- Non utilizzare detersivi corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo; per asciugare la condensa dovuta

alla cottura di alimenti con un elevato contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.

- Attivare la funzione "Auto Pulizia" per una pulizia ottimale delle superfici interne.
- Pulire i vetri della porta con detersivi liquidi specifici.
- Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla.

ACCESSORI

- Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

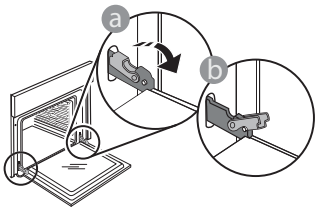
- Scollegare il forno dalla rete elettrica.
- Svitare la copertura della lampada, sostituire la lampada e avvitare di nuovo il coperchio della lampada.
- Ricollegare il forno alla rete elettrica.

Note: usare solo lampade alogene da 20-40 W/230 ~ V tipo G9, T300 °C. La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per

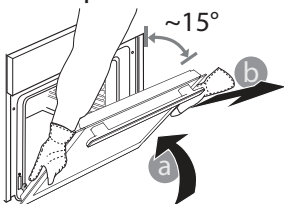
elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009). Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza. Non maneggiare le lampadine a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

- Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.



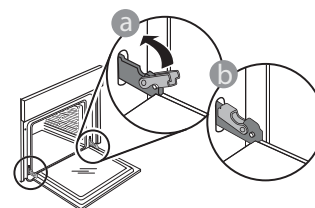
- Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.



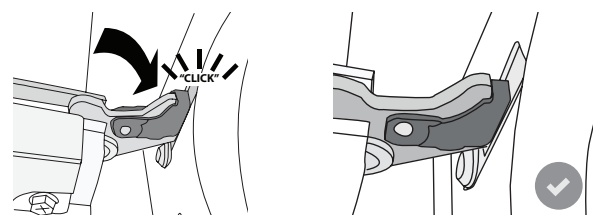
Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e

ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

- Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati.



- Sarà necessario applicare una leggera pressione per assicurare il corretto posizionamento dei fermi.



- Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni: funzionando male, la porta potrebbe danneggiarsi.

Domande Frequenti Sulla Connessione Wifi

Quali protocolli WiFi sono supportati?

L'adattatore WiFi installato supporta la connettività WiFi b/g/n per i paesi europei.

Quali impostazioni occorre configurare nel software del router?

Per il router sono richieste le seguenti impostazioni: 2.4 GHz abilitato, WiFi b/g/n, DHCP e NAT attivati.

Quale versione di WPS è supportata?

WPS 2.0 o versioni successive. Consultare la documentazione del router.

Vi sono differenze tra smartphone (o tablet) Android e iOS?

Non vi sono differenze, è possibile usare indifferentemente l'uno o l'altro sistema operativo.

È possibile utilizzare il tethering con un cellulare 3G invece di un router?

Sì, ma i servizi cloud sono concepiti per dispositivi con connessione permanente.



Come si può controllare che la connessione a Internet domestica sia funzionante e la funzionalità wireless sia abilitata?

È possibile cercare la propria rete sullo smartphone o sul tablet. Prima di provare, disattivare tutte le altre connessioni dati.

Come si può verificare che l'apparecchio sia collegato alla rete WiFi della propria abitazione?

Accedere alla configurazione del router (vedere il manuale del router) e controllare che l'indirizzo MAC dell'apparecchio sia presente nell'elenco dei dispositivi wireless collegati.

Dove si può trovare l'indirizzo MAC dell'apparecchio?

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

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

Usando lo smartphone o il tablet, controllare nell'app 6th Sense Live che la rete dell'apparecchio sia visibile e collegata al cloud.

Che cosa può impedire al segnale di raggiungere l'apparecchio?

Controllare che i dispositivi collegati non occupino interamente la banda disponibile.

Verificare che il numero dei dispositivi abilitati per la connessione WiFi non superi il limite massimo supportato dal router.

Quale dovrebbe essere la distanza tra il router e il forno?

Normalmente, il segnale WiFi ha una potenza sufficiente per coprire un paio di stanze, ma la portata effettiva dipende in gran parte dal materiale delle pareti. È possibile controllare la potenza del segnale avvicinando lo smartphone o il tablet all'apparecchio.

Cosa si può fare se la connessione wireless non raggiunge l'apparecchio?

È possibile utilizzare dispositivi specifici per estendere la copertura della rete WiFi domestica, ad esempio access point, ripetitori WiFi e ponti Powerline (non in dotazione con l'apparecchio).

Dove si possono trovare il nome e la password della rete wireless?

Consultare la documentazione del router. Normalmente, sul router è applicata un'etichetta contenente le informazioni necessarie per accedere alla pagina di configurazione usando un dispositivo connesso.

Cosa si può fare se il router utilizza il canale WiFi dei vicini?

Forzare il router a usare il canale WiFi dell'abitazione.

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

È possibile che l'apparecchio si colleghi al router ma non riesca ad accedere a Internet. Per collegare l'apparecchio a Internet, controllare le impostazioni del router e/o della linea.

Impostazioni del router: NAT deve essere attivo, Firewall e DHCP devono essere configurati correttamente. Tipi di crittografia supportati per le password: WEP, WPA, WPA2. Se si desidera usare un tipo di crittografia differente, consultare il manuale del router.

Impostazioni della linea: se il provider del servizio Internet ha stabilito il numero di indirizzi MAC che possono collegarsi a Internet, può darsi che non si riesca a collegare l'apparecchio al cloud. L'indirizzo MAC è un identificatore univoco ed è diverso per ogni dispositivo. Si dovrà chiedere al provider la procedura da seguire per collegare a Internet altri dispositivi diversi dai computer.

Come si può controllare se i dati vengono trasmessi?

Dopo avere configurato la rete, spegnere il forno, attendere 20 secondi e riaccenderlo: verificare che l'app mostri lo stato dell'interfaccia utente dell'apparecchio.

Alcune impostazioni impiegano diversi secondi per comparire nell'app.










Si può modificare l'account Whirlpool mantenendo connessi gli apparecchi?

È possibile creare un nuovo account, ma occorre ricordarsi di revocare l'associazione dei propri apparecchi al vecchio account prima di associarli a quello nuovo.

Cosa occorre fare se si cambia il router?

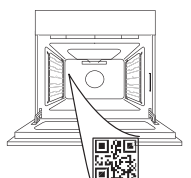
È possibile mantenere gli stessi parametri di configurazione (nome e password della rete) oppure cancellare le impostazioni precedenti dall'apparecchio e ripetere la procedura di configurazione.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegner e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero o una lettera.	Il forno è guasto.	Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare il numero che segue la lettera "F". Premere  , toccare  e selezionare "Reset". Tutte le impostazioni salvate saranno cancellate.
L'interruttore generale dell'impianto domestico si spegne.	La potenza dell'apparecchio non è regolata correttamente.	Verificare che la rete domestica abbia una portata nominale di almeno 3 kW. In caso contrario, ridurre la potenza a 13 Ampere. Per modificarla, premere  , selezionare  "Altre Modalità" e quindi scegliere "Potenza".
Il forno non si riscalda.	È attiva la modalità demo.	Premere  , toccare  "Info" e selezionare "Modalità Demo Negozio" per uscire.
Sul display compare l'icona  .	Il router WiFi è spento. Le proprietà di configurazione del router sono state modificate. La connessione wireless non raggiunge l'apparecchio. Il forno non riesce a stabilire una connessione stabile con la rete domestica. La connettività non è supportata.	Verificare che il router WiFi sia collegato a Internet. Controllare che il segnale WiFi sia sufficientemente forte in prossimità dell'apparecchio. Provare a riavviare il router. Vedere il paragrafo "WiFi / DOMANDE FREQUENTI" Se sono state modificate le proprietà della rete wireless domestica, è necessario accoppiare il dispositivo alla rete: Premere  , toccare  "WiFi" e selezionare "Collega alla rete".
La connettività non è supportata.	L'attivazione da remoto non è consentita nel proprio paese.	Prima dell'acquisto, verificare che nel proprio paese sia consentito il controllo remoto degli apparecchi elettronici.

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

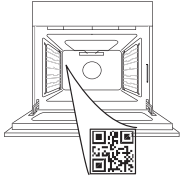
- Utilizzando il codice QR nel proprio apparecchio
- Visitare il sito web docs.whirlpool.eu
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza Tecnica** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Prima di contattare il Servizio Assistenza Clienti, prepararsi a fornire i codici riportati sulla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



Whirlpool



400011688116



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

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

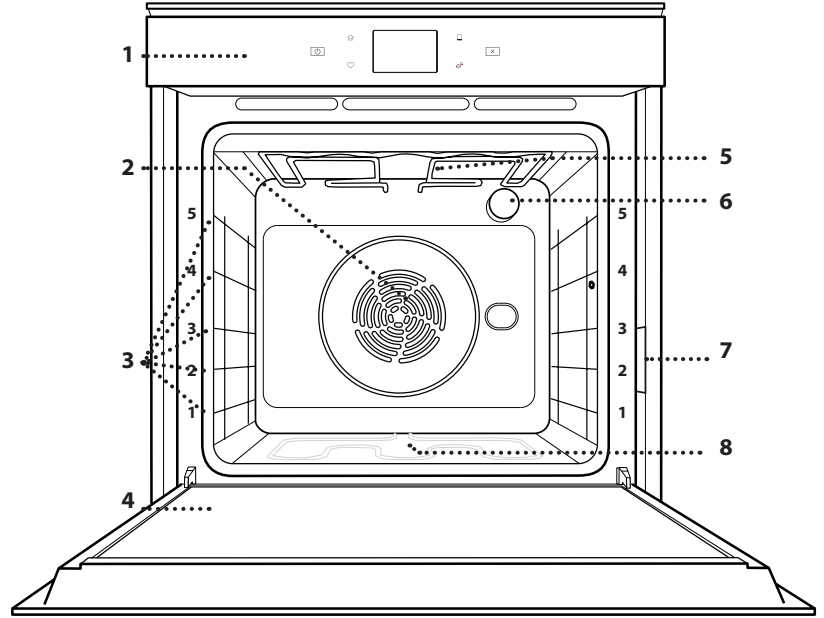


واقراً تعليمات السلامة بعناية قبل استخدام الجهاز.

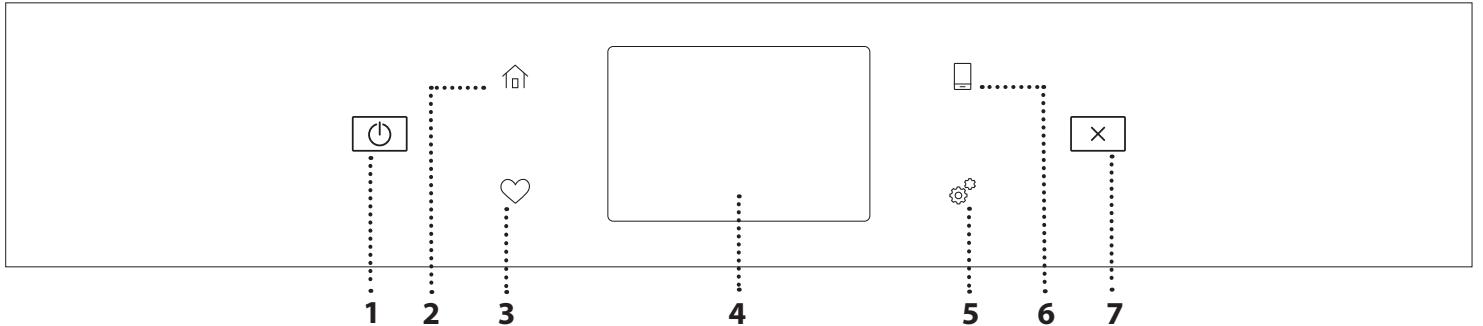


شرح المنتج

1. لوحة التحكم
2. المروحة وعنصر التسخين الدائري (غير مرئي)
3. مجاري الريف (المستوى مُشار إليه بالجزء الأمامي من الفرن)
4. الباب
5. عنصر التسخين العلوي/الشواية
6. اللمبة
7. لوحة التمييز (لا تخلعها)
8. عنصر التسخين السفلي (غير مرئي)

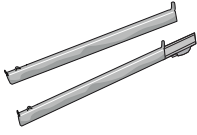


وصف لوحة التحكم



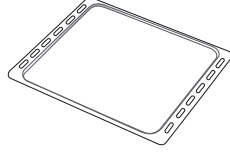
1. تشغيل / إيقاف لتشغيل الفرن وإيقافه.
2. الصفحة الرئيسية للوصول السريع إلى القائمة الرئيسية.
3. المفضلة لاستدعاء قائمة من الوظائف المفضلة لديك.
4. DISPLAY (شاشة العرض) للأدوات للاختيار من خيارات عدة وتغيير أيضا إعدادات الفرن والتفضيلات.
5. إلغاء لإيقاف أي من وظائف الفرن فيما عدا الساعة ومؤقت المطبخ وقفل لوحة التحكم.
6. وحدة التحكم عن بُعد لإتاحة استخدام تطبيق 6th Sense Live Whirlpool.
7. الغاء

المجاري المنزلقة *



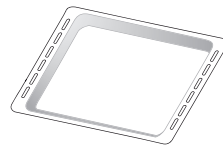
لتسهيل إدخال أو إخراج الملحقات الأخرى.

صينية الخبز



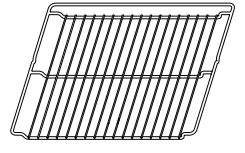
تستخدم ليس فقط لعمل جميع أصناف الخبز والمعجنات، ولكن أيضًا لحم الروست والأسماك الملفوفة في رقائق، وما إلى ذلك.

صينية تجميع القطرات



تستخدم كصينية الفرن لطهي اللحوم والأسماك والخضروات والكعك، وما إلى ذلك أو توضع تحت الشبكة السلكية لتجميع مرق الطهي.

الشبكة السلكية



تستخدم لطهي الطعام أو كحامل لوضع المقالي وصواني الكيك وأواني الفرن الأخرى.

* متاحة في بعض الموديلات فقط

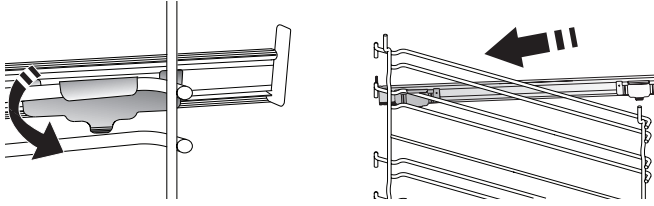
قد يختلف عدد ونوع الملحقات تبعًا للطراز الذي اشتريته.

يمكن شراء الملحقات الأخرى بشكل منفصل من خدمة ما بعد البيع.

تركيب المجاري المنزلقة (إن وجدت)

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

قم بتثبيت المشبك العلوي للقضيب بمجرى الرف ثم قم بتحريكه على امتداد المجرى حتى النهاية. قم بإنزال المشبك الآخر في موضعه. لتأمين المجرى، اضغط الجزء السفلي من المشبك بقوة تجاه مجرى الرف. وتأكد من إمكانية تحريك القضبان بحرية. كرر هذه الخطوات على مجرى الرف الآخر في نفس المستوى.



يرجى ملاحظة: يمكن تركيب المجاري الانزلاقية على أي مستوى.

إدخال الشبكة السلكية والملحقات الأخرى

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

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

خلع مجاري الرف وإعادة تركيبها

• لخلع مجاري الرف، ارفعها ثم اسحب الجزء السفلي برفق من مبيتها: يمكن الآن خلع مجاري الرف.

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

MAXI COOKING (الطهي الأقصى)

« لطهي قطع كبيرة من اللحوم (فوق 2.5 كجم). ويُنصح بتقليب اللحم أثناء الطهي ليتم تحميره بشكل متساوٍ على كلا الجانبين. من الأفضل تشريح اللحوم بين الحين والآخر لمنعها من الجفاف.

وظيفة الهواء الموجه قسريا

« لطهي قطع لحم الروست المحشوة وفيليه اللحم على رف واحد. حيث يتم حماية الأطعمة من التجفيف المفرط من خلال تدوير الهواء بشكل لطيف ومتقطع. عند استخدام الوظيفة الاقتصادية (ECO)، يبقى الضوء منطفأ أثناء الطهي. ولاستخدام الدورة الاقتصادية والحد من استهلاك الطاقة، احرص على عدم فتح باب الفرن حتى الانتهاء من طهي الطعام تماما.

المخبوزات المجمدة

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

6th SENSE وظيفة

يتيح هذا طهي جميع أنواع الطعام بالكامل أوتوماتيكيا. لتحقيق أقصى استفادة من هذه الوظيفة، اتبع التعليمات الموجودة في جدول الطهي المعني. لا يلزم إحماء الفرن.

وظائف يدوية**تسخين مسبق سريع**

• لتسخين الفرن مسبقا بسرعة.

CONVENTIONAL (الموزع الحراري)

• لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط.

الشواية

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

الشواية السريعة

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

الهواء الموجه قسريا

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

COOK 4 FUNCTIONS (وظائف الطهي)

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

الخبز بالحمل الحراري

• لغرض طهي اللحم، إعداد الكيك ذي الحشو على رف واحد.

وظائف خاصة**إذابة الثلج**

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

الاحتفاظ بالسخونة

« للحفاظ على الطعام المطهو لتونه ساخنا ومقرمشا.

التخمير

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

الراحة

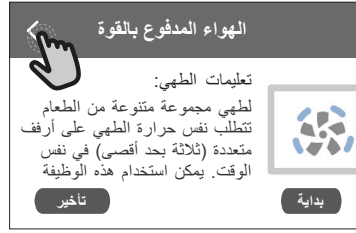
« لطهي الوجبات الجاهزة، التي تم تخزينها في درجة حرارة الغرفة أو في الثلاجة (البسكويت، خليط الكعك، كعك المافين، أطباق المكرونة والمنتجات من نوع الخبز). تطهي الوظيفة جميع الأطباق بسرعة وبرفق ويمكن أيضا استخدامها لتسخين الأطعمة المطهية بالفعل. لا يحتاج الفرن إلى الإحماء. اتبع التعليمات الموجودة بالعبوة.

كيفية استخدام شاشة اللمس

لتأكيد الضبط أو الانتقال إلى الشاشة التالية:
اضغط "تعيين" أو "التالي".



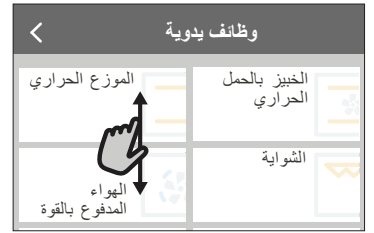
للرجوع إلى الشاشة السابقة:
اضغط < .



للاختيار أو التأكيد:
اضغط على الشاشة لاختيار القيمة أو بند القائمة المرغوب.



للتصفح خلال القائمة أو الجدول:
قم بتحريك أصابعك عبر وحدة العرض للتصفح خلال العناصر أو القيم.



3. ضبط الوقت والتاريخ


- توصيل الفرن بالشبكة المنزلية سيضبط الوقت والتاريخ تلقائياً. وإلا ستحتاج إلى ضبط الوقت والتاريخ يدوياً
- اضغط على الأرقام المناسبة لضبط الوقت.
 - اضغط على "تعيين" للتأكيد.
 - فور قيامك بضبط الوقت، ستحتاج إلى ضبط التاريخ.
 - اضغط على الأرقام المناسبة لضبط التاريخ.
 - اضغط على "تعيين" للتأكيد.
- بعد انقطاع الكهرباء لفترة طويلة، تحتاج لضبط الوقت والتاريخ مرة أخرى.

4. ضبط استهلاك الطاقة

- تم برمجة الفرن لستهلك طاقة كهربائية بمستوى يتوافق مع شبكة التيار المنزلية والتي يزيد معدلها على 3 كيلوواط (16 أمبير): في حالة كان الإمداد بالطاقة الكهربائية منخفض في المنزل، فإنه سيتعين عليك خفض هذه القيمة (13 أمبير).
- اضغط على القيمة بالجانب الأيمن لاختيار القدرة الكهربائية.
 - اضغط على "ما يرام" لإتمام الإعداد الأولي.

5. تسخين الفرن

- قد ينبعث من الفرن الجديد روائح غير مستحبة ناتجة عن آثار 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 الفرن وأخرج الملحقات من الداخل. قم بتسخين الفرن لتصل درجة حرارته إلى 200°م لمدة ساعة.
- من الأفضل تهوية الغرفة بعد استخدام الجهاز لأول مرة.

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.
 - اضغط على < سيعود بك إلى الشاشة السابقة.

2. إعداد الواي فاي

- تتيح خاصية Live 6th Sense تشغيل الفرن عن بعد من جهاز جوال. 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" للمتابعة مع توصيل الإعداد.
 - وإلا، اضغط على "تخطي" لتوصيل المنتج الخاص بك في وقت لاحق.

كيفية إعداد التوصيل

لاستخدام هذه الخاصية ستحتاج إلى: هاتف ذكي أو تابلت أو موجه لاسلكي متصل بالإنترنت. يرجى استخدام الجهاز الذكي للتحقق من أن إشارة شبكة اللاسلكي المنزلية الخاصة بك قوية بالقرب من الجهاز. الحد الأدنى من المتطلبات.

جهاز ذكي: نظام Android مع شاشة بدقة 1280×720 (أو أعلى) أو نظام iOS.

انظر في متجر app store التطبيقات المتوافقة مع إصدارات نظام Android أو نظام iOS.

موجه لاسلكي: تردد 2.4 جيجا هيرتز نطاق واي فاي b/g/n.

1. تحميل تطبيق 6th Sense Live

الخطوة الأولى لتوصيل الجهاز الخاص بك هي تحميل التطبيق على الجهاز الذكي الخاص بك. سيوجهك تطبيق 6th Sense Live عبر جميع الخطوات المُدرجة هنا. يمكنك تحميل تطبيق 6th Sense Live من متجر iTunes أو متجر Google Play.

2. إنشاء حساب

إذا لم تكن قمت بإنشاء حساب، ستحتاج إلى إنشاء حساب. سيمكنك هذا من توصيل الأجهزة الخاصة بك وأيضاً عرضها والتحكم بها عن بعد.

3. تسجيل الجهاز الخاص بك

اتبع تعليمات الجهاز لتسجيله. ستحتاج إلى رقم معرف الجهاز الذكي (SAID) لإتمام عملية التسجيل. يمكنك إيجاد كودها الخاص الرقم الموجود على لوح التعريف المرفق بالمنتج.

4. اتصل بالواي فاي

اتبع إجراءات الإعداد "امسح للاتصال". سيرشدك التطبيق عبر عملية توصيل الجهاز الخاص بك بشبكة اللاسلكي في منزلك.

إذا كان الواي فاي الخاص بك يدعم WPS 2.0 (أو أعلى)، اختر "يدوي"، ثم اضغط على "إعداد زر WPS". اضغط على زر WPS بالموجه اللاسلكي الخاص بك لإنشاء اتصال بين الجهازين. إذا لزم الأمر، يمكنك أيضاً توصيل الجهاز يدوياً باستخدام "البحث عن الشبكة".

يستخدم كود SAID لمزامنة جهاز ذكي مع الجهاز الخاص بك. يظهر عنوان MAC الخاص بوحدة الواي فاي.

سنحتاج فقط تنفيذ إجراء الاتصال مرة أخرى عند تغيير إعدادات الموجه الخاصة بك (على سبيل المثال اسم الشبكة أو كلمة المرور أو مزود البيانات)

1. اختيار وظيفة

- لتشغيل الفرن، اضغط على أو المس أي موضع على الشاشة. توفر لك وحدة العرض الاختيار بين يدوي ووظائف 6th Sense.
- اضغط على الوظيفة الرئيسية المرغوبة للوصول إلى القائمة المعنية.
- تصفح لأعلى أو لأسفل لاستكشاف القائمة.
- اختر الوظيفة المرغوبة من خلال الضغط عليها.

2. ضبط الوظائف اليدوية

- بعد اختيار الوظيفة المطلوبة، يمكنك تغيير إعداداتها. سوف يظهر بوحة العرض الإعدادات التي يمكن تغييرها.

درجة الحرارة/مستوى الشواء

- تصفح عبر القيم المقترحة واختر القيمة التي ترغب بها.
- إذا أتاحت الوظيفة ذلك، يمكنك الضغط على لتفعيل وظيفة الإحماء.

المدة

- لا يلزمك ضبط مدة الطهي إذا كنت ترغب في إدارة عملية الطهي يدويًا. في النمط الموقوت، تقوم الفرن بعملية الطهي طوال المدة التي تم تحديدها. عند نهاية مدة الطهي، تتوقف عملية الطهي تلقائياً.

- لضبط المدة، اضغط على "اضبط وقت الطهي".
- اضغط على الأرقام المناسبة لضبط مدة الطهي التي ترغب بها.
- اضغط على "التالي" للتأكيد.

- لإلغاء المدة المضبوطة أثناء الطهي وإدارة مدة انتهاء الطهي يدويًا، اضغط على قيمة المدة ثم اختر "توقف".

3. ضبط وظائف 6th SENSE

- تتيح لك وظائف 6th Sense إعداد مجموعة مختلفة من الأطباق، اختر من المعروضة في القائمة. يتم اختيار غالبية إعدادات الطهي تلقائياً عن طريق الجهاز لتحقيق أفضل النتائج.
- اختر الوصفة من القائمة.

- يتم عرض الوظائف من خلال فئات الطعام في قائمة "FOOD 6th SENSE" (انظر الجداول المعنية) ومن خلال خصائص الوصفة في قائمة "نمط الحياة".

- فور اختيار الوظيفة، قم بتحديد خصائص الطعام (الكمية، الوزن، إلخ.) لكي يحقق الطهي أفضل نتيجة.

4. ضبط تأخير وقت البدء

- يمكنك تأخير عملية الطهي قبل بدء تشغيل الوظيفة: سيبدأ تشغيل الوظيفة في الوقت الذي تختاره مقدماً.
- اضغط على "DELAY" (تأخير) لضبط وقت البدء الذي تريده.
- فور ضبط وقت التأخير المطلوب، اضغط على "بدء التأخير" لبدء وقت الانتظار.
- ضع الطعام داخل الفرن وأغلق الباب: ستبدأ الوظيفة تلقائياً بعد انتهاء فترة الوقت التي قد تم احتسابها.
- لبرمجة وقت بدء الطهي المؤجل، يجب تعطيل مرحلة التسخين المسبق للفرن: وسيصل الفرن إلى درجة الحرارة المطلوبة تدريجياً، مما يعني إطالة أزمانه الطهي بعض الشيء عن الأزمنة المذكورة في جدول الطهي.
- لتفعيل الوظيفة في الحال وإلغاء وقت التأخير المبرمج، اضغط على .

5. بدء الوظيفة

- فور تهيئة الإعدادات، اضغط على "بدء" لتفعيل الوظيفة.
- إذا كان الفرن ساخناً والوظيفة تحتاج إلى درجة حرارة قصوى خاصة، سوف تظهر لك رسالة على وحدة العرض. يمكنك تغيير القيم التي تم ضبطها في أي وقت أثناء الطهي من خلال الضغط على القيمة التي ترغب في تعديلها.
- اضغط على لإيقاف الوظيفة الفعالة في أي وقت.

6. التسخين المسبق

- إذا تم تفعيلها مسبقاً، تُشير وحدة العرض فور بدء الوظيفة إلى حالة مرحلة الإحماء. فور انتهاء مرحلة الإحماء، تصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى وصول الفرن إلى درجة الحرارة المضبوطة.


- افتح الباب.
- ضع الطعام في الفرن.
- أغلق الباب واضغط على "تم" لبدء الطهي.
- وضع الطعام قبل الانتهاء من إحماء الفرن، قد يترتب عنه آثار سلبية على نتائج الطهي النهائية. فتح الباب أثناء عملية الإحماء يؤدي إلى توقف العملية مؤقتاً. لا يشتمل زمن الطهي على مرحلة الإحماء.
- يمكنك تغيير الإعدادات الافتراضية الخاصة بوظيفة الإحماء خيار لوظائف الطهي يسمح لك بإجراء ذلك يدوياً.
- اختر الوظيفة التي تسمح لك باختيار وظيفة الإحماء يدوياً.
- انقر على أيقونة لتفعيل أو إيقاف فعالية وظيفة الإحماء. سيتم ضبطه كخيار افتراضي.

7. إيقاف مؤقت للطهي

- ستتطلب بعض وظائف 6th Sense تقليد الطعام أثناء الطهي. تصدر إشارة صوتية وتعرض وحدات العرض الإجراءات المطلوب القيام به.

- افتح الباب.
- قم بتنفيذ الإجراءات فوراً عقب ظهوره على وحدة العرض.
- أغلق الباب، ثم اضغط على "تم" لاستئناف الطهي.
- قبل انتهاء الطهي، قد تنبهك الفرن إلى فحص الطعام بنفس الطريقة.
- تصدر إشارة صوتية وتعرض وحدات العرض الإجراءات المطلوب القيام به.
- يرجى فحص الطعام.
- أغلق الباب، ثم اضغط على "تم" لاستئناف الطهي.

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.

تمكين الاستخدام عن بُعد


لإتاحة استخدام تطبيق Live Whirlpool 6th Sense.

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 .

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

• اضغط على "استعداد" لإلغاء الميقاتي أو ضبط توقيت ميقاتي جديد.

• اضغط على "اضبط المؤقت الجديد" لضبط المؤقت مرة أخرى.

المصباح

لتشغيل أو إيقاف لمبة الفرن.

وظيفة CLEAN-SELF

قم بتفعيل وظيفة "التنظيف الذاتي" وذلك للحصول على أفضل تنظيف للأسطح الداخلية.

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

• اخلع كافة الكماليات من الفرن قبل تفعيل الوظيفة.

• عندما يكون الفرن بارداً، قم بصب 200 مل من ماء الشرب بقاع الفرن.

• اضغط على "بداية" لتفعيل وظيفة التنظيف.

بمجرد اختيار الدورة، يمكنك تأخير بداية التنظيف الأوتوماتيكي. اضغط على "تأخير" لضبط وقت الانتهاء كما مشار إليه في الجزء المعني.

كتم الصوت


اضغط على الأيقونة لكتم صوت أو إلغاء كتم صوت جميع الأصوات والتنبيهات.

8. انتهاء الطهي

وستصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى اكتمال الطهي. من خلال بعض الوظائف، بمجرد إنتهاء الطهي يمكنك إجراء تحمير إضافي لوجبتك، تمديد مدة الطهي أو حفظ الوظيفة كمفضلة.

• اضغط على  لحفظ الوظيفة كمفضلة.

• اختر وظيفة "التحمير الإضافي" لبدء تشغيل دورة تحمير مدتها خمس دقائق.


• اضغط على  لحفظ تطويل مدة الطهي.

9. المفضلة

تحفظ ميزة المفضلات إعدادات الفرن للوصفة المفضلة لديك.

يتعرف الفرن تلقائياً على أكثر الوظائف استخداماً. بعد عدد معين من الاستخدام، سيتم تنبيهك إلى إضافة الوظيفة إلى المفضلات.


كيفية حفظ الوظيفة

بمجرد انتهاء الوظيفة، اضغط على  لحفظ الوظيفة كمفضلة. سيتمكنك 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

لعرض قائمة المفضلات، اضغط على  : سيتم تقسيم الوظائف تبعاً لأوقات الواجبات المختلفة وسيتم تقديم بعض الاقتراحات.

• اضغط على أيقونة الواجبات لعرض القوائم ذات الصلة

• تصفح عبر القائمة المطلوبة.

• اضغط على الوصفة أو الوظيفة المرغوبة.

• اضغط على "بداية" لتفعيل وظيفة الطهي.

تغيير الإعدادات

في شاشة المفضلات، يمكنك إضافة صورة أو اسم لكل مفضلة لتخصيصها بالمفضلات الخاصة بك.

• اختر الوظيفة التي تريد تغييرها.

• اضغط على "تحرير".

• اختر الوظيفة التي تريد تغييرها.

• اضغط على "التالي": سيظهر بوحدة العرض الخصائص الجديدة.


• اضغط على "حفظ" لتأكيد التغييرات التي قمت بإجرائها.

في شاشة المفضلة يمكنك أيضاً حذف الوظائف التي تم حفظها:

• اضغط على  بالوظيفة.

• اضغط على "إزالة العنصر".

يمكنك أيضاً ضبط الوقت عند عرض الوجبات المختلفة:

• اضغط على .

• اختر "التفضيلات".

• اختر "الأوقات والتواريخ".

• اضغط على "أوقات الوجبات".


• تصفح عبر القائمة واضغط على الوقت المناسب.

• اضغط على الوجبة ذات الصلة لتغييرها.

• يتاح أيضاً دمج الفترة الزمنية فقط مع وجبة.

قفل لوحة التحكم

يتيح لك "قفل لوحة التحكم" من قفل الأزرار بلوحة اللمس حتى لا يمكن الضغط عليها من دون قصد.
لتفعيل القفل:

- اضغط على الأيقونة .

لإلغاء تفعيل القفل:

- اضغط على وحدة العرض.
- قم بالتحريك لأعلى على الرسالة الظاهرة.

المزيد من الأنماط

لاختبار وضع "يوم السبت" والوصول لإدارة الطاقة.

التفضيلات









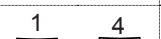





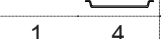

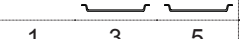







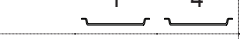





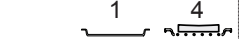



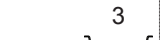

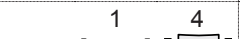





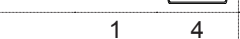



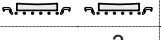

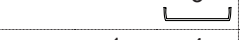



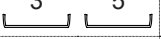





لتغيير إعدادات الفرن العديدة.

واي فاي

لتغيير الإعدادات أو تهيئة شبكة منزلية جديدة.

معلومات

لإيقاف "وضع تجريبي للتخزين"، أعد ضبط المنتج واحصل على مزيد من المعلومات بشأن المنتج.

الرف والكماليات	المدة (دقيقة)	درجة الحرارة (°م) / مستوى الشواء	الإحماء	الوظيفة	الوصفة
	50 - 30	170	نعم		Leavened cakes / Sponge cakes (كيك مختمر / كيك اسفنجي)
	50 - 30	160	نعم		
	50 - 30	160	نعم		
	85 - 30	200 - 160	نعم		القطاير المحشوة (تشيز كيك، معجنات شترودل، فطيرة تفاح)
	90 - 35	200 - 160	نعم		Cookies / Shortbread (كعك / بسكويت شورت بريد)
	40 - 20	150	نعم		
	50 - 30	140	نعم		
	50 - 30	140	نعم		Small cakes / Muffin (قطع كيك صغيرة / مافن)
	60 - 40	135	نعم		
	40 - 20	170	نعم		
	50 - 30	150	نعم		Choux buns (معجنات الشو)
	45 - 35	190 - 180	نعم		
	* 45 - 35	190 - 180	نعم		
	150 - 110	90	نعم		المارينج
	150 - 130	90	نعم		
	* 160 - 140	90	نعم		
	50 - 15	250 - 190	نعم		بيتزا / خبز / Focaccia (خبز الفوكاشيا)
	50 - 20	230 - 190	نعم		
	* 50 - 25	240 - 220	نعم		Pizza (Thin, thick, focaccia) بيتزا (رفيعة، سميكة، فوكاشيا)
	15 - 10	250	نعم		بيتزا مجمدة
	20 - 10	250	نعم		
	30 - 15	240 - 220	نعم		
	55 - 45	190 - 180	نعم		القطاير المتبلّة (فطيرة الخضروات، فطيرة كيش)
	60 - 45	190 - 180	نعم		
	* 70 - 45	190 - 180	نعم		
	30 - 20	200 - 190	نعم		Vols-au-vent / Puff pastry crackers (مخبوزات فول-أوفان / باف باستري)
	40 - 20	190 - 180	نعم		
	* 40 - 20	190 - 180	نعم		
	65 - 45	200 - 190	نعم		لازانيا / فطائر / معكرونة مخبوزة / كانيلوني

 Eco Forced air
(وظيفة الهواء الموجه قسريا)

 4 Cook وظيفة

 وظيفة
MaxiCooking

 وظيفة الشواية
التربو

 الشواية

 الخبيز بالحمل
الحراري

 دفع الهواء

 الموزع الحراري

الوظائف

الوصفة	الوظيفة	الإحماء	درجة الحرارة (م°) / مستوى الشواء	المدة (دقيقة)	الرف والكماليات
لحم ضأن/ لحم عجل/لحم بقر/ لحم دسم 1 كجم		نعم	200 - 190	110 - 80	3
Roast pork with crackling 2 kg (لحم دسم مشوي بقشرة 2 كجم)		-	170	150 - 110	2
Chicken / Rabbit / Duck 1 kg (دجاج / أرنب / بط 1 كجم)		نعم	230 - 200	100 - 50	3
Turkey / Goose 3 kg (ديك رومي / أوز 3 كجم)		نعم	200 - 190	130 - 80	2
سمك مشوي/مطهو وهو مغلف بورق الزبدة (فيليه، سمكة كاملة)		نعم	200 - 180	60 - 40	3
خضار محشو (طماطم، كوسة، باذنجان)		نعم	200 - 180	60 - 50	2
Toast (التوست)		-	3 (مرتفع)	6 - 3	5
سمك فيليه / شرائح ستيك		-	2 (متوسطة)	30 ** - 20	3 4
السجق / الكباب / لحم الضلوع / هامبرجر		-	3 - 2 (متوسطة - مرتفعة)	30 ** - 15	4 5
دجاج مشوي 1-1.3 كجم		-	2 (متوسطة)	70 *** - 55	1 2
فخذ ضأن/Shanks (سيفان)		-	2 (متوسطة)	90 *** - 60	3
بطاطس محمرة		-	2 (متوسطة)	55 *** - 35	3
جراتان الخضروات		-	3 (مرتفع)	25 - 10	3
كعك صغير		نعم	135	70 - 50	1 3 4 5
تورته		نعم	170	70 - 50	1 3 4 5
بيتزات مستديرة		نعم	210	60 - 40	1 2 4 5
وجبة كاملة: فطيرة بالفاكهة (المستوى 5) // لازانيا (المستوى 3)/لحم (المستوى 1)		نعم	190	120 * - 40	1 3 5
وجبة كاملة: فطيرة الفاكهة (المستوى 5) // خضروات روسو (المستوى 4) // لازانيا (المستوى 2) / قطع لحم (المستوى 1)		نعم	190	120 - 40	1 2 4 5
لازانيا ولحم		نعم	200	100 * - 50	1 4
اللحم والبطاطس		نعم	200	100 * - 45	1 4
الأسماك والخضراوات		نعم	180	50 * - 30	1 4
Stuffed roasting joints (قطع لحم روست محشوة)		-	200	120 * - 80	3
قطع لحم (أرنب، دجاج، ضأن)		-	200	100 * - 50	3

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

** قم بتقليب الطعام في منتصف مدة الطهي.

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

كيفية قراءة جداول الطهي

قائمة الجداول: الوصفات، في حالة ضرورة التسخين المسبق، درجة الحرارة (م°)، مستوى الشواء، مدة الطهي (دقائق)، الكماليات والمستوى المقترح للطهي. وتبدأ أوقات الطهي من لحظة وضع الطعام في الفرن، باستثناء الإحماء (عند الحاجة). درجات حرارة وأوقات الطهي هو مجرد قيم تقريبية، كما أنها تعتمد على مقدار الطعام ونوع الكماليات المستخدمة. ابدأ باستخدام أقل قيم موصى بها، وإذا لم يتم طهي الطعام بشكل كافٍ، فانتقل إلى استخدام قيم أعلى. استخدم الكماليات المرفقة، ويُفضل استخدام صواني الكيك وصواني الفرن المعدنية داكنة اللون. ويمكنك أيضًا استخدام الأواني والكماليات المصنوعة من البيركس والفخار، ولكن تذكر أن أوقات الطهي ستطول بعض الشيء. وللحصول على أفضل النتائج، احرص على اتباع النصائح الموضحة في جدول الطهي لاختيار الكماليات (المرفقة) التي ستوضع على الأرفف المختلفة.

								الوظائف
air Eco Forced (وظيفة الهواء الموجه قسريا)	وظيفة 4 Cook	MaxiCooking	وظيفة الشواية التبرو	الشواية	الخبيز بالحمل الحراري	دفع الهواء	الموزع الحراري	

معلومات الطهي	الكمية	المستوى والكماليات	فئات الطعام	
	500 - 3000 جم	2	اللازانيا الطازجة	الطاجن والمعكرونة المحمرة
جهز تبعاً لوصفتك المفضلة. قم بسكب صوص البشاميل على الجزء العلوي ورش عليه الجبن للحصول على مستوى تحمير مناسب	500 - 3000 جم	2	لازانيا مجمدة	
ادهن زيتاً بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. تبيل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة. عند نهاية عملية الطهي، انتظر لمدة لا تقل عن 15 دقيقة قبل التقطيع	600 - 2000 جم	3	لحم بقري مشوي	اللحوم
قم بدهنها بالزيت وانثر الملح عليها قبل الطهي. قم بالتقليب بعد مرور 3/5 مدة الطهي.	1.5 - 3 سم	4 5	بيف برجر	
ادهن زيتاً بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. تبيل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة. عند نهاية عملية الطهي، انتظر لمدة لا تقل عن 15 دقيقة قبل التقطيع	600 - 2500 جم	3	لحم دسم مشوي	
قم بدهنها بالزيت وانثر الملح عليها قبل الطهي. قم بالتقليب بعد مرور 2/3 مدة الطهي	500 - 2000 جم	4 5	ضلوع دسمة	
قم بتوزيعها بشكل متساوي على الشبكة السلكية. قم بالتقليب بعد مرور 3/4 مدة الطهي	1.5 - 4 سم	4 5	السجق والنقانق	
ادهن زيتاً بالفرشاة وتبيل حسب الرغبة. افركها بالملح والفلفل. قم بإدخالها في الفرن والصدر لأعلى	600 - 3000 جم	2	الدجاج المحمر	
قم بدهنها بالزيت وانثر الملح عليها قبل الطهي. قم بالتقليب بعد مرور 2/3 مدة الطهي	1 - 5 سم	4 5	فيليه / صدور	
قم بدهنها بالزيت وانثر الملح عليها قبل الطهي. قم بالتقليب بعد مرور 1/2 مدة الطهي	1 شبكة	4 5	كباب	
ادهن زيتاً بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. تبيل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة	0.5 - 3 سم	2 3	فيليه طازج	
ادهن زيتاً بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. تبيل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة	0.5 - 3 سم	2 3	فيليه مُجمد	
قم بتغطيتها بفتات الخبز وتبلها بالزيت، الثوم، الفلفل والبقدونس	صينية واحدة	4	من شرائح اللحم	المأكولات البحرية المشوية
	صينية واحدة	4	جراتان المحار	
ادهن زيتاً بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. تبيل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة	صينية واحدة	3 4	جمبري/روبيان	
	صينية واحدة	3 4	القرديدس	
قم بتقطيعها إلى أجزاء، وتبلها بالزيت، الملح وأضف نكهة الأعشاب قبل وضعها في الفرن	500 - 1500 جم	3	بطاطس	خضروات محمرة
ادهن زيتاً بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. تبيل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة	100 - 500 جم لكل واحدة	3	خضار محشو	
	500 - 1500 جم	3	خضروات أخرى	
قم بتقطيعها إلى أجزاء، وتبلها بالزيت، الملح وأضف نكهة الأعشاب قبل وضعها في الفرن	1 صينية	3	بطاطس	خضروات الغراتان
قم بتغطيتها بفتات الخبز وتبلها بالزيت، الثوم، الفلفل والبقدونس	1 صينية	3	الطماط	
جهز تبعاً لوصفتك المفضلة. وقم بنثر الجبن للحصول على مستوى تحمير مناسب	1 صينية	3	فلفل	
	1 صينية	3	البروكولي	
جهز تبعاً لوصفتك المفضلة. قم بسكب صوص البشاميل على الجزء العلوي ورش عليه الجبن للحصول على مستوى تحمير مناسب	1 صينية	3	القرنبيط	
	1 صينية	3	نقاط أخرى	
	1 صينية	3		

الملحقات

الشبكة السلكية

صينية الفرن أو صينية الكيك على الشبكة السلكية

صينية تجميع القطرات/صينية الخبز أو صينية الفرن على الشبكة السلكية

صينية تجميع القطرات/صينية الخبز

صينية تجميع القطرات مع 500 مل ماء

معلومات الطهي	الكمية	المستوى والكماليات	فئات الطعام	
حضر مجموعة من الكيك الإسفنجي الخالي من الدهون بوزن 500-900 جم. أسكبها داخل صينية الخبز المبطنة والدهونة	500 - 1200 جم	2	كعكة إسفنجية معلبة	الكعك والمعجنات
اصنع خلطة من 500 جم من الدقيق، 200 جم زبدة مملحة، 200 جم من السكر، بيضتين . أضف نكهة عير الفاكهة. دعها تبرد. قم بتمديد العجين بشكل متساوي وقم بتشكيله كما ترغب. ضع الكعك على صينية الخبز	200 - 600 جم	3	كعك صغير	
قم بتوزيعه بشكل متساوي في صينية الخبز. دعها تبرد قبل تقديمها	صينية واحدة	3	الكرواسون (طازج)	
	صينية واحدة	3	معجنات الشو	
اصنع خلطة من 500 جم من الدقيق، 200 جم زبدة مملحة، 200 جم من السكر، بيضتين . أضف نكهة عير الفاكهة. دعها تبرد. قم بتوزيع العجين بالتساوي وضعه في علبة. املاها بمرى الفواكة وقم بالطهي	400 - 1600 جم	3	جاتوه معبأ	
قم بتحضير خليط من قطع التفاح، جوز الصنوبر، القرفة وجوز الطيب. ضع بعض من الزبدة في وعاء، وقم بنثر السكر وقم بالطهي لمدة تتراوح من 10-15 دقيقة. قم بلفه داخل العجينة وثني الجزء الخارجي	400 - 1600 جم	3	شترودل	
ضع طبق الفطيرة مع العجينة ورش الجزء السفلي بفتات الخبز لامتصاص العصير من الفاكهة. ثم املاها بالفواكة الطازجة المقطعة المخلوطة بالسكر والقرفة	500 - 2000 جم	2	فطيرة محشوة بالفاكهة	
املا طبق الفطير المخصص لكميات 8-10 أجزاء بالعجينة وأثقبه بالشوكة قم بحشو عجينة الفطيرة وفقاً لوصفتك المفضلة	800 - 1200 جم	2	كعكة مالحة	الخبز
حضر العجينة وفقاً لوصفتك المفضلة لقالب خفيف. قم بتشكيله إلى لفائف قبل أن يرتفع. استخدم وظيفة الفرن المخصصة للرفع	60 - 150 جم لكل واحدة	3	لفائف	
حضر العجينة وفقاً لوصفتك المفضلة لقالب خفيف. قم بتشكيله على هيئة وعاء القالب قبل أن يرتفع. استخدم وظيفة الفرن المخصصة للرفع	400 - 600 جرام لكل رغيف	2	رغيف ساندويتش معلب	
قم بتحضير العجين وفقاً لوصفتك المفضلة وضعه في صينية الخبز	700 - 2000 جم	2	خبز كبير	
حضر العجينة وفقاً لوصفتك المفضلة لقالب خفيف. قم بتشكيله إلى لفائف خبز باجيت قبل أن يرتفع. استخدم وظيفة الفرن المخصصة للرفع	200 - 300 جرام لكل رغيف	3	خبز فرنسي	
قم بتحضير عجينة البييتزا باستخدام 150 مل من الماء و 15 جم من الخميرة و 200-225 جم من الدقيق والزيت والملح. قم بزيادة ارتفاعها باستخدام وظيفة الفرن المعنية. افرد العجينة داخل صينية الخبز الدهونة بقليل من الزيت. ضع طبقة علوية من الطماطم والموتزاريلا وشرائح اللحم	صينية مستديرة	2	البييتزا الرقيقة	
	صينية مستديرة	2	البييتزا السمكية	
اخرجه من العبوة. قم بتوزيعها بشكل متساوي على الشبكة السلكية	1 - 4 طبقات	2 1 4 3 5 1 3 5 1 2 4 5	البييتزا المجمدة	البييتزا

صينية تجميع القطرات مع 500 مل ماء

صينية تجميع القطرات/صينية الخبز

صينية تجميع القطرات/صينية الخبز أو صينية الفرن على الشبكة السلكية

صينية الفرن أو صينية الكيك على الشبكة السلكية

الشبكة السلكية

الملحقات

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

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

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

- قدر كبير من الماء، اترك الفرن حتى يبرد تماما ثم قم بمسحه بقطعة قماش أو إسفنجة.
- قم بتفعيل وظيفة "التنظيف الذاتي" وذلك للحصول على أفضل تنظيف للأسطح الداخلية.
- قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملائم.
- يمكن إزالة باب الفرن لتسهيل التنظيف.

الملحقات

- انقع الملحقات في منظف غسيل أطباق بعد الاستخدام، وتعامل معها بقفازات الفرن إذا كانت لا تزال ساخنة. يمكن إزالة بقايا الأطعمة باستخدام فرشاة غسيل أو إسفنجة.

الأسطح الخارجية

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

الأسطح الداخلية

- بعد كل استخدام، اترك الفرن يبرد ثم قم بتنظيفه، يُفضل التنظيف وهو دافئ، لإزالة أية رواسب أو بقع ناتجة عن بقايا الأطعمة. ولتجفيف أي تكاثف للماء تم تكوينه نتيجة طهي الأطعمة باستخدام

استبدال المصباح

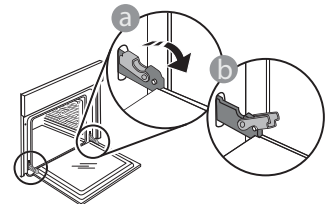
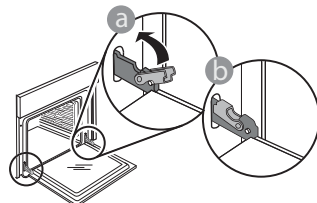
~ فلط من النوع G9، T300م. اللبنة المركبة بالمنتج مصممة خصيصا للأجهزة المنزلية وغير ملائمة لإضاءة الغرف بصفة عامة داخل المنزل (المواصفة EC 244/2009). تتوفر لمبات المصابيح لدى مركزنا لخدمة ما بعد البيع. لا تتعامل مع اللمبات بيديك المجردتين، فقد تؤدي بصمات أصابعك إلى إتلافها. لا تستخدم الفرن حتى تتم إعادة تركيب غطاء اللبنة.

- افصل الفرن عن مصدر الإمداد بالكهرباء.
- قم بجل غطاء المصباح واستبدل اللبنة ثم أعد ربط غطاء المصباح مرة أخرى.
- أعد توصيل الفرن بمصدر الإمداد بالكهرباء.
- يرجى ملاحظة: اقتصر على استخدام لمبات هالوجين 20-40 واط/230

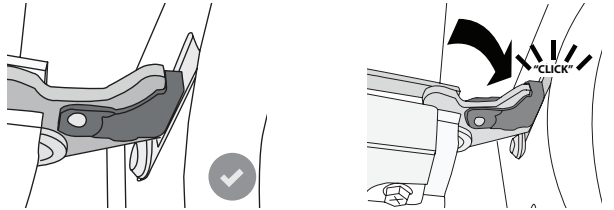
خلع الباب وإعادة تركيبه

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

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

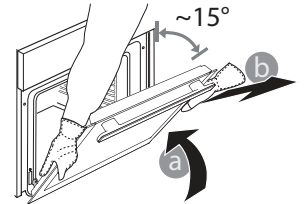


- اضغط برفق للتأكد من تثبيت السقاطات في موضعها الصحيح.



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

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



الأسئلة الأكثر تكرارا بشأن الواي فاي

أي من بروتوكولات الواي فاي مدعومة؟

مهايي واي فاي المُركب يدعم نطاقات واي فاي n/g/b للدول الأوروبية.

أي من الإعدادات يحتاج إلى تهيئته في برنامج الموجه؟

إعدادات الموجه التالية ضرورية: تردد 2.4 جيجا هيرتز مُفعّل، وتم تفعيل نطاق واي فاي n/g/b وبروتوكول DHCP وتقنية NAT.

أي إصدار من بروتوكول WPS مدعوم؟

بروتوكول WPS 2.0 أو أحدث. راجع مستندات الموجه.

هل يوجد أي اختلافات بين استخدام الهاتف الذكي (أو التابلت) بنظام تشغيل أندرويد أو iOS؟

يمكنك استخدام نظام التشغيل الذي تفضله، فلا يوجد أي اختلاف.

هل يمكنني استخدام شبكة اتصال الجيل الثالث 3G بدلا من الموجه؟

نعم، ولكن الخدمات السحابية مصممة للأجهزة المتصلة بشكل دائم.

كيف يمكنني 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 Live 6th Sense للتأكد من أن شبكة الجهاز مرئية ومتصلة بالشبكة السحابية.

هل يوجد أي شيء يعيق وصول إشارة الاتصال للجهاز؟

تحقق من أن الأجهزة المتصلة لا تستهلك نطاق الإشارة المتاح.

تأكد من أن عدد الأجهزة المتصلة بالواي فاي لا يتجاوز العدد الذي يسمح به الموجه.

كم المسافة الذي يجب أن يبعدها الموجه عن الفرن؟

إشارة الواي فاي بطبيعة الحال تكون قوية بما يكفي لتغطية حجرتين ولكن هذا يتوقف على طبيعة مادة صنع الجدران. يمكنك التحقق من قوة الإشارة عن طريق وضع الجهاز الذكي بالقرب من الجهاز.

ماذا يمكنني أن أفعل إذا لم تصل إشارة الاتصال اللاسلكية للجهاز؟

يمكنك استخدام أجهزة معينة لتمديد تغطية الواي فاي المنزلية، مثل جهاز نقطة وصول اللاسلكي وجهاز مكرر الإشارة اللاسلكية وجهاز قنطرات خط القدرة (الجهاز غير مزود بها).

كيف يمكنني إيجاد اسم كلمة مرور شبكة اللاسلكي؟

راجع مستندات الموجه. يوجد دائما لاصقة على الموجه تعرض المعلومات التي تحتاجها للوصول إلى صفحة إعداد الجهاز باستخدام جهاز مُتصل.

ماذا يمكنني أن أفعل إذا كان الموجه الخاص بي يستخدم قناة الواي فاي بالناحية المجاورة؟

أجبر الموجه على استخدام قناة الواي فاي المنزلية الخاصة بك.

ماذا 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.

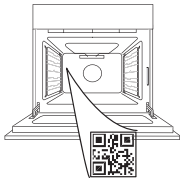
كيف يمكنني تغيير حساب Whirlpool الخاص بي مع إبقاء الأجهزة متصلة؟

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.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يعمل.	انقطاع التيار الكهربائي. الفصل من الشبكة الكهربائية.	تحقق من وجود طاقة كهربائية بمصدر التيار الرئيسي ومن توصيل الفرن بمصدر الكهرباء. أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائماً.
وحدة العرض تعرض الحرف "F" متبوعاً برقم أو بحرف.	عطل بالفرن.	اتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع واذكر الرقم التابع للحرف "F". اضغط على  ، اضغط  ومن ثم اختر "إعادة ضبط المصنع". سيتم حذف جميع الإعدادات التي تم حفظها.
يتم إيقاف مصدر الكهرباء المنزلي.	خطأ بإعداد القدرة.	تحقق من أن معدل شبكة التيار المنزلية لا يقل عن 3 كيلوواط. إذا كان غير ذلك، قم بخفض القدرة إلى 13 أمبير. لتغييرها، اضغط على  ، اختر  "المزيد من الأنماط" ومن ثم اختر "إدارة الطاقة".
الموقد لا يقوم بالتسخين.	الوضع التجريبي قيد التشغيل.	اضغط على  ، اضغط  "معلومات" ومن ثم اختر "وضع استعراض التخزين" للخروج.
يظهر الشكل  بوحدة العرض.	موجه الواي فاي متوقف. قد تم تغيير خصائص إعداد الموجه. إشارات الاتصال اللاسلكي لا تصل للجهاز. يتعذر على الفرن إجراء اتصال مستقر بالشبكة المنزلية. إمكانية الاتصال غير مدعومة.	تأكد من أن موجه الواي فاي متصل بالإنترنت. تحقق من أن مقدار قوة إشارة الواي فاي القريبة من الجهاز جيد. حاول إعادة تشغيل الموجه. انظر الفقرة "واي فاي FAQ" إذا تم تغيير خصائص الشبكة اللاسلكية المنزلية الخاصة بك، قم بإجراء الاقتران بالشبكة: اضغط على  ، اضغط  "واي فاي" ومن ثم اختر "التوصيل بالشبكة".
إمكانية الاتصال غير مدعومة.	تمكين الاستخدام عن بُعد غير متاح في دولتك.	تحقق قبل الشراء من أن دولتك تتيح خاصية الاستخدام عن بعد للأجهزة الإلكترونية.



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

- استخدام كود الاستجابة السريعة بجهازك
- زيارة موقعنا الإلكتروني docs.whirlpool.eu
- وكبديل، 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.



400011688116

Whirlpool