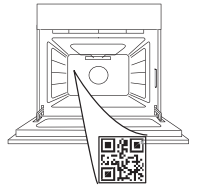




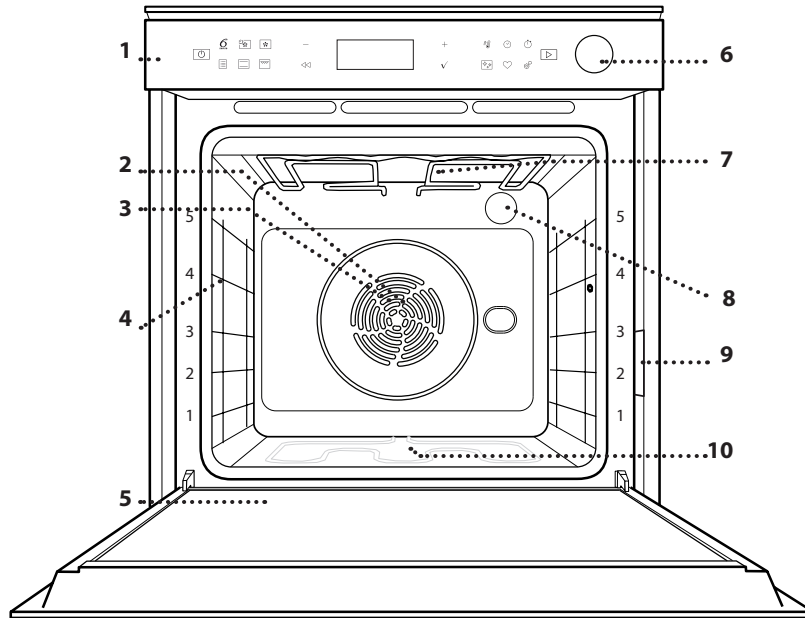
**THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT**  
 In order to receive a more complete assistance, please register your product on [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

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



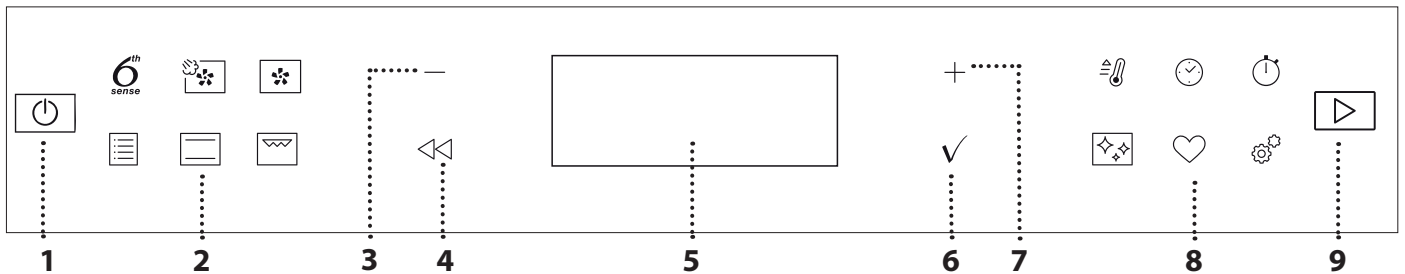
**Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.**

## PRODUCT DESCRIPTION



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

## CONTROL PANEL DESCRIPTION



### 1. ON / OFF

For switching the oven on and off and for stopping an active function, a long press is needed.

### 2. FUNCTIONS DIRECT ACCESS

For quick access to the functions and menu.

### 3. NAVIGATION BUTTON MINUS

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

### 4. BACK

For returning to the previous screen.

During cooking, allows settings to be changed.

### 5. DISPLAY

For immediately starting a function.

### 6. CONFIRM

For confirming a selected function or a set value.

### 7. NAVIGATION BUTTON PLUS

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

### 8. OPTIONS / FUNCTIONS DIRECT ACCESS

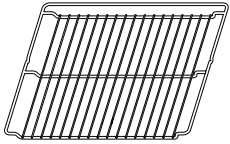
For quick access to the functions, duration, settings and favorites.

### 9. START

For starting a function using the specified or basic settings.

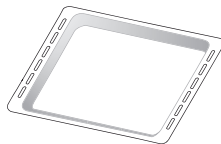
# ACCESSORIES

## WIRE SHELF



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

## DRIP TRAY



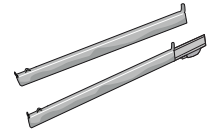
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

## BAKING TRAY



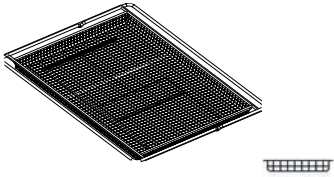
Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.

## SLIDING RUNNERS\*



To facilitate inserting or removing accessories.

## AIR FRY TRAY \*



To be used when cooking foods with Air Fry function, with a baking tray positioned at a lower level to collect possible crumbs and drip. It can be cleaned in the dishwasher.

\* 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; for orders and information contact the after sales service or [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

## 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.

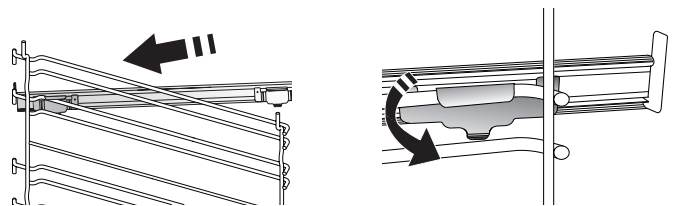
Other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.

## 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.

# FUNCTIONS

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

These allow a fully automatic cooking for all types of food (Lasagna, Meat, Fish, Vegetables, Cakes & Pastries, Salty cakes, Bread, Pizza).

To get the best from this function, follow the indications on the relative cooking table.



### FORCED AIR + STEAM

Combining the properties of steam with those of the forced air, this function allows you to cook dishes pleasantly crispy and browned outside, but at the same time tender and succulent inside. To achieve the best cooking results, we recommend to select STEAM 1 level for bread and desserts, and STEAM 2 for meat, fish and vegetables.



### 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.



### TRADITIONAL FUNCTIONS

#### • CONVECT BAKE

For cooking meat, baking cakes with fillings on one shelf only.

#### • TURBO GRILL

For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.

#### • FROZEN BAKE

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

#### • SPECIAL FUNCTIONS

##### » AIR FRY

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

##### » RISING

For optimal proving of sweet or savoury dough. To maintain the quality of proving, do not activate the function if the oven is still hot following a cooking cycle.

##### » 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.

##### » 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.



### 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.



### FAST PREHEAT

For preheating the oven quickly.



### TIMERS

For editing function time values.



### MINUTEMINDER

For keeping time without activating a function.



### CLEANING

#### • DRAIN

For draining the boiler in order to prevent residual water remaining in there when the appliance will not be used for a certain period of time.

#### • DESCALE

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

#### • SMART CLEAN

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



## SETTINGS

For adjusting the oven settings.

When "ECO" mode is active the brightness of the display will be reduced to save energy and lamp switches off after 1 minute. It will be reactivated automatically whenever any of the buttons are pressed. When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up. To deactivate this mode, access "DEMO" from "SETTINGS" menu and select "Off".

By selecting "FACTORY RESET", the product switches off and then it returns to first switch on. All settings will be deleted.



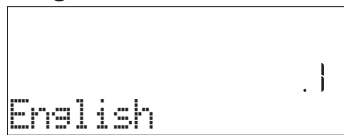
## FAVORITES

For retrieving the list of 10 favorite functions.

## FIRST TIME USE

### 1. SELECT THE LANGUAGE

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

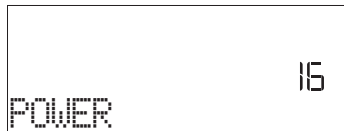


Press + or - to scroll through the list of available languages and select the one you require. Press ✓ to confirm your selection.

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

### 2. SET THE POWER CONSUMPTION

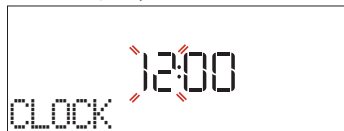
The oven is programmed to consume a level of electrical power that is compatible with a domestic network that has a rating of more than 3 kW (16): If your household uses a lower power, you will need to decrease this value (13).



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

### 3. SET THE TIME


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



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

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

### 4. SET THE WATER HARDNESS LEVEL

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

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

Press ✓ to confirm.

For Water Hardness level, "Hard" is preset.

### 5. HEAT THE OVEN


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


Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours. Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it. Heat the oven to 200 °C for around one hour, ideally using a function with air circulation (e.g. "Forced Air" or "Convection Bake").

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


# DAILY USE

## 1. SELECT A FUNCTION

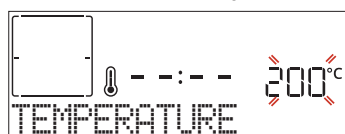
Press  to switch on the oven: the display will show the last running main function or the main menu.


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

## 2. SET THE FUNCTION

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

### TEMPERATURE / GRILL LEVEL / STEAM LEVEL



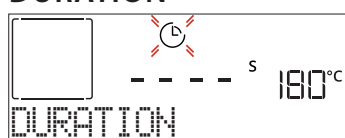
When the value flashes on the display, press + or - to change it, then press  to confirm and continue with the settings that follow (if possible).





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



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

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


### DURATION



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


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



### END TIME (START DELAY)

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



Press + or - to set the time you want cooking to end,

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

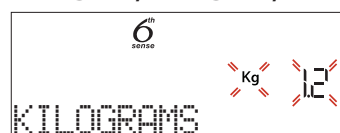
Please note: Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase: The oven will reach the temperature you require gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than those listed in the cooking table. During the waiting time, you can press + or - to amend the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


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

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

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

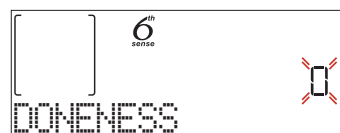
### WEIGHT / HEIGHT / PIZZA (ROUND-TRAY-LAYERS)





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

### DONENESS / BROWNING

In some 6<sup>th</sup> Sense functions it is possible to adjust the doneness level.



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

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

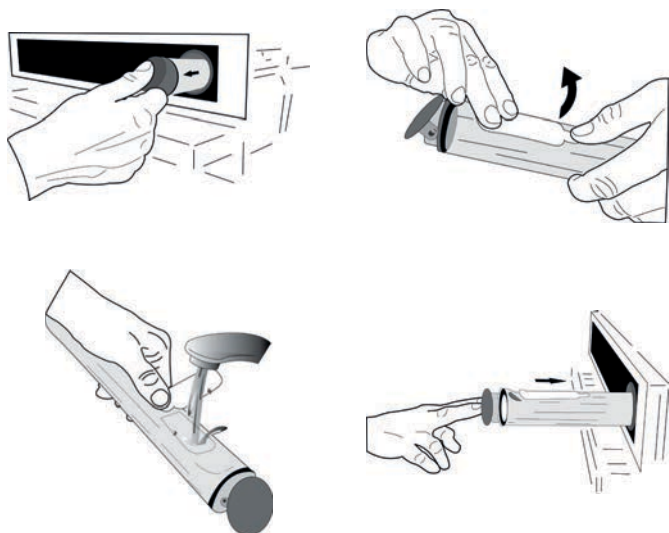
### . COOKING WITH STEAM

By selecting the "Forced Air + Steam" or one of the several 6<sup>th</sup> Sense dedicated recipes it is possible cook any kind of food thanks to the use of the steam.

Steam spreads more quickly and more evenly through food compared to just the hot air typical of Conventional Functions: this reduce cooking times, locking in food's precious nutrients and ensuring you obtain excellent, truly delicious results with all your recipes. Through the complete duration of the steam cooking the door must be kept closed.

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

When requested on the display with "ADD WATER" indications, open the drawer by pressing the tilting cap. Once extracted, open drawer's lid and slowly pour in some drinking water until the notch corresponding to the level requested on the display (LEVEL 1 - 160 ml or LEVEL 2 - 300 ml, based on selected function) is reached. In any case, do not overfill the drawer exceeding the notch indicating Level 2. Close the drawer by pushing it carefully towards the panel until completely closed. The drawer must always remain closed, except for water filling.



After the first filling, in case of longer cooking cycles, once water will have ran out, it could be necessary to add it again, in order to complete the cycle: the oven will prompt it in case it is needed. Avoid to fill the drawer when the oven is switched off, or up to it is requested from the display. We suggest emptying the drawer after the cooking steam cycle.

### 3. START THE FUNCTION

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

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

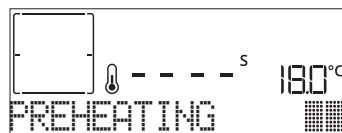
Please note: Once a function has been selected, the display will recommend the most suitable level for each function.

At any time you can stop the function that has been activated by pressing .

If the oven is hot and the function requires a specific maximum temperature, a message will shown on the display. Press to return to previous screen and select a different function or wait for a complete cooling.

### 4. PREHEATING

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



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

Please note: Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result. Opening the door during the preheating phase will stop pause it.

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

### 5. PAUSE COOKING / TURN OR CHECK FOOD

By opening the door, the cooking will be temporarily paused through deactivating heating elements.

To resume the cooking, close the door.

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



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

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

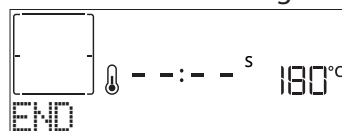


An audible signal will sound and the display shows the action to be done. Check the food, close the door and press or to continue cooking.

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

### 6. END OF COOKING

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



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

## BROWNING

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



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

## FAVORITES

Once cooking is complete the display will prompt you to save the function in a number between 1 and 10 on your list of favorites.



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

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

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

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

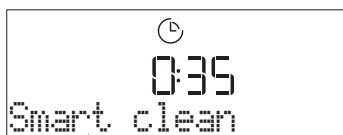


Press + or - to select the function, confirm by pressing ✓, and then press ▶ to activate.

## CLEANING

### SMARTCLEAN

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



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

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

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

## DRAIN

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

Approximately 30min after the stop/end of cooking, the oven will automatically drain the system, moving the residual water into the drawer (be careful not to remove the drawer after cooking). Once done, the drawer can be extracted and emptied.

We recommend emptying the drawer as soon as the drain is completed, after the cooking cycle. If needed, a manual drain can in any case be executed by the user following the instruction below.



Select the "Drain" function with the water drawer properly inserted in the oven, press ▶ and wait for the cycle to automatically run. The average duration for full load drainage is about one minute. Once done, the drawer can be extracted and emptied.

Please note: to ensure that the water is cold, it is not possible to perform this activity before 30 minutes have elapsed from the last cycle (or the last time the product was powered). During this waiting time, the display will show the following feedback "WATER IS HOT"

## DESCALE

This special function, activated at regular intervals, allows you to keep the steam system in the best condition. Once the function is started, follow all the steps indicated on the display and press ▶ when done to start each phase. The average duration of the full function is around 100 minutes.

Please note: If the function is stopped at any time, the entire descaling cycle must be repeated.

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

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

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

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

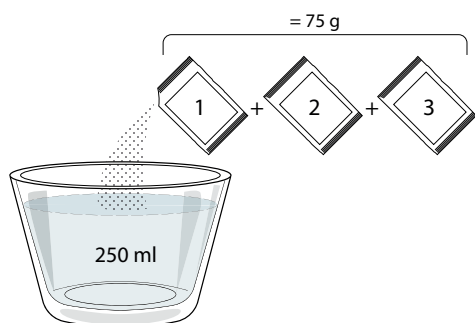
Before to run the descaling phase, the appliance will check if some residual water is contained into the boiler, and a Drain cycle could be performed, if needed. In this case, you will have to empty the drawer after the Drain cycle, before continuing with the Descal Phase.

Please note: to ensure that the water is cold, it is not possible to perform this activity before 30 minutes have elapsed from the last cycle (or the last time the product was powered).

During this waiting time, the display will show the following feedback "WATER IS HOT".

#### » PHASE 1/2: DESCALING (70 MIN)

When display will show <ADD 0.25 L OF SOLUTION>, please pour the descaling solution in the drawer. For best results in descaling, we recommend filling the tank with a solution composed of 75 g of the specific WPRO product and 250 ml of drinking water. Make sure the solution dissolves completely in the water so that no residue remains. WPRO descaler is the suggested professional product for the maintenance of the best performance of your steam function in the oven. For orders and information contact the after sales service or [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu). Whirlpool will not be held responsible for any damage caused by the use of other cleaning products available on the market.



Once the descaling solution is poured inside the drawer, press to start the main descaling process. The descaling phases do not need you to stay in front of the appliance. After each phase is completed, an acoustical feedback will be played and the display will show instructions to proceed with the next phase.

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

#### » PHASE 2/2: RINSING (30 min.)

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

When the message "DESCALING COMPLETED" appears on the display, please press OK to confirm.

Cooking functions cannot be activated during the cleaning cycle. Please note: A message will be shown

on display, to remind you to execute this operation regularly.

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

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

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

#### . MINUTEMINDER

When the oven is switched off, the display can be used as a timer. To activate this function, make sure that the oven is switched off and press + or - : The icon will flash on the display.

Press + or - to set the length of time you require and then press to activate the timer.



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

Please note: The minuteminder does not activate any of the cooking cycles. Press + or - to change the time set on the timer.

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

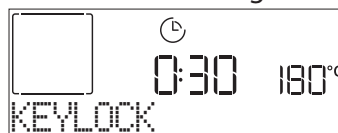
Press to switch on the oven and then select the function you require.

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

Please note: During this phase, it isn't possible to see the minuteminder (only the icon will be displayed), that will continue counting down in background. To retrieve the minuteminder screen press to stop the function that is currently active.

#### . KEYLOCK

























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



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




**6<sup>th</sup>**  
sense **COOKING TABLE**


FOOD CATEGORIES		SUGGESTED QUANTITY	TURN (of cook time)	LEVEL AND ACCESSORIES	
LASAGNA	-	0.5 - 3 kg	-	2 	
MEAT	Beef roasted	0.6 - 2 kg	-	3 	
	Hamburgers	1.5 - 3 cm	3/5	5 	4 
	Roasted	0.6 - 2.5 kg	-	3 	
	Chicken-roasted	0.6 - 3 kg	-	2 	
	Fillet & breast	1 - 5 cm	2/3	5 	4 
FISH	Fish fillets	0.5 - 3 (cm)	-	3 	2 
	Fillets-frozen	0.5 - 3 (cm)	-	3 	2 
VEGETABLES	Potatoes	0.5 - 1.5 kg	-	3 	
	Vegetable-roast	0.5 - 1.5 kg	-	3 	
	Vegetable-gratin	one tray	-	3 	
CAKES & PASTRIES	Sponge cake	0.5 - 1.2 kg	-	3 	
	Cookies	0.2 - 0.6 kg	-	3 	
	Tart	0.4 - 1.6kg	-	3 	
	Quiche	0.8 - 1.2 kg	-	2 	
PIZZA & BREAD	Thin pizza	round - tray	-	2 	
	Thick pizza	round - tray	-	2 	
	Pizza- frozen	1 - 4 layers	-	2 	
	Rolls 🍞	60 - 150 g each	-	3 	
	Big bread 🍞	0.7 - 2.0 kg	-	2 	

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

  
Air fry




# FORCED AIR + STEAM COOKING TABLE

RECIPE	STEAM LEVEL	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN.)	SHELF AND ACCESSORIES
Shortbread / Cookies	STEAM 1	Yes	140 - 150	35 - 55	 3
Small cake / Muffin	STEAM 1	Yes	160 - 170	30 - 40	 3
Leavened cakes	STEAM 1	Yes	170 - 180	40 - 60	 2
Sponge cakes	STEAM 1	Yes	160 - 170	30 - 40	 2
Focaccia	STEAM 1	Yes	200 - 220	20 - 40	 3
Bread loaf	STEAM 1	Yes	170 - 180	70 - 100	 3
Small bread	STEAM 1	Yes	200 - 220	30 - 50	 3
Baguette	STEAM 1	Yes	200 - 220	30 - 50	 3
Roast potatoes	STEAM 2	Yes	200 - 220	50 - 70	 3
Veal / Beef / 1 kg	STEAM 2	Yes	180 - 200	60 - 100	 3
Veal / Beef / (pieces)	STEAM 2	Yes	160 - 180	60 - 80	 3
Roast Beef rare 1 kg	STEAM 2	Yes	200 - 220	40 - 50	 3
Roast Beef rare 2 kg	STEAM 2	Yes	200	55 - 65	 3
Leg of lamb	STEAM 2	Yes	180 - 200	65 - 75	 3
Stewed knuckles	STEAM 2	Yes	160 - 180	85 - 100	 3
Chicken / guinea fowl / duck 1 - 1.5 kg	STEAM 2	Yes	200 - 220	50 - 70	 3
Chicken / guinea fowl / duck (pieces)	STEAM 2	Yes	200 - 220	55 - 65	 3
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)	STEAM 2	Yes	180 - 200	25 - 40	 3
Fish fillet	STEAM 2	Yes	180 - 200	15 - 30	 3

## 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

  
Air fry

# AIR FRY COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	SUGGESTED QUANTITY	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min.)	SHELF AND ACCESSORIES
Frozen French Fries		650-850g	Yes	200	25 - 30	L4  L1 
Homemade Fries		300 - 800g	Yes	200	20 - 40	L4  L1 
Fresh Breaded Zucchini		400g	Yes	200	15 - 20	L4  L1 
Mixed Vegetables		300 - 800g	Yes	200	20 - 30	L4  L1 
Frozen Chicken Nuggets		500g	Yes	200	15 - 20	L4  L1 
Breaded Chicken Breast		1 - 4cm	Yes	200	20 - 40	L4  L1 
Frozen Fish Sticks		500g	Yes	220	15 - 20	L4  L1 
Breaded Cutlet		1 - 4cm	Yes	220	20 - 50	L4  L1 

For cooking fresh or homemade foods, spread the oil evenly.

We suggest adding an empty tray on L1 in order to collect eventual grease residual coming from the Air fry tray during the cooking.

In order to guarantee uniform cooking results, mix food halfway through the recommended cooking time.

FUNCTIONS



Conventional



Forced air



Convection bake



Grill



TurboGrill



























































































Eco Forced air



Air Fry

# COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN.)	SHELF AND ACCESSORIES
Leavened cakes / Sponge cakes		Yes	170	30 - 50	2 
		Yes	160	30 - 50	2 
		Yes	160	30 - 50	4  1 
Filled cakes (cheesecake, strudel, apple pie)		Yes	160 - 200	30 - 85	3 
		Yes	160 - 200	35 - 90	4  1 
Cookies / Shortbread		Yes	150	20 - 40	3 
		Yes	140	30 - 50	4 
		Yes	140	30 - 50	4  1 
		Yes	135	40 - 60	5  3  1 
Small cakes / Muffin		Yes	170	20 - 40	3 
		Yes	150	30 - 50	4 
		Yes	150	30 - 50	4  1 
		Yes	150	40 - 60	5  3  1 
Choux buns		Yes	180 - 200	30 - 40	3 
		Yes	180 - 190	35 - 45	4  1 
		Yes	180 - 190	35 - 45 *	5  3  1 
Meringues		Yes	90	110 - 150	3 
		Yes	90	130 - 150	4  1 
		Yes	90	140 - 160 *	5  3  1 
Pizza / Bread / Focaccia		Yes	190 - 250	15 - 50	2 
		Yes	190 - 230	20 - 50	4  1 
Pizza (Thin, thick, focaccia)		Yes	220 - 240	25 - 50 *	5  3  1 
Frozen pizza		Yes	250	10 - 15	3 
		Yes	250	10 - 20	4  1 
		Yes	220 - 240	15 - 30	5  3  1 
Savoury pies (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 190	45 - 55	3 
		Yes	180 - 190	45 - 60	4  1 
		Yes	180 - 190	45 - 70 *	5  3  1 
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		Yes	190 - 200	20 - 30	3 
		Yes	180 - 190	20 - 40	4  1 
		Yes	180 - 190	20 - 40 *	5  3  1 

FUNCTIONS

 Conventional

 Forced air

 Convection bake

 Grill

 TurboGrill

 Eco Forced air

 Air Fry

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min.)	SHELF AND ACCESSORIES
Lasagne / Flans / Baked pasta / Cannelloni		Yes	190 - 200	45 - 65	3
Lamb / Veal / Beef 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	3
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
Complete meal: Fruit tart (level 5) / lasagne (level 3) / meat (level 1)		Yes	190	40 - 120 *	5 3 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 TABLE

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

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

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

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

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

#### 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

Air fry

---

# 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 "Smart 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.

## WATER DRAWER MAINTENANCE

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

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

1. Press the top of the drawer front cap, indicated with a recess, to pull out the handle
2. Grasp the handle and pull out the water drawer.
3. Remove the lid of the water drawer.
4. Empty the water drawer and clean it.
5. Dry the different components by using a soft cloth.
6. If necessary, allow the drawer to air dry without closing it with the lid.
7. Replace the water drawer lid.
8. Re-insert the washed and dried removable water drawer into its housing making sure to push it all the way down
9. Press the bottom of the drawer front cap to reposition the handle.

Note: If needed, a manual drain cycle can be performed: press the Cleaning icon  on the UI panel and by navigating with the + and - buttons, select the Drain option and press the icon  to start. The oven will drain the water in the system, conveying it to the extractable drawer.

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

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

## BOILER

To ensure that the oven always works at optimum performance and to help prevent the build-up of limescale deposits over time, we recommend using the "Drain" and "Descal" functions regularly.

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

---

## REPLACING THE LIGHT

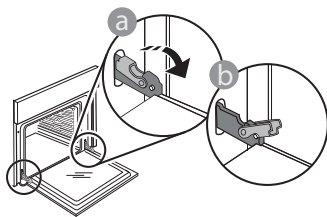
1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.
3. Reconnect the oven to the power supply.

Please note: 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. Light bulbs are available from our After-sales Service.

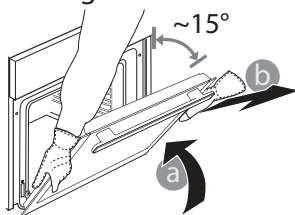
- If using halogen bulbs, do not handle them with your bare hands as your fingerprints could cause damage. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

## REMOVING AND REFITTING THE DOOR

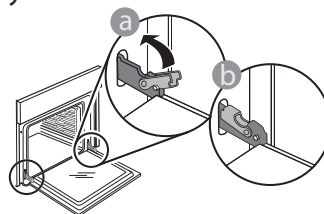
1. To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



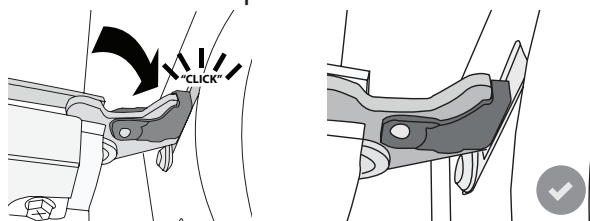
2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.



3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.
4. Lower the door and then open it fully. Lower the catches into their original position: Make sure that you lower them down completely.



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



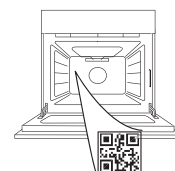
5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above: The door could become damaged if it does not work properly.

## 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".
The oven does not heat up. The function does not start.	"DEMO" mode is running.	Access "DEMO" from "SETTINGS" and select "Off".
The light switches off.	"ECO" mode is "On".	Access "ECO" from "SETTINGS" and select "Off".
The door will not open.	Cleaning cycle in progress.	Wait for the function to finish and for the oven to cool down.
Drain pump activation some minutes after end/stop of steam cycle	Expected automatic water drain	No action needed.

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

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



Whirlpool

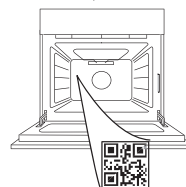


400011680913 REV. A



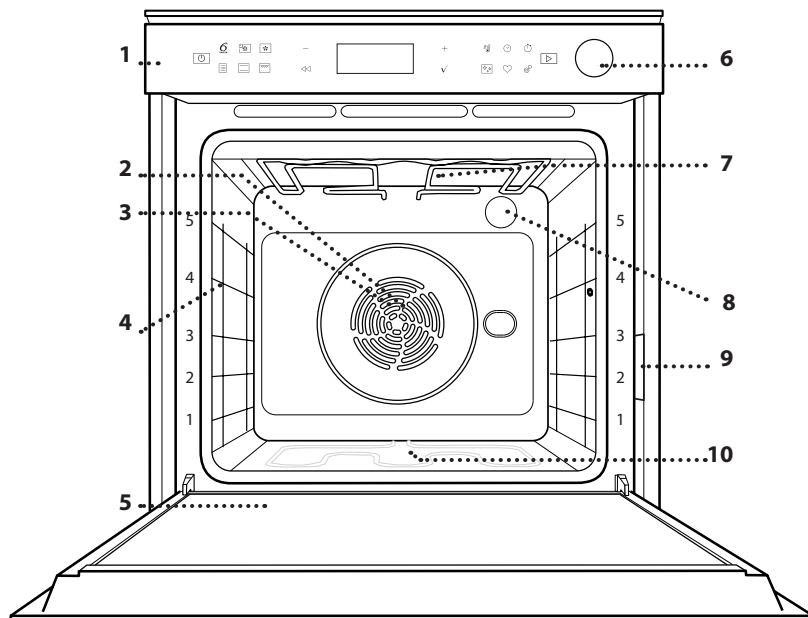
**MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT WHIRLPOOL**  
Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

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



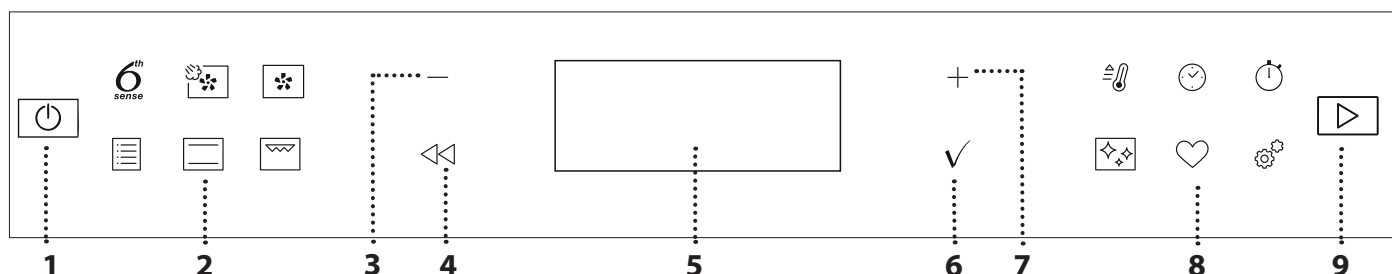
**Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.**

## DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commandes
2. Ventilateur
3. Élément chauffant rond (invisible)
4. Supports de grille (le niveau est indiqué à l'avant du four)
5. Porte
6. Tiroir d'eau
7. Élément de chauffage supérieur/gril
8. Ampoule
9. Plaque signalétique (ne pas enlever)
10. Élément chauffant inférieur (invisible)

## DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDES



### 1. ON/OFF

Pour allumer et éteindre le four, et pour arrêter une fonction active, il est nécessaire d'appuyer longuement sur cette touche.

### 2. ACCÈS DIRECT AUX FONCTIONS

Pour accéder rapidement aux fonctions et au menu.

### 3. BOUTON DE NAVIGATION MOINS

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

### 4. RETOUR

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

### 5. ÉCRAN

Pour lancer immédiatement une fonction.

### 6. CONFIRMER

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

### 7. BOUTON DE NAVIGATION PLUS

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

### 8. ACCÈS DIRECT AUX OPTIONS / FONCTIONS

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

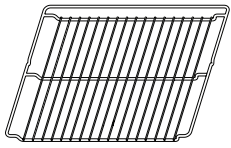
### 9. DÉPART

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



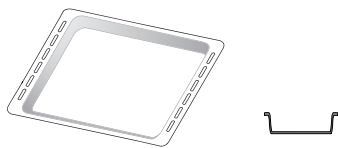
# ACCESSOIRES

## GRILLE MÉTALLIQUE



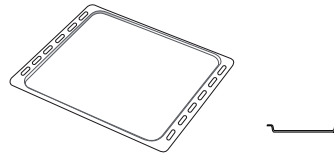
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur.

## LÈCHEFRITE



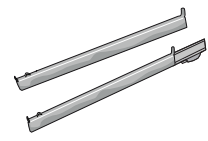
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

## PLAQUE DE CUISSON



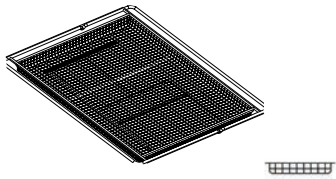
Pour la cuisson du pain et des pâtisseries, mais aussi pour cuire des rôtis, du poisson en papillotes, etc.

## RAILS TÉLESCOPIQUES\*



Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

## ACCESSOIRE AIR FRY\*



À utiliser lors de la cuisson d'aliments avec la fonction Air Fry, avec une plaque positionnée au niveau inférieur pour recueillir les éventuelles miettes et gouttes.

Il peut être nettoyé au lave-vaisselle.

\* Disponible sur certains modèles seulement

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

D'autres accessoires peuvent être achetés séparément ; pour les commandes et les informations, contacter le service après-vente ou [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

## 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.

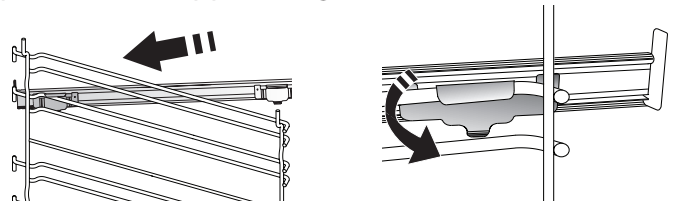
## ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

- 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

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

Elles permettent une cuisson totalement automatique de tous les types d'aliments (Lasagnes, Viande, Poisson, Légumes, Gâteaux & Pâtisseries, Quiche/ Cake salé, Pain, Pizza).

Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur la table de cuisson correspondante.



### CHALEUR PULSÉE + VAPEUR

En combinant les propriétés de la vapeur avec celles de la chaleur pulsée, cette fonction vous permet de cuire des plats agréablement croustillants et dorés à l'extérieur, tout en restant tendres et succulents à l'intérieur. Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, nous recommandons de sélectionner le niveau VAPEUR 1 pour le pain et les desserts, et VAPEUR 2 pour la viande, le poisson et les légumes.



### CHALEUR PULSÉE

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.



### FONCTIONS TRADITIONNELLES

#### AIR BRASSÉ

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

#### TURBO GRIL

Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.

#### SURGELÉS

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

#### FONCTIONS SPÉCIALES

##### AIR FRY

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

##### LEVAGE DE PÂTE

Pour un levage parfait des pâtes sucrées ou salées.

Pour assurer la qualité de levage, n'activez pas la fonction si le four est encore chaud après un cycle de cuisson.

##### » DÉCONGÉLATION

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.

##### » GARDER AU CHAUD

Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.

##### » ÉCO CHALEUR PULSÉE

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.



### CONVECTION

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.



### GRIL

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.



### PRÉCHAUF. RAPIDE

Pour préchauffer le four rapidement.



### TIMERS (MINUTERIES)

Pour éditer les valeurs de temps de la fonction.



### MINUTEMINDER (MINUTEUR)

Pour garder du temps sans activer de fonction.



### NETTOYAGE

#### • VIDANGE

Pour vidanger le chauffe-eau automatiquement afin de prévenir l'accumulation d'eau résiduelle lorsque l'appareil ne sera utilisé pour une certaine période de temps.

#### • DÉTARTRE

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

#### • SMART CLEAN

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



## RÉGLAGES

### Pour ajuster les réglages du four.

Lorsque le mode " ÉCO " est actif, la luminosité de l'écran sera réduite pour économiser de l'énergie et la lampe s'éteint après 1 minute. Il sera réactivé automatiquement lors de la pression de l'une quelconque des touches.

Lorsque la fonction "DEMO" est activée, toutes les commandes sont actives et les menus sont disponibles,

mais le four ne chauffe pas. Pour désactiver ce mode, accédez à " DÉMO " à partir du menu « RÉGLAGES » et sélectionnez "Off".

En sélectionnant " RÉINITIALISER ", le produit s'éteint et revient ensuite aux paramètres de son premier allumage. Tous les réglages seront effacés.



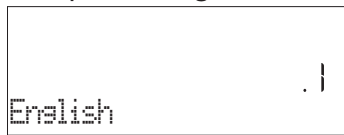
## FAVORI

Pour récupérer la liste de 10 fonctions favorites.

## PREMIÈRE UTILISATION

### 1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

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

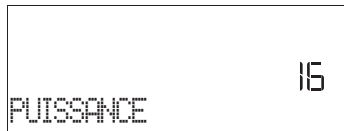


Appuyez sur + ou - pour faire défiler la liste de langues disponibles et sélectionnez celle que vous souhaitez. Appuyez sur ✓ pour confirmer votre sélection.

Veillez noter : La langue peut ensuite être changée en sélectionnant "LANGUE" dans le menu " RÉGLAGES ", disponible en appuyant sur

### 2. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

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



Appuyez sur + ou - sélectionnez 16 « Haut » ou 13 « Bas » et appuyez sur ✓ pour confirmer.

### 3. RÉGLER L'HEURE

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



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

Appuyez sur + ou - pour régler les minutes et appuyez sur ✓ pour confirmer.

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

### 4. RÉGLAGE DU NIVEAU DE DURETÉ DE L'EAU

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

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

Appuyez sur ✓ pour confirmer.

Pour le niveau de dureté de l'eau, le niveau 4 « Dure » est pré-réglé.


### 5. HEAT THE OVEN (CHAUFFER LE FOUR)

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs. Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur. Chauffer le four à 200 °C pour environ une heure, de préférence utilisant une fonction avec circulation d'air (p. ex. « Chaleur pulsée » ou « Convection forcée »).

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

# UTILISATION QUOTIDIENNE

## 1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

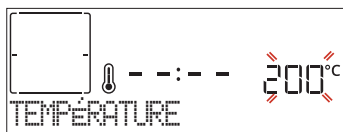
Appuyez sur  pour allumer le four : l'écran affichera la dernière fonction principale utilisée ou le menu principal.

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

## 2. RÉGLER UNE FONCTION

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

### TEMPÉRATURE / NIVEAU DU GRIL/ NIVEAU DE VAPEUR



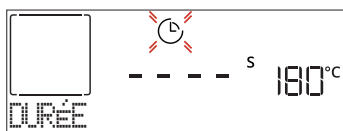
Lorsque la valeur clignote sur l'écran, appuyez sur **+** ou **-** pour la changer, puis appuyez sur **✓** pour confirmer et continuez avec les réglages qui suivent (si possible).



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


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

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


### DURÉE



Lorsque l'icône  clignote sur l'écran, appuyez sur **+** ou **-** pour régler le temps de cuisson que vous souhaitez puis appuyez sur **✓** pour confirmer. Vous ne devez pas régler le temps de cuisson si vous voulez gérer la cuisson manuellement (sans minuterie) : Appuyez sur **✓** ou  pour confirmer et démarrer la fonction. En sélectionnant ce mode, vous ne pouvez pas programmer un départ différé.

Veuillez noter : Vous pouvez ajuster le temps de cuisson en cours de cuisson en appuyant sur  : appuyez sur **+** ou **-** pour le modifier, puis appuyez sur **✓** pour confirmer.


### HEURE DE FIN (DÉPART DIFFÉRÉ)

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



Appuyez sur **+** ou **-** pour régler l'heure à laquelle vous

souhaitez que la cuisson se termine, puis appuyez sur **✓** pour confirmer et activer la fonction. Placez les aliments dans le four et fermez la porte : La fonction démarre automatique après une période de temps déterminée pour que la cuisson se termine au moment désiré.

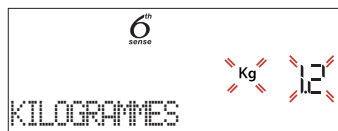
Veuillez noter : La programmation d'un délai pour le début de la cuisson désactive la phase de préchauffage : Le four va atteindre la température désirée graduellement, ce qui signifie que les temps de cuisson vont être légèrement plus longs que ceux indiqués sur le tableau de cuisson. Pendant le temps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

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

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

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

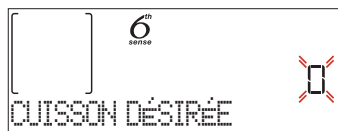
### POIDS / HAUTEUR / PIZZA (COUCHES À PLATEAU ROND)




Pour régler la fonction correctement, suivez les indications à l'écran, lorsque cela vous est demandé, et appuyez sur **+** ou **-** pour régler la valeur requise puis appuyez sur **✓** pour confirmer.

### CUISSON DÉSIRÉE / BRUNISSAGE

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



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

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

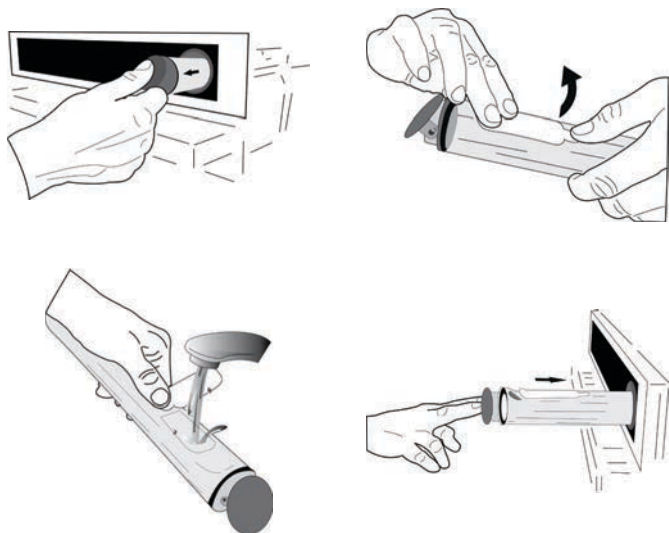
## CUISSON VAPEUR

En choisissant « Chaleur pulsée + Vapeur » ou l'une des recettes spécifiques 6th Sense, il est possible de cuire toute sorte d'aliments grâce à l'utilisation de la vapeur.

La vapeur se répand plus rapidement et plus uniformément à travers les aliments contrairement à la convection naturelle qui utilise de l'air chaud: cela réduit les temps de cuisson, gardant les précieux nutriments des aliments et vous garantissant des résultats excellents, vraiment délicieux avec toutes vos recettes. Pendant toute la durée de la cuisson vapeur, la porte doit rester fermée.

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

Lorsque l'écran affiche les indications « ADD WATER » (AJOUTER DE L'EAU), ouvrir le tiroir en appuyant sur le bouchon basculant. Une fois sorti, ouvrir le couvercle du tiroir et verser lentement de l'eau potable jusqu'à l'encoche correspondant au niveau requis sur l'écran (NIVEAU 1 - 160 ml ou NIVEAU 2 - 300 ml, sur la base de la fonction sélectionnée). Dans tous les cas, ne remplissez pas le tiroir au-delà de l'encoche indiquant le niveau 2. Fermez le tiroir en le poussant minutieusement vers le panneau jusqu'à ce qu'il soit totalement fermé. Le tiroir doit toujours rester fermé, sauf pour le remplissage d'eau.



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

Évitez de remplir le tiroir lorsque le four est éteint, ou jusqu'à ce que cela soit demandé à l'écran.

Il est conseillé de vider le tiroir après le cycle de cuisson à la vapeur.

### 3. DÉMARRER LA FONCTION

À tout moment, si les valeurs par défaut sont celles souhaitées ou une fois que vous avez appliqué les réglages que vous demandez, appuyez sur pour activer la fonction.

Pendant la phase de « Départ Différé », en appuyant sur , le four vous demandera si vous voulez sauter cette phase, en démarrant immédiatement la fonction.

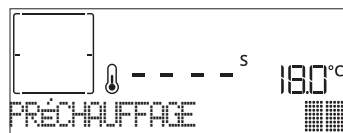
Veillez noter : Une fois qu'une fonction a été sélectionnée, l'écran recommandera le niveau le plus adapté pour chacune d'elles.

À tout moment, vous pouvez arrêter la fonction qui a été activée en appuyant sur .

Si le four est chaud et que la fonction nécessite une température maximale spécifique, un message apparaîtra sur l'écran. Appuyez sur pour revenir à l'écran précédent et sélectionner une fonction différente ou attendre un refroidissement complet.

### 4. PRÉCHAUFFAGE

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



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

Veillez noter : Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut affecter la qualité de la cuisson. La phase de préchauffage sera interrompue si vous ouvrez la porte durant le processus.

Le temps de cuisson ne comprend pas la phase de préchauffage. Vous pouvez toujours changer la température désirée en utilisant le bouton + ou -.

### 5. PAUSE DE CUISSON / RETOURNEMENT OU VÉRIFICATION DES ALIMENTS

En ouvrant la porte, la cuisson sera temporairement interrompue en désactivant les éléments chauffants.

Pour reprendre la cuisson, fermez la porte.

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



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

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

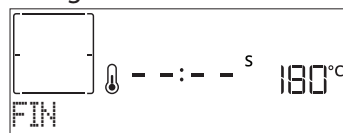


Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer. Vérifiez les aliments, fermez la porte et appuyez sur ou pour poursuivre la cuisson.

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

### 6. FIN DE CUISSON

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



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

## BRUNISSAGE

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



Lorsque l'écran montre le message pertinent, si nécessaire, appuyez sur **✓** pour démarrer un cycle de brunissage de cinq minutes. Vous pouvez arrêter la fonction à tout moment en appuyant sur **⏻** pour éteindre le four.

## FAVORI

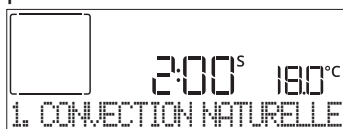
Une fois la cuisson terminée, l'écran vous demandera d'enregistrer la fonction avec un numéro entre 1 et 10 dans votre liste de fonctions préférées.



Si vous souhaitez enregistrer une fonction et mémoriser les paramètres actuels pour une utilisation ultérieure, appuyez sur **✓** autrement, pour ignorer la demande, appuyez sur **⏪**. Une fois que vous avez appuyé sur **✓**, appuyez sur le **+** ou **-** pour sélectionner la position du numéro, puis appuyez sur **✓** pour confirmer.

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

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

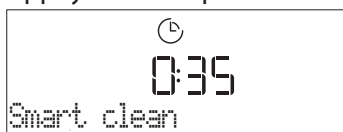


Appuyez sur **+** ou **-** pour sélectionner la fonction, confirmez en appuyant sur **✓**, puis appuyez sur **▶** pour activer.

## NETTOYAGE

### SMARTCLEAN

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



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

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

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

## VIDANGE

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

Environ 30 mn après l'arrêt/la fin de la cuisson, le four vidangera automatiquement le système, en envoyant l'eau résiduelle dans le tiroir (faites attention à ne pas enlever le tiroir après la cuisson). Une fois cette opération effectuée, le tiroir peut être extrait et vidé.

Nous recommandons de vider le tiroir dès que la vidange est terminée, après le cycle de cuisson.

Si nécessaire, une vidange manuelle peut être effectuée par l'utilisateur en suivant les instructions ci-dessous.



Sélectionnez la fonction « Drain » (Vidange) avec le tiroir à eau correctement inséré dans le four, appuyez sur **▶** et attendez que le cycle se déroule automatiquement. La durée moyenne d'une vidange à pleine charge est d'environ une minute. Une fois cette opération effectuée, le tiroir peut être extrait et vidé.

Veillez noter : pour s'assurer que l'eau est froide, il n'est pas possible d'effectuer cette activité avant que 30 heures ne se soient écoulées depuis le dernier cycle (ou la dernière fois que le produit a été alimenté). Pendant ce temps d'attente, l'écran affiche le message suivant : « L'EAU EST CHAUDE »

## DÉTARTRE

Cette fonction spéciale, activée à intervalles réguliers, vous permet de maintenir le circuit de vapeur dans les meilleures conditions. Une fois que la fonction a démarré, suivez toutes les étapes indiquées à l'écran et appuyez sur **▶** lorsque c'est fait, pour démarrer chaque phase. La durée moyenne de la fonction totale est d'environ 100 minutes.

Veillez noter : Si la fonction est arrêtée à quelque moment que ce soit, le cycle complet de détartrage doit être répété.

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

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

\*en considérant la valeur par défaut (4 - Hard) du niveau de dureté de l'eau. Le nombre d'heures de cycles de vapeur qui doivent s'écouler avant que les messages de Détartrage ne s'affichent dépend du niveau de dureté de l'eau réglé sur l'appareil.

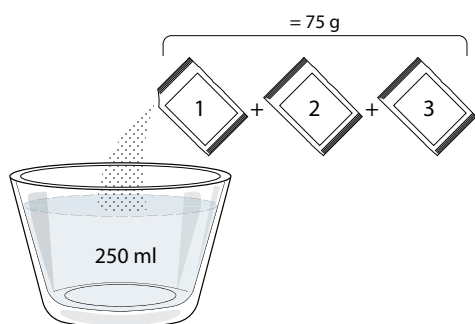
La procédure de détartrage peut également être effectuée lorsque l'utilisateur souhaite un nettoyage plus approfondi du circuit de vapeur interne.

Avant de lancer la phase de détartrage, l'appareil vérifie si de l'eau résiduelle est contenue dans la chaudière, et un cycle de vidange peut être effectué, si nécessaire. Dans ce cas, vous devrez vider le tiroir après le cycle de Vidange, avant de passer à la phase de Détartrage.

Veillez noter : pour s'assurer que l'eau est froide, il n'est pas possible d'effectuer cette activité avant que 30 heures ne se soient écoulées depuis le dernier cycle (ou la dernière fois que le produit a été alimenté). Pendant ce temps d'attente, l'écran affiche le message suivant : « L'EAU EST CHAUDE ».

#### » PHASE 1/2 : DÉTARTRAGE (70 MIN)

Lorsque l'écran affiche <AJOUTER 0,25 L de solution>, versez la solution de détartrage dans le tiroir. Pour obtenir les meilleurs résultats de détartrage, nous recommandons de remplir le réservoir avec une solution composée de 75 g du produit WPRO spécifique et de 250 ml d'eau potable. Assurez-vous que la solution se dissout complètement dans l'eau afin qu'aucun résidu ne subsiste. Le détartrant WPRO est le produit professionnel suggéré pour le maintien des meilleures performances de votre fonction vapeur dans le four. Pour les commandes et les informations, contactez le service après-vente ou [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu). Whirlpool ne saurait être tenu responsable des éventuels dommages causés par l'utilisation d'autres produits détergents disponibles sur le marché.



Une fois la solution de détartrage versée dans le tiroir, appuyez sur pour lancer la procédure principale de détartrage. Vous n'avez pas besoin de rester face à l'appareil pendant les phases de détartrage. Une fois que chaque phase est terminée, un signal sonore retentit et l'écran affiche des instructions pour passer à la phase suivante.

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

#### » PHASE 2/2 : RINÇAGE (30 min.)

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

Lorsque le message « DESCALING COMPLETED » (Détartrage terminé) apparaît sur l'écran, appuyez sur OK pour confirmer.

Les fonctions de cuisson ne peuvent pas être utilisées durant le cycle de nettoyage. Veillez noter : Un message sera affiché à l'écran, pour vous rappeler d'exécuter cette opération régulièrement.

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

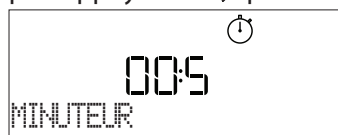
Remarque : pendant le cycle de Détartrage, un certain bruit peut être entendu car les pompes du four sont activées afin de garantir une efficacité optimale du détartrage.

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

#### . MINUTEUR

Lorsque le four est éteint, l'écran peut être utilisé comme minuterie. Pour activer cette fonction, assurez-vous que le four est éteint et appuyez sur + ou - : l'icône clignotera sur l'écran.

Appuyez sur + ou - pour régler la durée que vous souhaitez puis appuyez sur pour activer la minuterie.



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

Veillez noter : Le minuteur n'active aucun de cycles de cuisson. Appuyez sur + ou - pour changer l'heure réglée sur la minuterie.

Une fois que la minuterie a été activée, vous pouvez également sélectionner et activer une fonction.

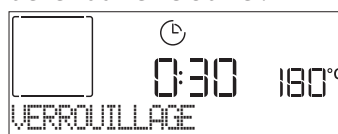
Appuyez sur pour allumer le four, puis sélectionner la fonction que vous souhaitez.

Une fois que la fonction est activée, la minuterie continue son compte à rebours sans interférence avec la fonction.





















Veillez noter : Pendant cette phase, il n'est pas possible de voir la minuterie (seule l'icône sera affichée), qui continuera de décompter en arrière-plan. Pour récupérer l'écran de la minuterie, appuyez sur pour arrêter la fonction actuellement active.

#### . VERROUILLAGE

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




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

CATÉGORIES D'ALIMENTS		QUANTITÉ SUGGÉRÉE	RETOURNEMENT (du temps de cuisson)	NIVEAU ET ACCESSOIRES	
LASAGNES	Lasagnes	0,5 - 3 kg	-	2	
VIANDE	Rôti de bœuf	0,6 - 2 kg	-	3	
	Hamburgers	1,5 - 3 cm	3/5	5	
	Rôti	0,6 - 2,5 kg	-	3	
	Poulet rôti	0,6 - 3 kg	-	2	
	Filet & poitrine	1 - 5 cm	2/3	5	
POISSON	Filet de poisson	0,5 - 3 (cm)	-	3	
	Filets surgelés	0,5 - 3 (cm)	-	3	
LÉGUMES	Pommes de terre	0,5 - 1,5 kg	-	3	
	Légumes-rôtis	0,5 - 1,5 kg	-	3	
	Légumes gratinés	un lèche-frite	-	3	
GÂTEAUX ET PÂTISSERIES	Génoise	0,5 - 1,2 kg	-	3	
	Biscuits	0,2 - 0,6 kg	-	3	
	Tarte	0,4 - 1,6 kg	-	3	
	Quiche et tarte	0,8 - 1,2 kg	-	2	
PAIN & PIZZA	Pizza fine	ronde - plateau	-	2	
	Pizza épaisse	ronde - plateau	-	2	
	Pizza surgelée	1 - 4 couches	-	2	
	Petits pains 🍞	60 - 150 g chacun	-	3	
	Gros pain 🍞	0,7 - 2,0 kg	-	2	


## 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






















Accessoire Air Fry







## TABLEAU DE CUISSON CHALEUR PULSÉE + VAPEUR

RECETTE	NIVEAU DE VAPEUR	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN.)	CLAYETTE ET ACCESSOIRES
Shortbread (Petit pain)/Biscuits	VAPEUR 1	Oui	140 - 150	35 - 55	
Petit gâteau/Muffins	VAPEUR 1	Oui	160 - 170	30 - 40	
Gâteaux à pâte levée	VAPEUR 1	Oui	170 - 180	40 - 60	
Sponge cakes (Génoise)	VAPEUR 1	Oui	160 - 170	30 - 40	
Focaccia (Fougasse)	VAPEUR 1	Oui	200 - 220	20 - 40	
Pain (miche)	VAPEUR 1	Oui	170 - 180	70 - 100	
Petit pain	VAPEUR 1	Oui	200 - 220	30 - 50	
Baguettes	VAPEUR 1	Oui	200 - 220	30 - 50	
Pommes de terre rôties	VAPEUR 2	Oui	200 - 220	50 - 70	
Veau / Bœuf / 1 kg	VAPEUR 2	Oui	180 - 200	60 - 100	
Veau / Bœuf / (morceaux)	VAPEUR 2	Oui	160 - 180	60 - 80	
Rôti de bœuf saignant 1 kg	VAPEUR 2	Oui	200 - 220	40 - 50	
Rôti de bœuf saignant 2 kg	VAPEUR 2	Oui	200	55 - 65	
Gigot d'agneau	VAPEUR 2	Oui	180 - 200	65 - 75	
Jambons à l'étouffée	VAPEUR 2	Oui	160 - 180	85 - 100	
Poulet / guinea fowl (pintade) / duck (canard) 1 - 1,5 kg	VAPEUR 2	Oui	200 - 220	50 - 70	
Morceaux de poulet / guinea fowl (pintade) / duck (canard)	VAPEUR 2	Oui	200 - 220	55 - 65	
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)	VAPEUR 2	Oui	180 - 200	25 - 40	
Filet de poisson	VAPEUR 2	Oui	180 - 200	15 - 30	

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

  
Accessoire Air Fry

# TABLE DE CUISSON AIR FRY

RECETTE	FONCTION	QUANTITÉ SUGGÉRÉE	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (Min.)	GRILLE ET ACCESSOIRES
Frites surgelées		650-850 g	Oui	200	25 - 30	L4  L1 
Frites maison		300 - 800 g	Oui	200	20 - 40	L4  L1 
Courgettes fraîches panées		400 g	Oui	200	15 - 20	L4  L1 
Mélange de légumes		300 - 800 g	Oui	200	20 - 30	L4  L1 
Nuggets de poulet congelés		500 g	Oui	200	15 - 20	L4  L1 
Blanc de poulet panés		1 - 4 cm	Oui	200	20 - 40	L4  L1 
Bâtonnet de poisson		500 g	Oui	220	15 - 20	L4  L1 
Escalope panée		1 - 4 cm	Oui	220	20 - 50	L4  L1 

Pour la cuisson d'aliments frais ou faits maison, étalez l'huile uniformément.

Nous suggérons d'ajouter un plateau vide sur L1 afin de recueillir les éventuels résidus de graisse provenant de l'accessoire Air fry pendant la cuisson.

Afin de garantir des résultats de cuisson uniformes, mélangez les aliments à la moitié du temps de cuisson recommandé.

FONCTIONS

  
Convection naturelle

  
Chaleur Pulsée

  
Cuisson au four par convection

  
Gril

  
Cuisson au grill Turbo

  
Éco Chaleur Pulsée

  
Air Fry

# TABLEAU DE CUISSON

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

FONCTIONS

Convection naturelle

Chaleur Pulsée

Cuisson au four par convection

Gril

Cuisson au gril Turbo

Éco Chaleur pulsée

Air Fry

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (Min.)	CLAYETTE ET ACCESSOIRES
Lasagnes/Flan/Pâtes au four/ Cannellonis		Oui	190 - 200	45 - 65	3
Agneau / veau / bœuf 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	3
Poulet / Rabbit (Lapin) / Duck (Canard) 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	3
Turkey (Dinde) /Goose (Oie) 3 kg		Oui	190 - 200	80 - 130	2
Poisson au four/en papillote (filets, entier)		Oui	180 - 200	40 - 60	3
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 60	2
Toast (Rôtie)		-	3 (Élevée)	3 - 6	5
Filets de poisson / Steaks		-	2 (Moy)	20 - 30 **	4  3
Sausages (Saucisses) / kebab / côtes levées / hamburgers		-	2 - 3 (Moy – Haute)	15 - 30 **	5  4
Poulet rôti 1-1,3 kg		-	2 (Moy)	55 - 70 ***	2  1
Gigot d'agneau / Shanks (Jarrets)		-	2 (Moy)	60 - 90 ***	3
Pommes de terre rôties		-	2 (Moy)	35 - 55 ***	3
Légumes gratinés		-	3 (Élevée)	10 - 25	3
Repas complet : Tarte aux fruits (niveau 5) / lasagnes (niveau 3) / viandes (niveau 1)		Oui	190	40 - 120 *	5  3  1
Lasagnes & Viandes		Oui	200	50 - 100 *	4  1
Viandes & pommes de terre		Oui	200	45 - 100 *	4  1
Poisson & légumes		Oui	180	30 - 50 *	4  1
Stuffed roasting joints (Rôtis farcis)		-	200	80 - 120 *	3
Morceaux de viandes (lapin, poulet, agneau)		-	200	50 - 100 *	3

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

\*\* Tourner les aliments à mi-cuisson.

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

#### COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Le tableau indique la meilleure fonction, les accessoires, et le niveau à utiliser pour la cuisson des différents types d'aliments.

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

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

Pour commencer, utilisez les valeurs conseillées les plus basses, et si les aliments ne sont pas assez cuits, augmentez-les.

Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau et des plats de cuisson en métal foncé. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique ; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

#### ACCESSOIRES

Grille métallique

Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique

Lèchefrite / plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique

Lèchefrite / plaque de cuisson

Lèchefrite contenant 500 ml d'eau

Accessoire Air Fry

# 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 microfibres 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 « Smart Clean » pour un nettoyage optimal des surfaces internes.

. Nettoyez le verre dans 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.



## ENTRETIEN DU TIROIR D'EAU

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

À la fin de chaque cycle de cuisson à la vapeur, après environ 30 minutes, le four effectue automatiquement un cycle de vidange d'environ une minute, transférant ainsi toute l'eau contenue dans le système vers le tiroir extractible. Une fois la vidange automatique terminée,

procédez comme suit :

1. Appuyez sur la partie supérieure de la façade du tiroir, indiquée par un creux, pour extraire la poignée
2. Saisissez la poignée et sortez le tiroir à eau.
3. Retirez le couvercle du tiroir à eau.
4. Videz le tiroir à eau et nettoyez-le.
5. Séchez les différents composants à l'aide d'un chiffon doux.
6. Si nécessaire, laissez le tiroir sécher à l'air sans le fermer avec le couvercle.
7. Remettez le couvercle du tiroir à eau en place.
8. Réinsérez le tiroir à eau amovible lavé et séché dans son logement en veillant à l'enfoncer complètement
9. Appuyez sur le bas de la façade du tiroir pour repositionner la poignée.

Remarque : Si nécessaire, un cycle de vidange manuel peut être effectué : appuyez sur l'icône Nettoyage  sur le panneau de l'interface utilisateur et, en naviguant avec les boutons + et -, sélectionnez l'option Drain et appuyez sur l'icône  pour commencer. Le four évacue l'eau contenue dans le système et l'achemine vers le tiroir extractible.

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

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

## RÉSERVOIR À EAU CHAUDE

Pour que le four fonctionne toujours de façon optimale et pour prévenir l'accumulation de dépôts de calcaire avec le temps, nous vous conseillons d'utiliser les fonctions « Vidange » et « Détartre » régulièrement.

Après une longue période d'inutilisation de la fonction « Chaleur pulsée + vapeur », il est fortement suggéré d'activer un cycle de cuisson à vide en remplissant totalement le réservoir.

## REEMPLACER L'AMPOULE

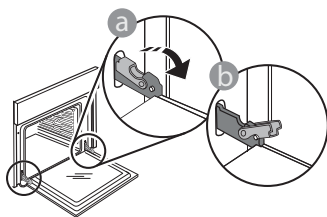
1. Débranchez le four de l'alimentation électrique.
2. Dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.
3. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

Veuillez noter : Ampoules halogènes 40 W/230 ~ V type G9, T300°C. L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce de la maison. Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.

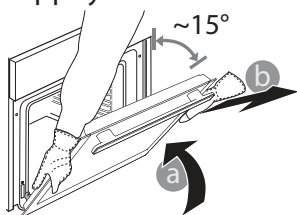
- Ne manipulez pas les ampoules à halogène à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

## ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

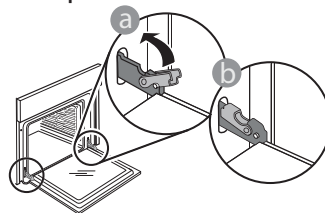
1. Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



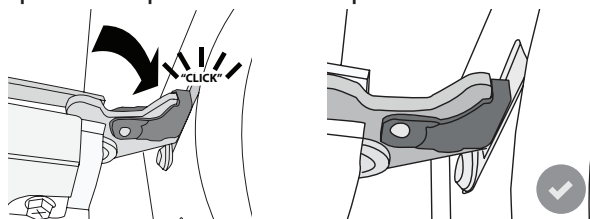
2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant de la fermer tout en la tirant vers le haut en même temps jusqu'à ce qu'elle soit libérée de son logement. Placez la porte sur un côté, en l'appuyant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



3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.
4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement. Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.



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



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

## DÉPANNAGE

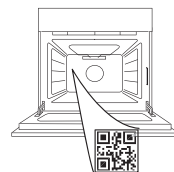
PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » 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.
Le four ne chauffe pas. La fonction ne démarre pas.	Le mode « DÉMO » ne fonctionne pas.	Accédez au mode « DÉMO » à partir des « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ».
L'ampoule s'éteint.	Le mode « ÉCO » s'active.	Accédez au mode « ÉCO » à partir des « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ».
La porte ne s'ouvre pas.	Cycle de nettoyage en cours.	Attendez la fin de la fonction et laissez le four refroidir.
Activation de la pompe de vidange quelques minutes après la fin/arrêt du cycle de vapeur	Vidange automatique de l'eau prévue	Aucune action n'est nécessaire.



\* 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](https://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

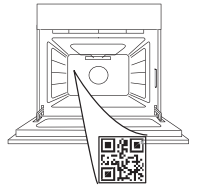


400011680913 REV. A

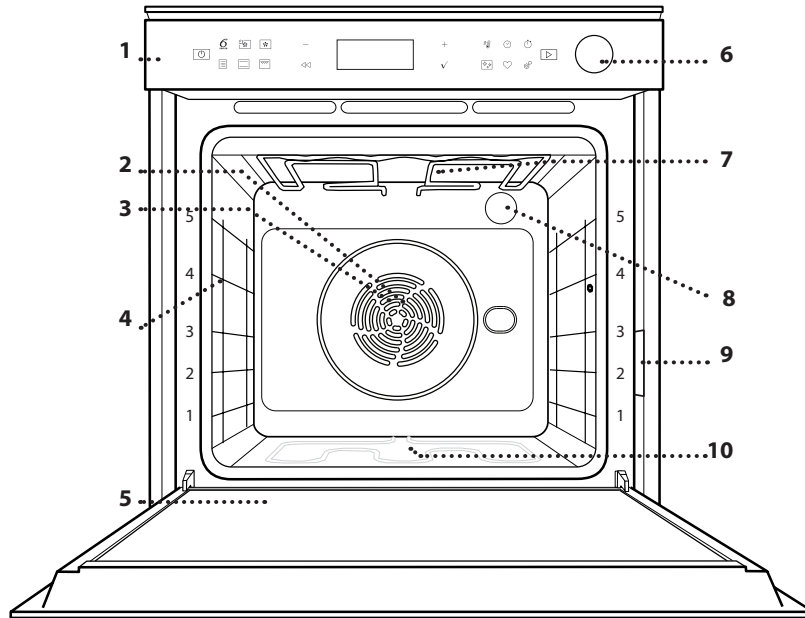
**GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO WHIRLPOOL**

Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

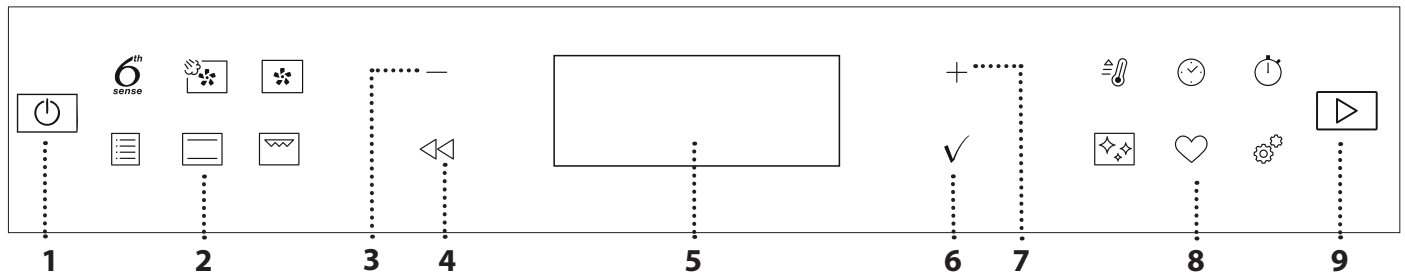
**ESCANEE EL CÓDIGO QR DEL APARATO PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN**



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

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

1. Panel de control
2. Ventilador
3. Resistencia circular (no visible)
4. Guías para estantes (el nivel está indicado en la parte frontal del horno)
5. Puerta
6. Cajón de agua
7. Resistencia superior / grill
8. Luz
9. Placa de datos (no quitar)
10. Resistencia inferior (no visible)

**DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL****1. ON / OFF**

Es necesaria una pulsación larga para encender o apagar el horno, así como para detener una función activa.

**2. ACCESO DIRECTO A LAS FUNCIONES**

Sirve para obtener acceso rápido a las funciones y al menú.

**3. BOTÓN DE NAVEGACIÓN MENOS**

Sirve para desplazarse por un menú y reducir los ajustes o valores de una función.

**4. ATRÁS**

Sirve para volver a la pantalla anterior.

Durante la cocción, permite cambiar los ajustes.

**5. PANTALLA**

Para iniciar inmediatamente una función.

**6. CONFIRMAR**

Sirve para confirmar una función o un valor seleccionados.

**7. BOTÓN DE NAVEGACIÓN MÁS**

Sirve para desplazarse por un menú e incrementar los ajustes o valores de una función.

**8. ACCESO DIRECTO A LAS OPCIONES/FUNCIONES**

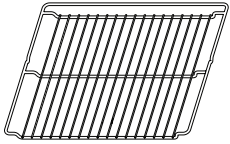
Sirve para obtener acceso rápido a las funciones, a la duración, a los ajustes y a los favoritos.

**9. INICIO**

Sirve para iniciar una función utilizando los ajustes específicos o básicos.

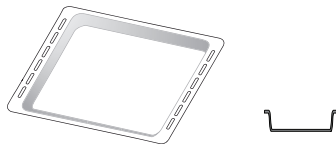
# ACCESORIOS

## REJILLA



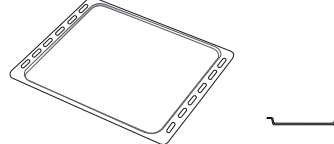
Para cocinar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes de cocción aptos para horno.

## GRASERA



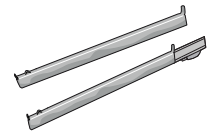
Para utilizar como bandeja de horno para cocinar carne, pescado, verduras, focaccia, etc. o para recoger los jugos de la cocción debajo de la rejilla.

## BANDEJA PASTELERA



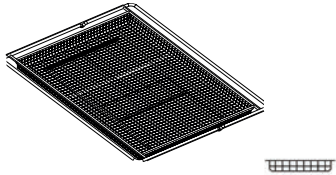
Se utiliza para la cocción de pan y pasteles, pero también para asados, pescado en papillote, etc.

## GUÍAS DESLIZANTES \*



Para facilitar la inserción y extracción de accesorios.

## BANDEJA AIR FRY \*



Para utilizar cuando se cocinan alimentos con la función Air Fry, con una bandeja de horno colocada a un nivel inferior para recoger posibles migas y goteos.

Se puede lavar en el lavavajillas.

\* Disponible en determinados modelos solamente

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

Otros accesorios pueden adquirirse por separado; Si desea hacer un pedido o solicitar información, póngase en contacto con el servicio postventa o entre en el sitio web [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

## INTRODUCCIÓN DE LA REJILLA Y OTROS ACCESORIOS

Introduzca la rejilla horizontalmente deslizándola a través de las guías y asegúrese de que el lado con el borde en relieve queda mirando hacia arriba.

Otros accesorios, como la grasera y la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente igual que la rejilla.

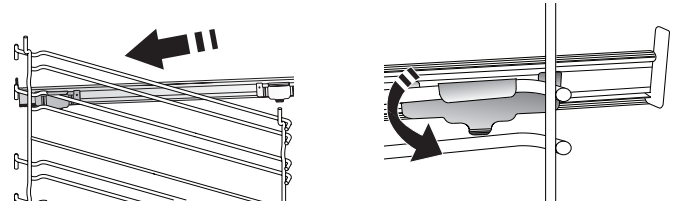
## CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

- Para extraer las guías para estantes, levántelas y saque la parte inferior con cuidado de su alojamiento: Ahora puede extraer las guías.
- Para volver a colocar las guías para estantes, primero colóquelas en el alojamiento superior. Manteniéndolas en alto, deslícelas en el compartimento de cocción, y luego bájelas hasta colocarlas en el alojamiento inferior.

## MONTAJE DE LAS GUÍAS DESLIZANTES (SI PROCEDE)

Extraiga las guías para los estantes del horno y quite el plástico de protección de las guías deslizantes.

Fije el cierre superior de la corredera a la guía para los estantes y deslícela hasta el tope. Baje el otro clip a su posición. Para fijar la guía, empuje la parte inferior del cierre contra la guía para estantes. Asegúrese de que las guías se pueden mover libremente. Repita estos pasos en la otra guía para estantes del mismo nivel.



Nota: Las guías deslizantes se pueden montar en cualquier nivel.



# FUNCIONES

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

Permiten una cocción completamente automática para todo tipo de platos (lasaña, carne, pescado, verduras, tartas y pasteles dulces, tartas saladas, pan o pizza).

Para sacar el máximo rendimiento a esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción correspondiente.



### AIRE FORZADO + VAPOR

Gracias a la combinación de las propiedades del vapor con las del aire forzado, esta función le permite cocinar platos crujientes y dorados por fuera pero tiernos y succulentos por dentro. Para conseguir los mejores resultados de cocción, recomendamos escoger el nivel de VAPOR 1 para pan y postres, y VAPOR 2 para carne, pescado y verduras.



### AIRE FORZADO

Para hacer diferentes alimentos que requieren la misma temperatura de cocción en varios niveles (máximo tres) al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para cocinar diferentes alimentos sin que se mezclen los olores.



### FUNCIONES TRADICIONALES

#### • HORNO CONVECC.

Para cocinar carne y hornear tartas con relleno en un único estante.

#### • TURBO GRILL

Para asar piezas de carne grandes (pierna de cordero, roast beef, pollo). Le recomendamos utilizar la graseira para recoger los jugos de la cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable.

#### • HORNEAR CONG.

Esta función selecciona automáticamente la temperatura y el modo de cocción ideal para 5 tipos diferentes de alimentos congelados preparados. No es necesario precalentar el horno.

#### • FUNCIONES ESPECIALES

##### » AIR FRY

Esta función le permite cocinar patatas fritas, nuggets de pollo y mucho más utilizando menos aceite, lo que resulta agradablemente crujiente. Los elementos calefactores realizan un ciclo para calentar adecuadamente la cavidad, mientras el ventilador hace circular el aire caliente. Los mejores resultados de cocción sólo se consiguen utilizando una bandeja Air Fry (suministrada con algunos modelos). Coloque los alimentos en la bandeja Air Fry en una sola capa y siga las instrucciones de la tabla de cocción de la Air Fry para obtener los mejores resultados. Evite utilizar más de una bandeja para evitar una cocción desigual.

##### » FERMENTAR MASAS

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

##### » DEFROST (DESCONGELAR)

Para acelerar el descongelado de los alimentos. Se recomienda colocar los alimentos en el estante central. Además, se recomienda dejar los alimentos en su envase para evitar que se sequen por fuera.

##### » MANT. CALIENTE

Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados.

##### » ECO AIRE FORZADO

Para cocinar piezas de carne asadas con relleno y filetes de carne en un solo estante. Para evitar que los alimentos se resequen, el aire circula de manera suave e intermitente. Cuando se utiliza esta función ECO, la luz permanece apagada durante la cocción. Para utilizar el ciclo ECO y optimizar el consumo de energía, la puerta del horno no se debe abrir hasta que termine la cocción.



### CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.



### GRILL

Para asar al grill filetes, pinchos morunos y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan. Cuando ase carne, le recomendamos colocar la graseira debajo para recoger los jugos de la cocción: Coloque la bandeja en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable.



### PRECALEN. RÁPIDO

Para precalentar el horno rápidamente.



### TIMERS (TEMPORIZADORES)

Para editar los valores de tiempo de la función.



### MINUTEMINDER (TEMPORIZADOR)

Para controlar el tiempo sin activar una función.



### LIMPIEZA

#### • DRENAR

Sirve para vaciar el hervidor a fin de evitar que puedan quedar restos de agua cuando no se vaya a utilizar el aparato durante un cierto periodo de tiempo.

#### • DESINCRUSTAR

Sirve para eliminar las incrustaciones de cal del hervidor. Le recomendamos que utilice esta función a intervalos regulares. Si no lo hace, aparecerá un mensaje en la pantalla recordándole que limpie el horno.

## SMART CLEAN

La acción del vapor liberado durante este ciclo especial de limpieza a baja temperatura permite eliminar la suciedad y los residuos de alimentos con facilidad. Vierta 200 ml de agua potable en el fondo del horno y active la función únicamente cuando el horno esté frío.



## AJUSTES

Para establecer los ajustes del horno.

Cuando el modo «ECO» está activado, se reduce el brillo de la pantalla para ahorrar energía y la luz se apaga al cabo de

1 minuto. Se reactivará automáticamente cada vez que se pulse cualquiera de los botones. Cuando «DEMO» está establecido en «Activado», todos los mandos están activos y los menús disponibles, pero el horno no se calienta. Para desactivar este modo, acceda a «DEMO» desde el menú de «AJUSTES» y seleccione «Apagado».

Si selecciona «RES. AJUSTE FAB.», el producto se apagará y después volverá a su puesta en marcha por primera vez. Se borrarán todos los ajustes.



## FAVORITOS

Para recuperar la lista de las 10 funciones favoritas.

# PRIMER USO

## 1. SELECCIONE EL IDIOMA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que seleccionar el idioma y ajustar la hora: La pantalla mostrará «English».



Pulse + o - para desplazarse por la lista de idiomas disponibles y seleccione el idioma que desee. Pulse ✓ para confirmar su selección.

Nota: El idioma puede cambiarse posteriormente seleccionando «IDIOMA» en el menú de «AJUSTES», que está disponible al pulsar

## 2. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA

El horno está programado para consumir un nivel de potencia eléctrica compatible con el de una red doméstica que tenga una potencia superior a 3 kW (16): Si su hogar tiene menos potencia, deberá reducir este valor (13).



Pulse + o - para seleccionar 16 «Alto» o 13 «Bajo» y pulse ✓ para confirmar.

## 3. CÓMO CONFIGURAR LA HORA

Después de seleccionar la potencia, tendrá que configurar la hora actual: En la pantalla parpadean las dos cifras de la hora.



Pulse + o - para establecer la hora actual y pulse ✓: En la pantalla parpadean las dos cifras de los minutos. Pulse + o - para ajustar los minutos y pulse ✓ para confirmar.

Nota: Después de un corte de suministro prolongado, es posible que tenga que volver a configurar la hora. Seleccione «RELOJ» en el menú de «AJUSTES», que está disponible al pulsar

## 4. AJUSTAR EL NIVEL DE DUREZA DEL AGUA

Para que el horno funcione eficazmente y para garantizar que indique regularmente al usuario que realice el ciclo de desincrustación cuando sea necesario, es importante ajustar el nivel correcto de dureza del agua. Para ajustarlo, encienda el horno pulsando , pulse Ajustes y utilice los botones de navegación + y - para seleccionar «DUREZA DEL AGUA». Pulse ✓ para confirmar. Utilice los botones de navegación + y - para seleccionar el nivel correcto para el agua de su zona, basándose en la siguiente tabla:

TABLA DE NIVELES DE DUREZA DEL AGUA				
Nivel		°dH Grados alemanes	°fH Grados franceses	°Clark Grados ingleses (o grado Clark)
1	Muy blanda	0-6	0-10	0-7
2	Blanda	7-11	11-20	8-14
3	Medio	12-16	21-29	15-20
4	Dura	17-34	30-60	21-42
5	Muy dura	35-50	61-90	43-62

Pulse ✓ para confirmar.

Para el nivel de dureza del agua, el ajuste preestablecido es «Dura».

## 5. CALENTAR EL HORNO


Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: es completamente normal.

Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor. Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior. Caliente el horno a 200 °C aproximadamente durante una hora, preferiblemente utilizando la función con circulación del aire (p. ej. «Aire forzado» u «Horno de Convección»).

Nota: Es aconsejable ventilar la habitación después de usar el aparato por primera vez.


# USO DIARIO

## 1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Pulse  para encender el horno: la pantalla mostrará la última función principal en curso o el menú principal.

Puede seleccionar las funciones pulsando el icono de una de las funciones principales o desplazándose por el menú: Para seleccionar un elemento del menú (la pantalla mostrará el primer elemento disponible), pulse + o - para seleccionar el elemento deseado y después pulse ✓ para confirmar.

## 2. AJUSTAR LA FUNCIÓN

Cuando haya seleccionado la función que desee, puede cambiar los ajustes correspondientes. En la pantalla aparecerán los ajustes que se puede cambiar por orden. Pulsando  puede volver a cambiar el ajuste anterior.

### TEMPERATURA / NIVEL DEL GRILL / NIVEL DE VAPOR



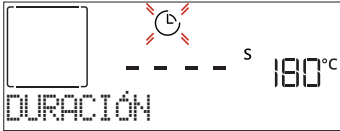
Cuando el valor parpadee en la pantalla, pulse + o - para cambiarlo, después pulse ✓ para confirmar y siga con los ajustes siguientes (si es posible).



Del mismo modo puede ajustar el nivel del grill: Existen tres niveles de potencia para el grill: 3 (alta), 2 (media), 1 (baja).

En la función «Aire forzado + Vapor», puede seleccionar los siguientes valores de cantidad de vapor: VAPOR 1, VAPOR 2.

Nota: Una vez activada la función, se puede cambiar la temperatura o el nivel del grill con + o -.


### DURACIÓN



Cuando el icono  parpadee en la pantalla, pulse + o - para ajustar el tiempo de cocción necesario y luego pulse ✓ para confirmar. Si quiere cocinar de forma manual no es necesario configurar el tiempo de cocción (sin tiempo programado): Pulse ✓ o  para confirmar e iniciar la función. Si selecciona este modo no puede programar un inicio diferido.

Nota: Pulse  para ajustar el tiempo de cocción establecido: pulse + o - para cambiarlo y pulse ✓ para confirmar.



### TIEMPO FINAL (INICIO DIFERIDO)

En muchas funciones, una vez configurado el tiempo de cocción, podrá retrasar el inicio de la función programando el tiempo final. La pantalla muestra el tiempo final mientras el icono  parpadea.



Pulse + o - para configurar la hora a la que quiere que termine la cocción y pulse ✓ para confirmar y activar

la función. Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta: Esta función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.

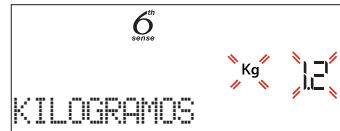
Nota: Programar una cocción con inicio diferido deshabilitará la fase de precalentamiento del horno: El horno alcanzará la temperatura deseada de forma gradual, por lo que los tiempos de cocción serán ligeramente superiores a los de la tabla de cocción. Durante el tiempo de espera, puede pulsar + o - para cambiar el tiempo final programado o pulsar  para cambiar otros ajustes. Si pulsa  para ver la información, puede cambiar entre el tiempo final y la duración.

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

Estas funciones seleccionan de forma automática el mejor modo de cocción y la mejor la temperatura y duración para cocinar, asar u hornear todos los platos disponibles.

Cuando sea necesario, indique simplemente la característica del alimento para obtener un resultado óptimo.

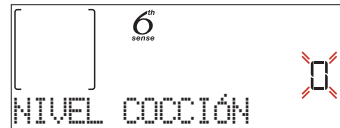
### PESO / ALTURA / PIZZA (CAPAS DE BANDEJAS REDONDAS)




Para configurar la función correctamente, siga las indicaciones en la pantalla cuando se muestren y pulse + o - para establecer el valor deseado, después pulse ✓ para confirmar.

### NIVEL COCCIÓN / GRATINAR

En algunas funciones 6th Sense se puede ajustar el grado de cocción.



Cuando se indique, pulse + o - para seleccionar el nivel deseado entre poco hecho (-1) y muy hecho (+1). Pulse ✓ o  para confirmar e iniciar la función.

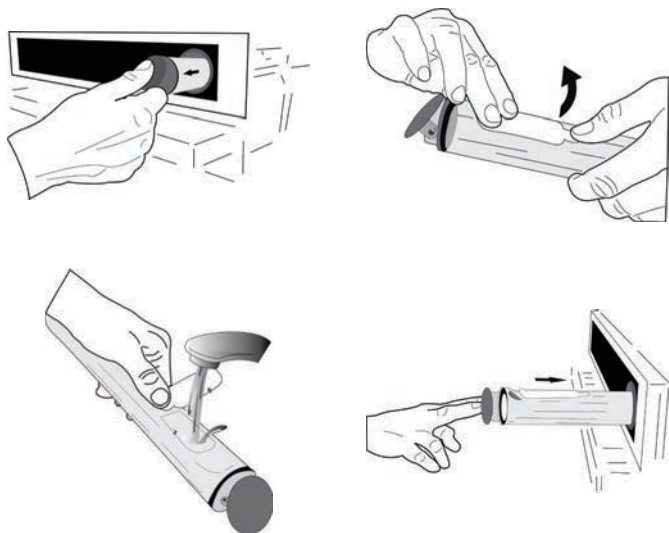
Del mismo modo, cuando sea posible, en algunas funciones 6th Sense puede ajustarse el nivel de gratinado entre bajo (-1) y alto (1).

## . COCCIÓN CON VAPOR

Si selecciona la función de «Aire forzado + Vapor» o una de las distintas recetas especiales de 6<sup>th</sup> Sense puede cocinar cualquier tipo de alimento con vapor.

El vapor se extiende por la comida de forma más rápida y uniforme que el aire caliente típico de las funciones convencionales: esto reduce los tiempos de cocción, mantiene los valiosos nutrientes de los alimentos y asegura unos resultados excelentes y verdaderamente deliciosos en todas sus recetas. Durante todo el ciclo de cocción con vapor, la puerta debe mantenerse cerrada. Para continuar con la cocción con vapor, es necesario rellenar con agua la caldera situada en el interior del horno utilizando el cajón extraíble del panel de control.

Cuando en la pantalla aparezca la indicación «AÑADA AGUA», abra el cajón pulsando la tapa basculante. Una vez extraído, abra la tapa del cajón y vierta lentamente un poco de agua potable hasta alcanzar la muesca correspondiente al nivel solicitado en la pantalla (NIVEL 1 - 160 ml o NIVEL 2 - 300 ml, según la función seleccionada). En cualquier caso, no llene en exceso el cajón sobrepasando la muesca que indica el Nivel 2. Cierre el cajón presionándolo ligeramente hacia el panel hasta que esté completamente cerrado. El cajón debe permanecer siempre cerrado, excepto para llenarlo de agua.



Después del primer llenado, en caso de ciclos de cocción más largos, una vez que se haya acabado el agua, podría ser necesario añadirla de nuevo para completar el ciclo: el horno lo indicará en caso de que sea necesario. Evite rellenar el cajón cuando el horno esté apagado o antes de que se solicite en la pantalla. Se aconseja vaciar el cajón después del ciclo de cocción al vapor.

### 3. INICIO DE LA FUNCIÓN

En cualquier momento, si los valores predeterminados son los deseados o una vez aplicados los ajustes que desea, pulse para activar la función.

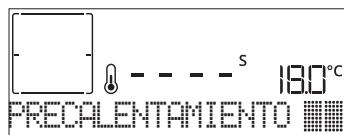
Durante la fase de inicio diferido, si pulsa el horno le preguntará si desea omitir esta fase e iniciar la función inmediatamente.

Nota: Una vez seleccionada una función, la pantalla recomendará el nivel más adecuado para cada función. En cualquier momento puede detener una función activa pulsando .

Si el horno está caliente y la función requiere una temperatura máxima específica, se mostrará un mensaje en la pantalla. Pulse para volver a la pantalla anterior y seleccionar una función distinta o espere a que se enfríe por completo.

### 4. PRECALENTAMIENTO

Algunas funciones incluyen una fase de precalentamiento de horno: Una vez iniciada la función, la pantalla indica que se ha activado la fase de precalentamiento.



Cuando el precalentamiento haya terminado, sonará una señal acústica y la pantalla indicará que el horno ha alcanzado la temperatura establecida y le pedirá «AÑADIR ALIMENTO». En ese momento, abra la puerta, introduzca los alimentos en el horno y cierre para iniciar la cocción pulsando o .

Nota: Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentamiento puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción. Abrir la puerta durante la fase de precalentamiento pausará el proceso.

El tiempo de cocción no incluye la fase de precalentamiento. La temperatura deseada se puede cambiar en cualquier momento utilizando + o -.

### 5. INTERRUPCIÓN DE LA COCCIÓN / DAR LA VUELTA O COMPROBAR EL ESTADO DE LA COMIDA

Al abrir la puerta, la cocción se interrumpirá temporalmente y las resistencias se desactivarán.

Para reanudar la cocción, cierre la puerta.

Algunas funciones 6th Sense requerirán que dé la vuelta a la comida durante la cocción.



Se emitirá una señal acústica y la pantalla indicará las acciones que deberá realizar. Abra la puerta, realice la acción indicada por la pantalla y cierre la puerta, después pulse para seguir cocinando.

Del mismo modo, cuando haya pasado el 10 % del tiempo de la cocción el horno le solicitará que compruebe el estado de la comida.

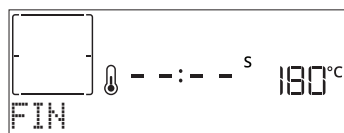


Se emitirá una señal acústica y la pantalla indicará las acciones que deberá realizar. Compruebe la comida, cierre la puerta y pulse o para seguir cocinando.

Nota: Pulse para omitir estas acciones. Por otro lado, si no se realiza ninguna acción pasado un tiempo, el horno continuará con la cocción.

### 6. FINAL DE COCCIÓN

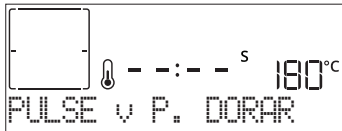
Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado.



Pulse para seguir cocinando en modo manual (sin tiempo programado) o pulse + para alargar el tiempo de cocción configurando una nueva duración. En ambos casos, los parámetros de cocción se mantendrán.

## GRATINAR

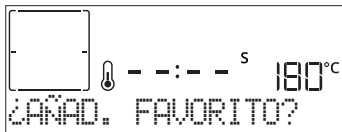
Algunas funciones del horno le permiten gratinar la superficie de los alimentos activando el grill una vez finalizada la cocción.



Cuando la pantalla lo indique, si lo desea pulse **✓** para iniciar un ciclo de gratinado de cinco minutos. Puede detener la función en cualquier momento pulsando **⏻** para apagar el horno.

## FAVORITOS

Una vez completada la cocción, la pantalla le indicará que guarde la función asignándole un número del 1 al 10 en su lista de favoritos.



Si desea guardar una función como favorita y memorizar los ajustes actuales para el futuro, mantenga pulsado **✓**, si desea ignorar la solicitud, pulse **⏪**.

Una vez pulsado **✓**, pulse **+** o **-** para seleccionar el número, después pulse **✓** para confirmar.

Nota: Si la memoria está llena o si el número seleccionado ya está ocupado, el horno le solicitará la confirmación para sobrescribir la función anterior.

Para activar las últimas funciones guardadas, pulse **♥**: La pantalla mostrará una lista de sus funciones favoritas.



Pulse **+** o **-** para seleccionar la función, confirme pulsando **✓**, y después pulse **▶** para activarla.

## LIMPIEZA

### SMARTCLEAN

Pulse **☑** hasta que se muestre «Smart Clean» en la pantalla.



Pulse **▶** para activar la función: la pantalla le indicará que realice todas las acciones necesarias para obtener los mejores resultados de limpieza: Siga las indicaciones y después pulse **✓** cuando haya acabado. Una vez realizados todos los pasos, cuando sea necesario pulse **▶** para activar el ciclo de limpieza.

Nota: Recomendamos no abrir la puerta del horno durante el ciclo de limpieza para evitar la pérdida de vapor de agua, ya que esto podría afectar de forma negativa al resultado final de la limpieza.

Cuando termine el ciclo, un mensaje parpadeará en la pantalla. Deje que se enfríe el horno y, a continuación, limpie y seque las superficies interiores con un paño o una esponja.

## DRENAR

La función de drenar permite eliminar el agua para evitar que se estanque en el hervidor. Este producto ha sido desarrollado para ejecutar automáticamente un ciclo de drenaje una vez que la cocción se ha detenido/finalizado. Aproximadamente 30min después de parar/finalizar la cocción, el horno drenará automáticamente el sistema, desplazando el agua residual en el cajón (tenga cuidado de no sacar el cajón después de la cocción). Tras esta acción, el cajón se puede extraer y vaciar. Se recomienda vaciar el cajón en cuanto termine el drenaje, después del ciclo de cocción. En caso necesario, el usuario puede realizar un vaciado manual siguiendo las siguientes instrucciones.



Seleccione la función «Drenaje» con el cajón de agua correctamente introducido en el horno, pulse **▶** y espere a que el ciclo se ejecute automáticamente. La duración media del drenaje de carga completa es de un minuto. Tras esta acción, el cajón se puede extraer y vaciar.

Nota: para asegurar que el agua esté fría, no es posible realizar esta actividad hasta 30 minutos después del último ciclo (o de la última vez que el producto estuvo conectado). Durante el tiempo de espera, la pantalla mostrará la siguiente información: «AGUA CALIENTE»

## DESINCRUSTAR

Esta función especial, activada a intervalos regulares, le permite mantener el sistema de vapor en condiciones óptimas. Una vez iniciada la función, siga todos los pasos indicados en la pantalla y pulse **▶** cuando haya acabado para iniciar cada fase. La duración promedio de la función completa es de alrededor de 100 minutos.

Nota: Si la función se detiene en cualquier momento, se debe repetir todo el ciclo de descalcificación.

La pantalla le mostrará cuándo es el momento de ejecutar un ciclo de descalcificación (ver la siguiente tabla).

MENSAJE DE DESCALCIFICACIÓN	SIGNIFICADO
<DESCALCIFICACIÓN RECOMENDADA> Aparece después de unas 15 horas de ciclos de vapor*	Se recomienda ejecutar un ciclo de descalcificación.
<POR FAVOR, REALICE UNA DESCALCIFICACIÓN> Aparece después de unas 20 horas de ciclos de vapor*	La descalcificación es obligatoria. No es posible ejecutar un ciclo de vapor hasta que se haya realizado un ciclo de descalcificación.

\*considerando el valor por defecto (4 - Duro) del nivel de dureza del agua. El número de horas de ciclos de vapor que deben transcurrir antes de que aparezcan los mensajes de descalcificación depende del nivel de dureza del agua ajustado en el aparato.

El procedimiento de descalcificación puede ejecutarse en cualquier otro momento si el usuario desea una limpieza más a fondo del circuito interno de vapor.

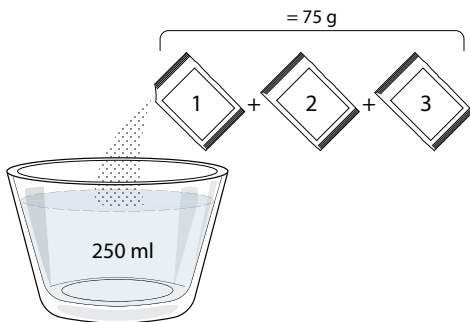
Antes de iniciar la fase de descalcificación, el aparato comprobará si hay agua residual en la caldera y, si es

necesario, realizará un ciclo de drenaje. En este caso, deberá vaciar el cajón después del ciclo de drenaje, antes de continuar con la fase de desincrustación.

Nota: para asegurar que el agua esté fría, no es posible realizar esta actividad hasta 30 minutos después del último ciclo (o de la última vez que el producto estuvo conectado). Durante el tiempo de espera, la pantalla mostrará la siguiente información: «AGUA CALIENTE».

#### » FASE 1/2: DESCALCIFICACIÓN (70 MIN)

Cuando la pantalla muestre <AÑADIR 0,25 L DE SOLUCIÓN>, añada la solución de desincrustación al cajón. Para conseguir los mejores resultados de desincrustación, recomendamos llenar el depósito con una solución compuesta por 75 g del producto específico WPRO y 250 ml de agua potable. Asegúrese de que la solución se disuelve completamente en el agua para que no queden residuos. El desincrustador WPRO es un producto profesional recomendado para mantener un rendimiento óptimo de la función de vapor del horno. Si desea hacer un pedido o solicitar información, póngase en contacto con el servicio postventa o entre en el sitio web [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu). Whirlpool declina cualquier responsabilidad por daños provocados por el uso de otros productos de limpieza disponibles en el mercado.



Una vez añadida la solución descalcificante al cajón, pulse para iniciar el proceso de descalcificación principal. Durante las distintas fases de la desincrustación, no es necesario que preste atención al aparato. Una vez completada cada una de las fases, sonará un aviso acústico y aparecerán en la pantalla instrucciones para pasar a la siguiente fase.

Una vez completada la fase de desincrustación, se drenará la caldera: la solución de desincrustación utilizada durante esta fase se verterá en el cajón extraíble.

#### » FASE 2/2: ACLARADO (30 min.)

Para eliminar los residuos de desincrustación del cajón y del circuito de vapor, debe realizar un ciclo de aclarado. Cuando la pantalla muestre <AÑADIR 0,25 L DE AGUA>, rellene el depósito con 0,25 litros de agua potable y, a continuación, pulse para iniciar el aclarado. No apague el horno hasta que se hayan completado todos los pasos requeridos por esta función.

Cuando aparezca el mensaje «DESINCRUSTACIÓN COMPLETADA» en la pantalla, pulse OK para confirmar.

Las funciones de cocción no se pueden activar durante el ciclo de limpieza. Nota: Se mostrará un mensaje en la pantalla para recordarle que ejecute esta operación de forma regular.

Una vez completado el procedimiento de desincrustación, se recomienda secar la cavidad de posibles residuos de agua. Podrá entonces usar todas las funciones de vapor.

Nota: durante el ciclo de desincrustación, es posible que se oiga algún ruido, ya que las bombas del horno se activan para garantizar una eficacia óptima de la desincrustación.

Una vez iniciado el ciclo de mantenimiento, no retire el cajón a menos que se lo solicite el aparato.

### . TEMPORIZADOR

Cuando el horno está apagado, la pantalla puede utilizarse como temporizador. Para activar esta función, asegúrese de que el horno esté apagado y pulse : El icono parpadeará en la pantalla.

Pulse para seleccionar el tiempo que necesita y pulse para activar el temporizador.



Una vez que haya finalizado la cuenta atrás del tiempo seleccionado sonará una señal acústica y la pantalla lo indicará.

Nota: El temporizador no activa ninguno de los ciclos de cocción. Pulse para cambiar el tiempo ajustado en el temporizador.

Cuando se haya activado el temporizador, también podrá seleccionar y activar una función.

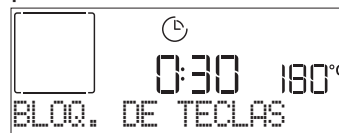
Pulse para encender el horno y después seleccione la función que desee.

Una vez iniciada la función, el temporizador seguirá la cuenta atrás de forma independiente sin interferir en la función.

























Nota: Durante esta fase no podrá ver el temporizador (solamente se mostrará el icono ), que continuará con la cuenta atrás en segundo plano. Si desea recuperar la pantalla del temporizador, pulse para detener la función activa.

### . BLOQ. DE TECLAS

Para bloquear las teclas, mantenga pulsado durante al menos cinco segundos. Para desbloquearlo, siga el mismo proceso.



Nota: Esta función también puede activarse durante la cocción. Por motivos de seguridad, puede apagar el horno en cualquier momento pulsando el botón .

CATEGORÍAS DE ALIMENTOS		CANTIDAD RECOMENDADA	DAR LA VUELTA (del tiempo de cocción)	NIVEL Y ACCESORIOS	
LASAÑA	-	0,5-3 kg	-	2	
CARNE	Buey asado	0,6-2 Kg	-	3	
	Hamburguesas	1,5-3 cm	3/5	5	 
	Asado	0,6-2,5 kg	-	3	
	Pollo asado	0,6-3 kg	-	2	
	Filete y pechuga	1-5 cm	2/3	5	 
PESCADO	Filetes pescado	0,5 - 3 (cm)	-	3	 
	Filetes congelados	0,5 - 3 (cm)	-	3	 
VERDURAS	Papas	0,5-1,5 kg	-	3	
	Verduras asadas	0,5-1,5 kg	-	3	
	Verduras gratinadas	una bandeja	-	3	
REPOSTERÍA	Bizcocho	0,5-1,2 kg	-	3	
	Galletas	0,2-0,6 kg	-	3	
	Tarta	0,4-1,6 kg	-	3	
	Tartas saladas	0,8-1,2 kg	-	2	
PIZZA & PAN	Pizza fina	bandeja redonda	-	2	
	Pizza gruesa	bandeja redonda	-	2	
	Pizza congelada	1 - 4 capas	-	2	
	Panecillos 🍞	60-150 g cada una	-	3	
	Pan grande 🍞	0,7-2,0 kg	-	2	

ACCESORIOS






















Rejilla

Bandeja de horno o  
molde  
sobre rejillaGrasera /  
Bandeja pastelera o  
bandeja de horno  
sobre rejillaGrasera / Bandeja  
pasteleraGrasera con  
500 ml de agua

Air Fry



## TABLA DE COCCIÓN DE AIRE FORZADO + VAPOR

RECETA	NIVEL DE VAPOR	PRECALENTAMIENTO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN.)	REJILLA Y ACCESORIOS
Shortbread (Galletas de pastaflora) / Galletas	VAPOR 1	Sí	140 - 150	35 - 55	 3
Small cake / Muffin (Pastelitos / Magdalenas)	VAPOR 1	Sí	160 - 170	30 - 40	 3
Leavened cakes (Tartas esponjosas)	VAPOR 1	Sí	170 - 180	40 - 60	 2
Bizcocho Esponjoso	VAPOR 1	Sí	160 - 170	30 - 40	 2
Focaccia	VAPOR 1	Sí	200 - 220	20 - 40	 3
Barra de pan	VAPOR 1	Sí	170 - 180	70 - 100	 3
Panecillo	VAPOR 1	Sí	200 - 220	30 - 50	 3
Baguette	VAPOR 1	Sí	200 - 220	30 - 50	 3
Roast potatoes (Papas asadas)	VAPOR 2	Sí	200 - 220	50 - 70	 3
Ternera/carne de res/1 kg	VAPOR 2	Sí	180 - 200	60 - 100	 3
Ternera/carne de res/(piezas)	VAPOR 2	Sí	160 - 180	60-80	 3
Rosbif poco hecho (1 kg)	VAPOR 2	Sí	200 - 220	40 - 50	 3
Rosbif poco hecho (2 kg)	VAPOR 2	Sí	200	55 - 65	 3
Pierna de cordero	VAPOR 2	Sí	180 - 200	65 - 75	 3
Codillos guisados	VAPOR 2	Sí	160 - 180	85 - 100	 3
Chicken / guinea fowl / duck (Pollo / pintada / pato) de 1-1,5 kg	VAPOR 2	Sí	200 - 220	50 - 70	 3
Chicken / guinea fowl / duck (Pollo / pintada / pato) (piezas)	VAPOR 2	Sí	200 - 220	55 - 65	 3
Hortalizas rellenas (tomates, courgettes (calabacines), aubergines (berenjenas))	VAPOR 2	Sí	180 - 200	25 - 40	 3
Filete de pescado	VAPOR 2	Sí	180 - 200	15 - 30	 3

ACCESORIOS



Rejilla



Bandeja de horno o molde sobre rejilla



Grasera / bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla



Grasera / Bandeja pastelera



























Bandeja con 500 ml de agua



Air Fry



# TABLA DE COCCIÓN DE AIR FRY

RECETA	FUNCIÓN	CANTIDAD RECOMENDADA	PRECALENTAMIENTO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (Min.)	REJILLAS Y ACCESORIOS
Patatas Fritas Congeladas		650-850g	Sí	200	25 - 30	L4  L1 
Patatas fritas caseras		300 - 800 g	Sí	200	20 - 40	L4  L1 
Calabacín fresco empanado		400 g	Sí	200	15 - 20	L4  L1 
Verduras variadas		300 - 800 g	Sí	200	20 - 30	L4  L1 
Nuggets de pollo congelados		500 g	Sí	200	15 - 20	L4  L1 
Pechuga de pollo empanada		1 - 4 cm	Sí	200	20 - 40	L4  L1 
Croquetas de pescado congeladas		500 g	Sí	220	15 - 20	L4  L1 
Chuleta empanada		1 - 4 cm	Sí	220	20 - 50	L4  L1 

Para cocinar alimentos frescos o caseros, extienda el aceite uniformemente.

Sugerimos añadir una bandeja vacía en la L1 para recoger eventuales residuos de grasa procedentes de la bandeja de la freidora de aire durante la cocción.

Para garantizar resultados de cocción uniformes, mezcle los alimentos a mitad del tiempo de cocción recomendado.

FUNCIONES



Convencional



Aire forzado



Horno de convección



Parrilla



Turbo Grill



























































































Eco Aire Forzado



Air Fry

# TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAMIENTO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN.)	REJILLA Y ACCESORIOS
Leavened cakes / Sponge cakes (Bizcochos esponjosos)		Sí	170	30 - 50	2 
		Sí	160	30 - 50	2 
		Sí	160	30 - 50	4 1  
Tartas rellenas (cheesecake (tarta de queso), strudel, apple pie (tarta de manzana))		Sí	160 - 200	30 - 85	3 
		Sí	160 - 200	35 - 90	4 1  
Galletas / Shortbread (Galletas de pastaflora)		Sí	150	20 - 40	3 
		Sí	140	30 - 50	4 
		Sí	140	30 - 50	4 1  
		Sí	135	40 - 60	5 3 1   
Small cakes (Pastelitos) / Muffin (Magdalenas)		Sí	170	20 - 40	3 
		Sí	150	30 - 50	4 
		Sí	150	30 - 50	4 1  
		Sí	150	40 - 60	5 3 1   
Choux buns (Lionesas)		Sí	180 - 200	30 - 40	3 
		Sí	180 - 190	35 - 45	4 1  
		Sí	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1   
Merengues		Sí	90	110 - 150	3 
		Sí	90	130 - 150	4 1  
		Sí	90	140 - 160 *	5 3 1   
Pizza / Pan / Focaccia		Sí	190 - 250	15 - 50	2 
		Sí	190 - 230	20 - 50	4 1  
Pizza (Thin, thick, focaccia) ((Fina, gruesa, focaccia))		Sí	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1   
Pizza congelada		Sí	250	10 - 15	3 
		Sí	250	10 - 20	4 1  
		Sí	220 - 240	15 - 30	5 3 1   
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)		Sí	180 - 190	45 - 55	3 
		Sí	180 - 190	45 - 60	4 1  
		Sí	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1   
Volovanes / Puff pastry crackers (Canapés de hojaldre)		Sí	190 - 200	20 - 30	3 
		Sí	180 - 190	20 - 40	4 1  
		Sí	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1   

FUNCIÓNES

 Convencional

 Aire forzado

 Horno de convección

 Parrilla

 Turbo Grill

 Eco Aire Forzado

 Air Fry

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAMIENTO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (Min.)	REJILLA Y ACCESORIOS
Lasaña / flanes / pasta al horno / canelones		Sí	190 - 200	45 - 65	3
Cordero/ternera/buey 1 kg		Sí	190 - 200	80 - 110	3
Pollo / Rabbit (conejo) / Duck (pato) 1 kg		Sí	200 - 230	50 - 100	3
Turkey (Pavo) / Goose (oca) 3 kg		Sí	190 - 200	80 - 130	2
Pescado al horno/en papillote (filetes, entero)		Sí	180 - 200	40 - 60	3
Hortalizas rellenas (tomatoes, courgettes, aubergines) ((tomates, calabacines, berenjenas))		Sí	180 - 200	50 - 60	2
Toast (Tostada)		—	3 (Alta)	3 - 6	5
Filetes de pescado / Bistec		—	2 (Media)	20 - 30 **	4 3
Sausages (Salchichas) / Kebab / Spare ribs (Costillas) / Hamburguesas		—	2 - 3 (Medio - Alto)	15 - 30 **	5 4
Pollo asado 1-1,3 kg		—	2 (Media)	55 - 70 ***	2 1
Pierna de cordero / Shanks (Jarretes)		—	2 (Media)	60 - 90 ***	3
Roast potatoes (Papas asadas)		—	2 (Media)	35 - 55 ***	3
Vegetable (Verduras) gratinadas		—	3 (Alta)	10 - 25	3
Menú completo: Tarta de frutas (nivel 5) / lasaña (nivel 3) / carne (nivel 1)		Sí	190	40 - 120 *	5 3 1
Lasañas y carnes		Sí	200	50 - 100 *	4 1
Carnes y patatas		Sí	200	45 - 100 *	4 1
Pescado y Vegetables (verduras)		Sí	180	30 - 50 *	4 1
Stuffed roasting joints (Piezas de carne rellenas asadas)		—	200	80 - 120 *	3
Cortes de carne (conejo, pollo, cordero)		—	200	50 - 100 *	3

\* Tiempo de cocción estimado: los platos se pueden extraer del horno antes o después según los gustos personales.

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

\*\*\* Dé la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción (si fuera necesario).

#### CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

La tabla indica la mejor función, accesorios y nivel para cocinar los diferentes tipos de alimentos.

Los tiempos de cocción inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluyendo el precalentamiento (cuando sea necesario).

Las temperaturas y los tiempos de cocción son orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado.

En principio, aplique los valores de ajuste recomendados más bajos y, si la cocción no es suficiente, aumentelos.

Utilice los accesorios suministrados y, si es posible, moldes y bandejas pasteleras metálicas de color oscuro. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo pírex o de cerámica, aunque deberá tener en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores.

#### ACCESORIOS



Rejilla



Bandeja de horno o molde sobre rejilla



Grasera / bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla



Grasera / Bandeja pastelera



Bandeja con 500 ml de agua



Air Fry

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Asegúrese de que el horno se haya enfriado antes de llevar a cabo las tareas de mantenimiento o limpieza.

No utilice productos de lavado con vapor.

No utilice estropajos de acero, estropajos abrasivos ni productos de limpieza abrasivos/corrosivos, ya que podrían dañar las superficies del aparato.

Utilice guantes de protección.

El horno debe desconectarse de la red eléctrica antes de llevar a cabo cualquier trabajo de mantenimiento.

## SUPERFICIES EXTERIORES

. Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra.

Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque con un paño seco.

. No utilice detergentes corrosivos ni abrasivos. Si uno de esos productos entra accidentalmente en contacto con la superficie del aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo de microfibra.

## SUPERFICIES INTERIORES

. Después de cada uso, deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o las manchas causados por los residuos de los alimentos. Para secar la condensación que se haya podido formar debido a la cocción de alimentos con un alto contenido en agua, deje que el horno se enfríe por completo y límpielo con un paño o esponja.

. Active la función «Smart Clean» para unos resultados de limpieza óptimos de las superficies internas.

. Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.

. Para limpiar el horno con facilidad, quite la puerta.

## ACCESORIOS



Después del uso, sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilizando guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

## MANTENIMIENTO DEL CAJÓN DE AGUA

Precaución: El cajón de agua no es apto para lavavajillas: ¡riesgo de daños!

Al final de cada ciclo de cocción con vapor, después de unos 30 min el horno realiza automáticamente un ciclo de drenaje de aproximadamente un minuto de duración, transfiriendo así toda el agua del sistema al cajón extraíble. Una vez completado el autodrenaje, proceda de la siguiente manera:

1. Presione la parte superior de la tapa frontal del cajón, indicada con un rebaje, para extraer el asa
2. Sujete el asa y extraiga el cajón de agua.
3. Retire la tapa del cajón de agua.
4. Vacíe el cajón de agua y límpielo.
5. Seque los distintos componentes con un paño blando.
6. Si es necesario, deje que el cajón se seque al aire sin cerrarlo con la tapa.
7. Vuelva a colocar la tapa del cajón de agua.
8. Vuelva a introducir el cajón de agua extraíble lavado y seco en su sitio asegurándose de introducirlo hasta el fondo
9. Presione la parte inferior de la tapa frontal del cajón para volver a colocar el asa.

Nota: En caso necesario, se puede realizar un ciclo de drenaje manual: pulse el icono Limpieza  en el panel de la interfaz de usuario y, navegando con los botones + y -, seleccione la opción Drenar y pulse el icono  para comenzar. El horno vaciará el agua del sistema, llevándola al cajón extraíble.

Nota: Evite dejar el agua en el sistema más de 2 días.

Utilice sólo agua a temperatura ambiente cuando llene el cajón de agua: el agua caliente puede afectar al funcionamiento del sistema de vapor. Utilice sólo agua potable.

## HERVIDOR

Para garantizar el funcionamiento óptimo del horno y ayudar a prevenir las incrustaciones de cal, le recomendamos que utilice las funciones «Drenar» y «Desincrustar» con regularidad.

Tras un largo periodo sin utilizar la función «Aire forzado + Vapor», se recomienda activar un ciclo de cocción con el horno vacío y el depósito completamente lleno.

## CAMBIO DE LA BOMBILLA

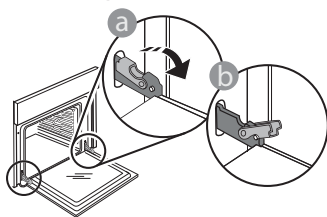
1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Desenrosque la tapa de la lámpara, sustituya la bombilla y vuelva a enroscar la tapa de la lámpara.
3. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

Nota: bombillas halógenas de 40 W/230 ~ V tipo G9, T300°C. La bombilla que se usa en el aparato está diseñada específicamente para electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de estancias de una vivienda. Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio Postventa.

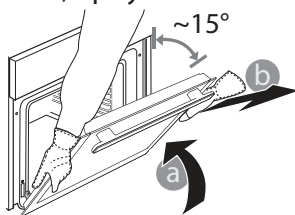
- Si utiliza bombillas halógenas, no las toque con las manos desnudas ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la lámpara.

## RETIRAR E INSTALAR LA PUERTA

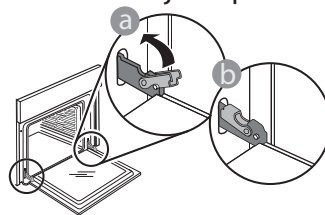
1. Para quitar la puerta, ábrala por completo y baje los pestillos hasta que estén en posición desbloqueada.



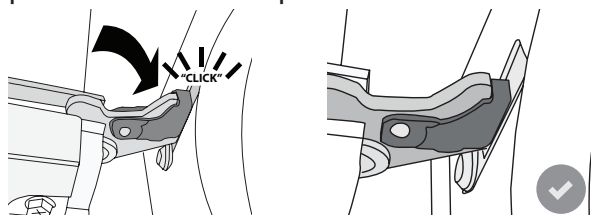
2. Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos –no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta continuando cerrándola y a la vez levantándola hasta que se salga de su alojamiento. Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.



3. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las bisagras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.
4. Baje la puerta y ábrala por completo. Baje los pestillos hasta su posición original: Asegúrese de haberlos bajado por completo.



Presione suavemente para comprobar que los pestillos están en la posición correcta.



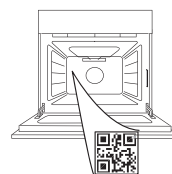
5. Intente cerrar la puerta y compruebe que esté alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba: La puerta podría dañarse si no funciona correctamente.

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
En la pantalla aparecerá la letra "F" seguida de un número o letra.	Fallo del horno.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique el número que aparece detrás de la letra "F".
El horno no se calienta. La función no se inicia.	El modo «DEMO» está activado.	Acceda a «DEMO» desde «AJUSTES» y seleccione «Off».
La luz se apaga.	El modo «ECO» está activado.	Acceda a «ECO» desde «AJUSTES» y seleccione «Off».
La puerta no se abre.	Ciclo de limpieza en curso.	Espere a que termine la función y a que se enfríe el horno.
Activación de la bomba de drenaje unos minutos después de finalizar/parar el ciclo de vapor	Desagüe automático previsto	No es necesaria ninguna acción.

Puede consultar los reglamentos, la documentación estándar e información adicional sobre productos mediante alguna de las siguientes formas:

- Utilizando el código QR en tu aplicación
- Visitando nuestra página web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)
- También puede **ponerse en contacto con nuestro Servicio Postventa** (Consulte el número de teléfono en el folleto de la garantía). Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.



Whirlpool

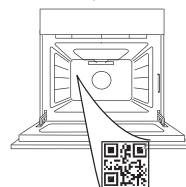


400011680913 REV. A

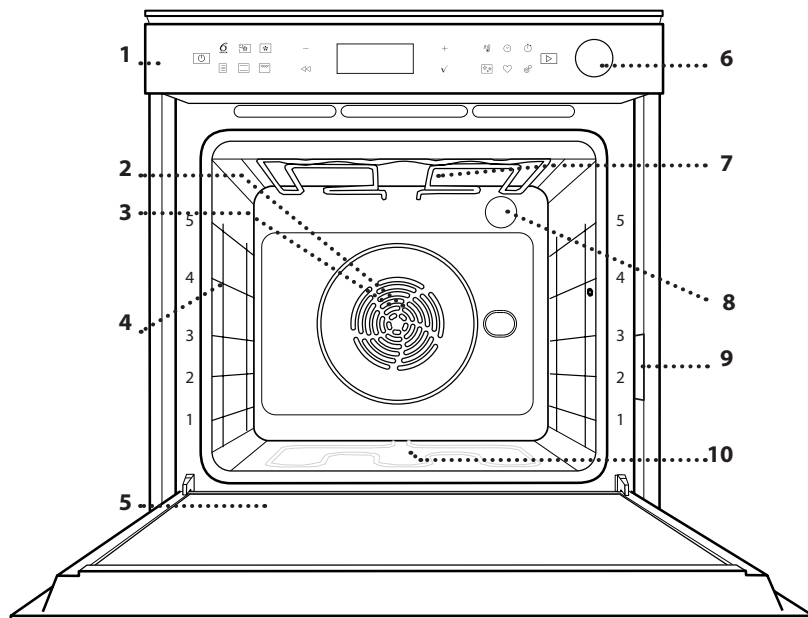
**OBRIGADO POR COMPRAR UM PRODUTO WHIRLPOOL**

Para beneficiar de uma assistência mais completa, registe o seu produto em [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

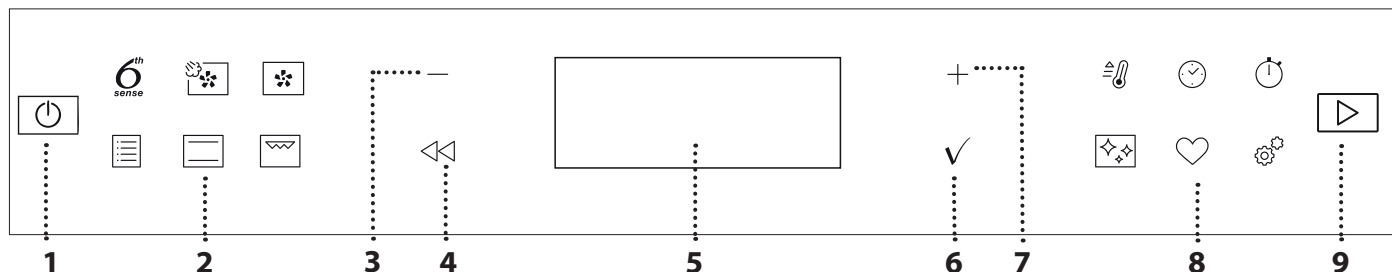
**EFETUE A LEITURA DO CÓDIGO QR  
NO SEU APARELHO PARA OBTER  
MAIS INFORMAÇÕES**



**Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar o aparelho.**

**DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

1. Painel de controlo
2. Ventoinha
3. Resistência circular (não visível)
4. Guias de nível (o nível está indicado na parte frontal do forno)
5. Porta
6. Gaveta da água
7. Resistência superior/grill
8. Lâmpada
9. Placa de identificação (não remover)
10. Resistência inferior (não visível)

**DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO****1. ON / OFF**

Para ligar e desligar o forno e para parar uma função em curso, é necessário premir longamente.

**2. ACESSO DIRETO ÀS FUNÇÕES**

Para aceder rapidamente às funções e ao menu.

**3. BOTÃO DE NAVEGAÇÃO MENOS**

Para percorrer um menu e diminuir as definições, valores ou uma função.

**4. RETROCEDER**

Para regressar ao ecrã anterior. Permite mudar as definições durante a cozedura.

**5. VISOR**

Para iniciar imediatamente uma função.

**6. CONFIRMAR**

Para confirmar a seleção de uma função ou de um valor definido.

**7. BOTÃO DE NAVEGAÇÃO MAIS**

Para percorrer um menu e aumentar as definições ou valores de uma função.

**8. OPÇÕES / ACESSO DIRETO ÀS FUNÇÕES**

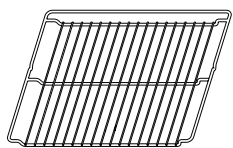
Para aceder rapidamente às funções, duração, definições e favoritos.

**9. INICIAR**

Para iniciar uma função usando as definições especificadas ou básicas.

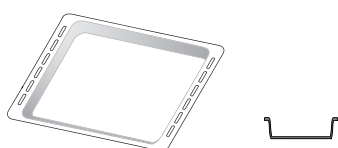
# ACESSÓRIOS

## GRELHA METÁLICA



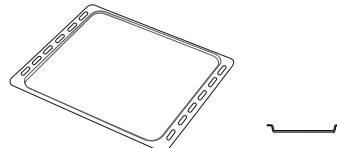
Adequadas para a cozedura de alimentos ou como suporte para frigideiras, formas para bolos e quaisquer outros itens adequados para fornos.

## TABULEIRO COLETOR



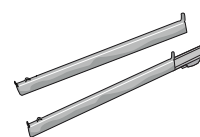
Para utilização como tabuleiro para cozinhar carne, peixe, legumes, foccacia, etc., ou para recolher sucos quando posicionado por baixo da grelha metálica.

## TABULEIRO PARA ASSAR



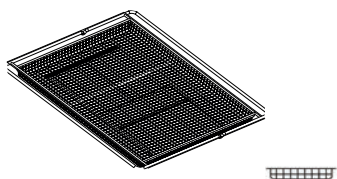
Para a cozedura de todos os produtos de padaria e pastelaria, mas também para assados, peixe em papelote, etc.

## CALHAS DESLIZANTES\*



Para facilitar a inserção ou a remoção de acessórios.

## TABULEIRO AIR FRY \*



Para ser utilizado ao cozinhar alimentos com a função Air Fry, com um tabuleiro posicionado a um nível inferior para recolher possíveis migalhas e pingos.

Pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

\* Disponível apenas em determinados modelos

O número e o tipo de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido.

Outros acessórios podem ser adquiridos separadamente; para encomendas e informações, contactar o serviço pós-venda ou [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

## COMO INSERIR A GRELHA E OUTROS ACESSÓRIOS

Insira a grelha na horizontal, fazendo-a deslizar pelas guias, e assegure-se de que a extremidade elevada está virada para cima.

Outros acessórios, como o tabuleiro coletor e o tabuleiro para assar são introduzidos horizontalmente, da mesma forma que a grelha.

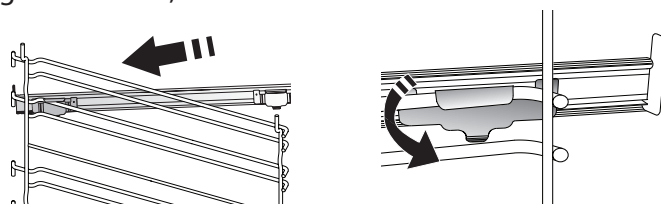
## REMOVER E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL

- Para retirar as guias de nível, levante as guias e, suavemente, puxe a parte inferior e extraia-a do respetivo suporte: Agora, as guias de nível podem ser retiradas.
- Para repor as guias de nível, comece por inseri-las no suporte superior. Mantendo-as subidas, faça-as deslizar para o interior do compartimento de cozedura e, em seguida, posicione-as no suporte inferior.

## COMO INSTALAR AS CALHAS DESLIZANTES (CASO EXISTAM)

Retire as guias de nível do forno e remova o plástico de proteção das corredeiras.

Fixe o encaixe superior da corredeira à guia de nível e faça-a deslizar até parar. Baixe o outro encaixe para o posicionar. Para fixar a guia, pressione a parte inferior do dispositivo de fixação firmemente contra a guia de nível. Assegure-se de que as corredeiras se movem livremente. Repita estes procedimentos para a outra guia de nível, no mesmo nível.



Nota: As corredeiras podem ser instaladas em qualquer nível.

# FUNÇÕES

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

Estas funções permitem uma cozedura totalmente automática para todos os tipos de alimentos (lasanha, carne, peixe, legumes, bolos e doces, bolos salgados, pão, pizza).

Para tirar o melhor partido desta função, siga as indicações na respetiva tabela de cozedura.



### AR FORÇADO + VAPOR

Combinando as propriedades do vapor com as propriedades do ar forçado, esta função permite-lhe cozinhar pratos agradavelmente crocantes e dourados no exterior mas, ao mesmo tempo, tenros e suculentos no interior. Para obter os melhores resultados de cozedura, recomendamos que selecione o nível STEAM 1 (VAPOR 1) para pão e sobremesas e STEAM 2 (VAPOR 2) para carne, peixe e legumes.



### AR FORÇADO

Para cozinhar alimentos diferentes que requerem a mesma temperatura de cozedura em diferentes prateleiras (máximo três) ao mesmo tempo. Esta função permite cozinhar alimentos diferentes sem transmitir odores de uns alimentos para os outros.



### FUNÇÕES TRADICIONAIS

#### • COZ. CONVECÇÃO

Para cozinhar carne, bolos com recheio apenas num tabuleiro.

#### • TURBO GRILL

Para assar peças de carne grandes (pernas, rosbife, frango). Recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura:

Posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram por baixo da grelha e adicione 500 ml de água potável.

#### • COZEDURA CONG.

Esta função seleciona automaticamente a temperatura e o modo ideal para cozinhar 5 tipos diferentes de alimentos congelados já preparados. Não é necessário preaquecer o forno.

#### • FUNÇÕES ESPECIAIS

##### » AIR FRY

Esta função permite-lhe cozinhar batatas fritas, nuggets de frango e muito mais utilizando menos óleo, o que resulta numa batata frita agradavelmente estaladiça. Os elementos de aquecimento funcionam em ciclos para aquecer corretamente a cavidade, enquanto a ventoinha faz circular o ar quente. Só é possível obter os melhores resultados de cozedura esperados se for utilizado um tabuleiro Air Fry (fornecido com alguns modelos). Coloque os alimentos no tabuleiro Air Fry numa única camada e siga as instruções da tabela de cozedura Air Fry para obter os melhores resultados. Evite utilizar mais do que um tabuleiro para evitar uma cozedura desigual.

##### » FERMENTAR

Para obter a fermentação ideal de massas doces ou salgadas. Para manter a qualidade da levedação, não ativar a função se o forno ainda estiver quente após um ciclo de cozedura.

##### » DEFROST (DESCONGELAR)

Para descongelar mais rapidamente os alimentos. Coloque os alimentos no nível intermédio. Sugerimos que deixe o alimento na embalagem para não secar.

##### » MANTER QUENTE

Para manter os alimentos acabados de cozinhar quentes e estaladiços.

##### » AR FORÇADO ECO

Para assar peças de carne recheadas e filetes de carne num único nível. Evita-se que os alimentos sequem excessivamente, através de uma circulação de ar suave e intermitente. Quando esta função ECO está a ser utilizada, a luz mantém-se apagada ao longo da cozedura. Para usar o ciclo ECO e, assim, otimizar o consumo de potência, a porta do forno não deve ser aberta até que os alimentos estejam completamente cozinhados.



### CONVENCIONAL

Para cozinhar qualquer tipo de prato utilizando apenas um nível.



### GRILL

Para grelhar bifes, espetadas, salsichas, gratinar legumes ou tostar pão. Ao grelhar carne, recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 500 ml de água potável.



### PRÉ-AQ. RÁPIDO

Para efetuar o pré-aquecimento rápido do forno.



### TIMERS (TEMPORIZADORES)

Para editar os valores da função de tempo.



### MINUTEMINDER (TEMPORIZADOR)

Para manter o tempo sem ativar uma função.



### LIMPEZA

#### • DRENAR

Para drenar a caldeira de modo a evitar a permanência de água residual quando o aparelho não é utilizado durante um determinado período de tempo.

#### • DESCALCIFICAR

Para remover depósitos de calcário do fervedor. Recomendamos a utilização desta função a intervalos regulares. Caso não utilize a função com intervalos regulares será apresentada uma mensagem no visor alertando-o para a necessidade de limpar o forno.

#### • SMART CLEAN

A ação do vapor libertado durante este ciclo de limpeza a baixa temperatura especial permite a fácil remoção



de sujidade e resíduos de alimentos. Deite 200 ML de água no fundo da cavidade e ative a função quando o forno estiver frio.



## DEFINIÇÕES

Para ajustar as definições do forno.

Quando o modo "ECO" está ativo, a luminosidade do visor é reduzida e as luzes desligam-se para poupar energia e a lâmpada desliga-se após 1 minuto. Será reativado automaticamente sempre que qualquer um dos botões for premido. Quando o modo "DEMO" está "ON" (Ligado), todos

os comandos estão ativos e os menus disponíveis, mas o forno não aquece. Para desativar este modo, procure "DEMO" no menu "DEFINIÇÕES" e selecione "Off" (Desligado).

Ao selecionar "RESET FÁBRICA" (reposição das definições de fábrica), o produto desliga-se e volta a ligar-se como na primeira utilização. Todas as definições serão apagadas.



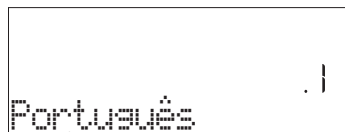
## FAVORITO

Para aceder à lista das 10 funções favoritas.

## UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

### 1. SELECIONAR O IDIOMA

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de definir o idioma e a hora: "PORTUGUÊS" surgirá no visor.



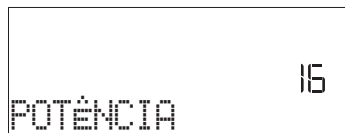
Prima + ou - para percorrer a lista dos idiomas disponíveis e selecionar aquele que pretende.

Prima ✓ para confirmar a sua seleção.

Nota: O idioma pode ser subsequentemente mudado selecionando "IDIOMA" no menu "DEFINIÇÕES", disponível ao premir ⚙.

### 2. DEFINIR O CONSUMO DE POTÊNCIA

O forno está programado para consumir um nível de energia elétrica compatível com uma rede doméstica de potência superior a 3 kW (16): Se a potência que utiliza em sua casa for inferior, terá de reduzir este valor (13).



Prima + ou - para selecionar 16 "Alto" ou 13 "Baixo" e prima ✓ para confirmar.

### 3. ACERTAR A HORA

Após selecionar o consumo de potência, terá de definir a hora atual: No visor piscam os dois dígitos relativos à hora.



Prima + ou - para definir a hora atual e prima ✓ : No visor piscam os dois dígitos relativos aos minutos.

Prima + ou - para definir os minutos e prima ✓ para confirmar.

Nota: Poderá ser necessário acertar novamente a hora após um longo corte de potência. Selecione a opção "RELÓGIO" no menu "DEFINIÇÕES", disponível ao premir ⚙.

### 4. DEFINIR O NÍVEL DE DUREZA DA ÁGUA

Para permitir que o forno funcione de forma eficiente e para garantir que avisa regularmente o utilizador para efetuar o ciclo de descalcificação quando necessário, é importante definir o nível correto de dureza da água. Para definir, ligue o forno premindo , prima Definições ⚙ e utilize os botões de navegação + e - para selecionar "DUREZA DA ÁGUA". Prima ✓ para confirmar. Utilize os botões de navegação + e - para selecionar o nível correto para a água da sua área, com base na tabela seguinte:

TABELA DE NÍVEIS DE DUREZA DA ÁGUA				
Nível		°dH Graus alemães	°fH Graus franceses	°Clark Graus ingleses
1	Muito macia	0-6	0-10	0-7
2	Macia	7-11	11-20	8-14
3	Médio	12-16	21-29	15-20
4	Dura	17-34	30-60	21-42
5	Muito dura	35-50	61-90	43-62

Prima ✓ para confirmar.

Para o nível de dureza da água, a predefinição é "Duro".

### 5. AQUECER O FORNO


Um forno novo pode libertar odores residuais, resultantes do processo de fabrico: isto é perfeitamente normal.


Assim, antes de começar a cozinhar alimentos, recomendamos que aqueça o forno, vazio, para eliminar eventuais odores. Remova do forno qualquer elemento de proteção em cartão ou película transparente e retire quaisquer acessórios do respetivo interior. Aqueça o forno a 200 °C durante uma hora, aproximadamente, de preferência utilizando uma função com circulação de ar (por exemplo "Ar forçado" ou "Cozedura convecção").

Nota: É aconselhável arejar a cozinha após a primeira utilização do aparelho.


# UTILIZAÇÃO DIÁRIA

## 1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

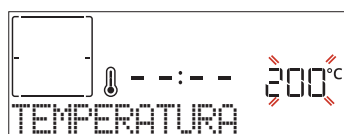
Prima  para ligar o forno: o visor mostrará a última função principal utilizada ou o menu principal.


As funções podem ser selecionadas utilizando o ícone para as funções principais ou percorrendo o menu: Para selecionar um item de um menu (o visor mostrará o primeiro item disponível), prima + ou - para selecionar o item desejado, depois prima  para confirmar.

## 2. DEFINIR UMA FUNÇÃO

Após selecionar uma função, é possível alterar as suas definições. O visor irá apresentar as definições que podem ser alteradas em sequência. Ao premir  poderá repor novamente a definição anterior.

### TEMPERATURA / NÍVEL DO GRILL / NÍVEL DE VAPOR



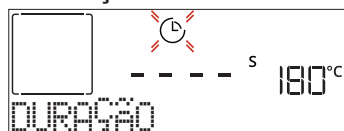
Quando o valor pisca no visor, prima + ou - para alterá-lo e prima  para confirmar a sua seleção e continuar a alterar as definições seguintes (se possível).





Da mesma forma, é possível configurar o nível do grill: Existem três níveis de potência definidos para grelhar: 3 (alto), 2 (médio), 1 (baixo).



Através da função "Ar Forçado + Vapor" poderá selecionar a quantidade de vapor necessária a partir dos seguintes níveis: VAPOR 1, VAPOR 2.

Nota: Uma vez que ativada a função, a temperatura/nível do grill podem ser mudados utilizando + ou -.


### DURAÇÃO



Quando o ícone  pisca no visor, prima + ou - para definir o tempo de cozedura pretendido e, em seguida, prima  para confirmar. Não é necessário definir o tempo de cozedura, caso pretenda fazer a gestão da cozedura manualmente (sem duração definida): Prima  ou  para confirmar e iniciar a função. Ao selecionar este modo, não pode programar um início diferido.


Nota: Pode ajustar o tempo de cozedura definido durante a cozedura, premindo  : prima + ou - para corrigi-lo e, em seguida, prima  para confirmar.



### HORA DE FIM (INICIAR DELAY)

Em muitas funções, uma vez definido um tempo de cozedura, pode atrasar o início da função, programando a sua hora de fim. O visor apresenta a hora de fim enquanto o ícone  pisca.



Prima + ou - para definir o fim da cozedura

pretendido e, em seguida, prima  para confirmar e ativar a função. Coloque os alimentos no forno e feche a porta: A função inicia-se automaticamente após o período de tempo calculado para concluir a cozedura à hora programada.

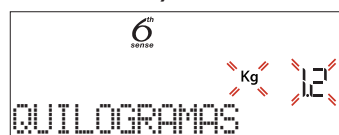
Nota: Programar um início atrasado da cozedura irá desativar a fase de pré-aquecimento do forno: O forno atinge a temperatura pretendida gradualmente, o que significa que os tempos de cozedura poderão ser ligeiramente mais longos do que os tempos indicados na tabela de cozedura. Durante o tempo de espera, pode premir + ou - para corrigir a hora de fim programada ou  para alterar outras definições. Ao premir , para visualizar informação, é possível alternar entre a hora de fim e a duração.


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

Estas funções selecionam automaticamente o melhor modo, temperatura e duração da cozedura para cozinhar, assar ou cozer todos os pratos disponíveis.

Quanto for necessário, indique apenas as características dos alimentos para obter o resultado ideal.

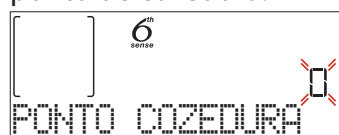
### PESO / ALTURA / PIZZA (REDONDO-TABULEIRO-CAMADAS)





Para configurar corretamente a função, siga as indicações no visor, quando tal lhe for solicitado, e prima + ou - para configurar o valor necessário e prima  para confirmar.

### PONTO COZEDURA / DOURAR

Algumas funções 6th Sense permitem regular o ponto de cozedura.



Quando tal lhe for solicitado, prima + ou - para selecionar o nível desejado entre mal passado (-1) e bem passado (+1). Prima  ou  para confirmar e iniciar a função.

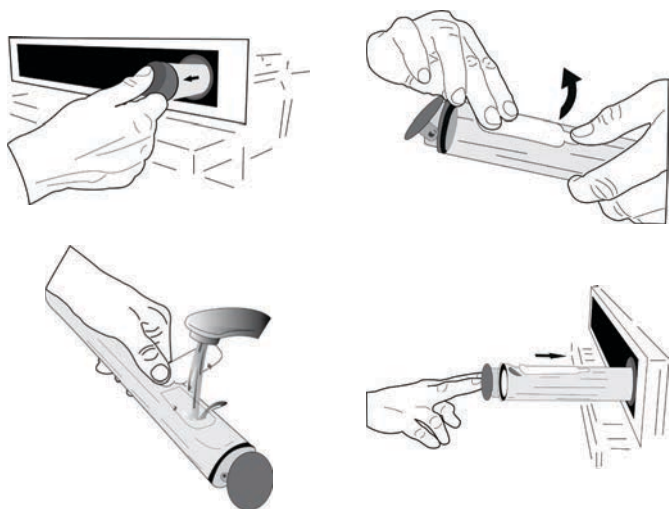
Da mesma forma, em algumas funções 6th Sense, se permitido, é possível ajustar o nível para dourar os alimentos entre baixo (-1) e alto (1).

### . COZINHAR A VAPOR

Selecionando a função "Ar Forçado + Vapor" ou uma das várias receitas 6<sup>th</sup> Sense dedicadas, é possível cozinhar qualquer tipo de alimentos, graças ao uso do vapor.

O vapor propaga-se mais rápida e uniformemente pelos alimentos comparativamente com o ar quente característico das funções convencionais: tal permite reduzir os tempos de cozedura e conservar todos os preciosos nutrientes dos alimentos, garantindo

resultados verdadeiramente excelentes e deliciosos em todas as suas receitas. A porta deve permanecer fechada durante toda a duração da cozedura a vapor. Para proceder à cozedura a vapor, será necessário abastecer de água a caldeira situada no interior do forno, utilizando a gaveta extraível do painel de controlo. Quando for solicitado no visor com indicações "ADIC. ÁGUA", abrir a gaveta premindo a tampa basculante. Uma vez extraída, abra a tampa da gaveta e verta lentamente um pouco de água potável até atingir o nível correspondente ao solicitado no visor (NÍVEL 1 - 160 ml ou NÍVEL 2 - 300 ml), consoante a função selecionada. Em qualquer caso, não encha demasiado a gaveta para além do entalhe que indica o nível 2. Feche a gaveta, empurrando-a cuidadosamente na direção do painel até que fique completamente fechada. A gaveta deve permanecer sempre fechada, exceto quando for necessário encher com água.



Após o primeiro enchimento, no caso de ciclos de cozedura mais longos, uma vez esgotada a água, poderá ser necessário voltar a adicioná-la para completar o ciclo: o forno avisá-lo-á caso seja necessário.

Evite encher a gaveta quando o forno estiver desligado, ou até que seja solicitado no visor. Sugerimos que esvazie a gaveta após o ciclo de vapor de cozedura.

### 3. INICIAR A FUNÇÃO

A qualquer momento, se os valores de predefinição forem os desejados ou quando tiver aplicado as definições requeridas, prima para ativar a função.

Durante a fase de início diferido, ao premir o forno irá perguntar se deseja saltar esta fase, iniciando imediatamente a função.

Nota: Depois de selecionada a função, o visor irá recomendar o nível mais apropriado para cada função. Pode interromper a função ativada a qualquer altura, premindo .

Se o forno estiver quente e a função necessitar de uma temperatura máxima específica, surgirá uma mensagem no visor. Prima para voltar ao ecrã anterior e selecionar uma função diferente ou aguarde até que o forno arrefeça totalmente.

### 4. PRÉ-AQUECIMENTO

Algumas funções dispõem de uma fase de pré-aquecimento do forno: uma vez iniciada a função, o visor indica que a fase de pré-aquecimento foi ativada.



Quando esta fase terminar, será emitido um som e o visor indicará que o forno atingiu a temperatura definida, solicitando-lhe "ADIC. ALIMENTO". Neste momento, abra a porta, coloque os alimentos no forno, feche a porta e inicie a cozedura premindo ou .

Nota: Colocar os alimentos no forno antes de o pré-aquecimento estar concluído poderá ter um efeito adverso no resultado final da cozedura. Abrir a porta durante a fase de pré-aquecimento fará com que esta seja interrompida.

O tempo de cozedura não inclui uma fase de pré-aquecimento. Poderá alterar sempre a temperatura que deseja que o forno atinja, utilizando ou .

### 5. PAUSA NA COZEDURA / VIRAR OU VERIFICAR ALIMENTOS

Ao abrir a porta, a cozedura é colocada em espera temporariamente, desativando os elementos de aquecimento.

Para continuar a cozedura, feche a porta.

Algumas funções 6th Sense necessitam que os alimentos sejam virados durante a cozedura.



Será emitido um som e o visor indicará que ação deverá realizar. Abra a porta, realize a ação indicada no visor e feche a porta, depois prima para continuar a cozinhar.

Da mesma forma, a 10% do fim da cozedura, o forno indica que deve verificar os alimentos.

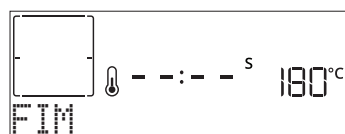


Será emitido um som e o visor indicará que ação deverá realizar. Verifique os alimentos, feche a porta e prima ou para continuar a cozinhar.

Nota: Prima para saltar estas ações. Caso contrário, se não for realizada qualquer ação após um determinado período de tempo, o forno continuará a cozinhar.

### 6. FIM DA COZEDURA

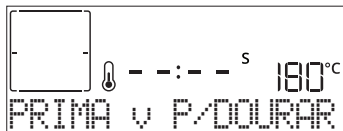
Será emitido um som e o visor indicará que a cozedura está concluída.



Prima para continuar a cozinhar no modo manual (sem duração definida) ou prima para prolongar o tempo de cozedura, configurando uma nova duração. Em ambos os casos, os parâmetros de cozedura serão mantidos.

## DOURAR

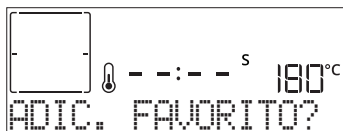
Algumas funções do forno permitem-lhe alourar a superfície dos alimentos, ativando o grill quando a cozedura está concluída.



Quando o visor apresentar a mensagem relevante, prima ✓, se necessário, para dourar os alimentos num ciclo de cinco minutos. Pode interromper a função a qualquer altura, premindo para desligar o forno.

## FAVORITO

Quando a cozedura estiver completa, o visor apresentará uma mensagem solicitando-lhe que guarde a função na sua lista de favoritos com um número entre 1 e 10.



Se quiser guardar a função como favorita e guardar as definições atuais para uso futuro, prima ✓, caso contrário, prima para ignorar.

Assim que premir ✓, prima + ou - para selecionar a posição do número, depois prima ✓ para confirmar.

Nota: Se a memória estiver cheia ou o número que pretende já tiver sido atribuído, o forno solicitar-lhe-á se deseja substituir a função anterior.

Para posterior acesso às funções que gravou, prima : O visor apresentará a sua lista de funções favoritas.

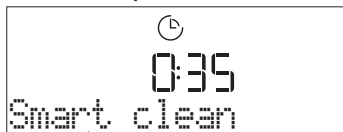


Prima + ou - para selecionar a função, confirme premindo ✓ e, em seguida, prima para ativar.

## LIMPEZA

### SMART CLEAN

Prima para mostrar a função "Smart Clean" no visor.



Prima para ativar a função: o visor apresentará todas as ações necessárias para obter os melhores resultados de limpeza: Siga as instruções e prima ✓ quando terminar. Assim que terminar todos os passos, prima , quando necessário, para ativar o ciclo de limpeza.

Nota: É recomendado que não abra a porta do forno durante o ciclo de limpeza de modo a evitar a perda de vapor de água que poderá ter um efeito negativo no resultado final da limpeza.

Uma vez concluído o ciclo, o visor apresentará uma mensagem adequada, a piscar. Deixe o forno arrefecer e, em seguida, limpe e seque as superfícies interiores com um pano ou uma esponja.

## DRENAR

A função de drenagem permite que a água seja drenada de forma a prevenir estagnação no fervedor. Este produto foi desenvolvido para efetuar automaticamente um ciclo de drenagem quando a cozedura tiver sido interrompida/terminada. Cerca de 30 minutos após a paragem/fim da cozedura, o forno drenará automaticamente o sistema, deslocando a água residual para a gaveta (tenha o cuidado de não retirar a gaveta após a cozedura). Uma vez concluída, a gaveta pode ser extraída e esvaziada. Recomendamos que esvazie a gaveta logo que a drenagem esteja concluída, após o ciclo de cozedura. Se necessário, o utilizador pode, em qualquer caso, executar uma drenagem manual seguindo as instruções seguintes.



Selecionar a função "Drenar" com a gaveta de água devidamente inserida na câmara de cozimento, premir e aguardar a execução automática do ciclo. A duração média da drenagem de carga completa é de cerca de um minuto. Uma vez concluída, a gaveta pode ser extraída e esvaziada.

Nota: para garantir que a água está fria, não é possível efetuar esta atividade antes de decorridos 30 minutos após o último ciclo (ou a última vez que o produto foi ligado). Durante este tempo de espera, o visor apresenta a seguinte mensagem "A ÁGUA ESTÁ QUENTE"

## DESCALCIFICAR

Esta função especial, ativada em intervalos regulares, permite-lhe manter o sistema de vapor nas melhores condições. Uma vez iniciada a função, siga os passos indicados no visor e prima quando terminar para iniciar cada fase. A duração média da função completa é de cerca de 100 minutos.

Nota: Caso a função seja interrompida a qualquer momento, será necessário repetir todo o ciclo de descalcificação.

O visor indica-lhe quando é altura de efetuar um ciclo de descalcificação (ver a tabela abaixo).

MENSAGEM DE DESCALCIFICAÇÃO	SIGNIFICADO
<DESCALCIFICAÇÃO RECOMENDADA> Aparece após cerca de 15 horas de ciclos de vapor* 2	Recomenda-se a execução de um ciclo de descalcificação.
<A DESCALCIFICAR> Aparece após cerca de 20 horas de ciclos de vapor*	A descalcificação é obrigatória. Não é possível executar um ciclo de vapor até que um ciclo de descalcificação seja efetuado.

\*considerando o valor predefinido (4 - Duro) do nível de dureza da água. O número de horas de ciclos de vapor que devem passar antes que as mensagens relativas à descalcificação sejam exibidas depende do nível de dureza da água definido no aparelho.

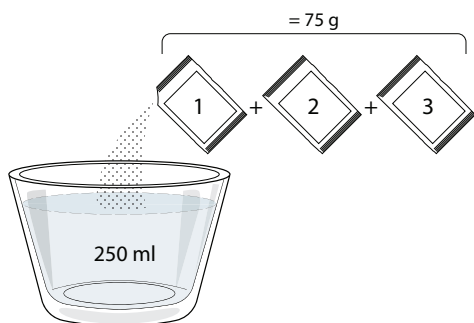
O procedimento de descalcificação também pode ser efetuado sempre que o utilizador desejar uma limpeza mais profunda do circuito interno de vapor.

Antes de iniciar a fase de descalcificação, o aparelho verifica se existe água residual na caldeira e, se necessário, efetua um ciclo de drenagem. Neste caso, é necessário esvaziar a gaveta após o ciclo de drenagem, antes de prosseguir com a fase de Descalcificação.

Nota: para garantir que a água está fria, não é possível efetuar esta atividade antes de decorridos 30 minutos após o último ciclo (ou a última vez que o produto foi ligado). Durante este tempo de espera, o visor apresenta a seguinte mensagem "A ÁGUA ESTÁ QUENTE".

#### » FASE 1/2: DESCALCIFICAÇÃO (70 MIN.)

Quando o visor apresentar <ADICIONE 0,25 L DE SOLUÇÃO>, verta a solução de descalcificação na gaveta. Para obter os melhores resultados de descalcificação, recomendamos que encha o depósito com uma solução composta por 75 g do produto WPRO específico e 250 ml de água potável. Certifique-se de que a solução se dissolve completamente na água para que não fique qualquer resíduo. Recomendamos a utilização do produto descalcificante WPRO profissional para a manutenção do seu forno de forma a obter o melhor desempenho da função de vapor do seu forno. Para encomendas e informações, contactar o serviço pós-venda ou [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu). A Whirlpool não será responsável por quaisquer danos causados pela utilização de outros produtos de limpeza disponíveis no mercado.



Uma vez despejada a solução de descalcificação dentro da gaveta, prima para iniciar o processo de descalcificação. As fases de descalcificação não requerem que o utilizador supervisione o aparelho pessoalmente. Após a conclusão de cada fase, é emitido um sinal sonoro e o visor apresenta instruções para prosseguir com a próxima fase. Uma vez terminada a fase de descalcificação, a caldeira é drenada: a solução de descalcificação utilizada durante esta fase será vertida na gaveta extraível.

#### » FASE 2/2: RINSING (30 min.)

Para eliminar os resíduos de calcário da gaveta e do circuito de vapor, é necessário efetuar um ciclo de enxaguamento. Quando o visor indicar <ADICIONE 0,25 L DE ÁGUA> encha o depósito com 0,25 l de água potável e, em seguida, prima para iniciar o enxaguamento. Não desligue o forno até que todos os passos requeridos pela função tenham sido concluídos. Quando a mensagem "DESCALCIFICAÇÃO COMPLETA" aparecer no visor, prima OK para confirmar.

As funções de cozedura não podem ser ativadas durante o ciclo de limpeza. Nota: Será apresentada uma mensagem no visor, alertando-o para a necessidade de efetuar esta operação regularmente. Quando o procedimento de Descalcificação estiver concluído, recomendamos que seque a cavidade de potenciais resíduos de água. Agora será possível utilizar todas as funções a vapor.

Nota: durante o ciclo de Descalcificação, é possível que se ouça algum ruído, uma vez que as bombas do forno são ativadas para garantir a eficiência ideal da descalcificação.

Uma vez iniciado o ciclo de manutenção, não retire a gaveta, exceto se o aparelho o solicitar.

#### . TEMPORIZADOR

Quando o forno é desligado, o visor pode ser utilizado como um temporizador. Para ativar a função, assegure-se de que o forno está desligado e prima  $+$  ou  $-$ : O ícone começará a piscar no visor. Prima  $+$  ou  $-$  para definir o tempo pretendido e, de seguida, prima  $\checkmark$  para ativar o temporizador.



Quando o temporizador terminar a contagem decrescente do tempo programado, ouvir-se-á um som e esta informação será apresentada no visor.

Nota: O temporizador não ativa quaisquer ciclos de cozedura. Prima  $+$  ou  $-$  para alterar o tempo configurado no temporizador.

Uma vez ativado o temporizador, poderá também selecionar e ativar uma função.

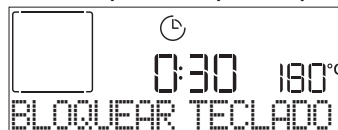
Prima para ligar o forno e, em seguida, selecione a função pretendida.

Depois de iniciada a função, o temporizador continuará a sua contagem decrescente de forma independente, sem interferir com a função em si.











Nota: Durante esta fase, não é possível ver o temporizador (apenas o ícone será apresentado), que continuará a contagem decrescente em segundo plano. Para voltar ao ecrã do temporizador prima para parar a função que está atualmente ativa.

#### . BLOQUEAR TECLADO

Para bloquear o teclado, prima e mantenha premido  $\lll$  durante, pelo menos, 5 segundos. Para desbloquear, repita o procedimento.




Nota: Esta função também pode ser ativada durante a cozedura. Por motivos de segurança, o forno pode ser desligado a qualquer altura premindo .

CATEGORIAS DE ALIMENTOS		QUANTIDADE SUGERIDA	VIRAR (do tempo de cozedura)	NÍVEL E ACESSÓRIOS	
LASANHA	-	0,5 - 3 kg	-	2	
CARNE	Carne assada	0,6 - 2 kg	-	3	
	Hambúrgueres	1,5 - 3 cm	3/5	5	 
	Assado	0,6 - 2,5 kg	-	3	
	Assado - frango	0,6 - 3 kg	-	2	
	Filetes & Peito	1 - 5 cm	2/3	5	 
PEIXE	Filetes de peixe	0,5 - 3 (cm)	-	3	 
	Filetes - cong.	0,5 - 3 (cm)	-	3	 
LEGUMES	Batatas	0,5 - 1,5 kg	-	3	
	Assado de legumes	0,5 - 1,5 kg	-	3	
	Gratinado de legumes	um tabuleiro	-	3	
BOLOS E DOCES	Pão-de-ló	0,5 - 1,2 kg	-	3	
	Cookies	0,2 - 0,6 kg	-	3	
	Torta	0,4 - 1,6 kg	-	3	
	Quiche	0,8 - 1,2 kg	-	2	
PIZZA & PÃO	Pizza fina	redondo - tabuleiro	-	2	
	Pizza grossa	redondo - tabuleiro	-	2	
	Pizza - congelados	1 - 4 camadas	-	2	
	Pães 🍞	60 - 150 g cada	-	3	
	Pão grande 🍞	0,7 - 2,0 kg	-	2	


## ACESSÓRIOS




Grelha metálica



Tabuleiro de assar ou  
forma de bolos  
na grelha



Tabuleiro coletor/  
tabuleiro para bolos  
ou tabuleiro para  
assar na grelha



Tabuleiro coletor /  
tabuleiro para assar






















Tabuleiro coletor com  
500 ml de água



Air fry





## TABELA COZEDURA AR FORÇADO + VAPOR


RECEITA	NÍVEL DE VAPOR	PREAQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN.)	GRELHA E ACESSÓRIOS
Biscoitos / Cookies	VAPOR 1	Sim	140 - 150	35 - 55	
Bolos pequenos / Queques	VAPOR 1	Sim	160 - 170	30 - 40	
Bolos com levedura	VAPOR 1	Sim	170 - 180	40 - 60	
Pão-de-ló	VAPOR 1	Sim	160 - 170	30 - 40	
Focaccia	VAPOR 1	Sim	200 - 220	20 - 40	
Pão de forma	VAPOR 1	Sim	170 - 180	70 - 100	
Pão pequeno	VAPOR 1	Sim	200 - 220	30 - 50	
Baguetes	VAPOR 1	Sim	200 - 220	30 - 50	
Batatas assadas	VAPOR 2	Sim	200 - 220	50 - 70	
Carne de vitela / Carne de vaca / 1 kg	VAPOR 2	Sim	180 - 200	60 - 100	
Carne de vitela / Carne de vaca (pedaços)	VAPOR 2	Sim	160 - 180	60 - 80	
Rosbife mal passado 1 kg	VAPOR 2	Sim	200 - 220	40 - 50	
Rosbife mal passado 2 kg	VAPOR 2	Sim	200	55 - 65	
Perna de borrego	VAPOR 2	Sim	180 - 200	65 - 75	
Nódoas estufadas	VAPOR 2	Sim	160 - 180	85 - 100	
Frango / galinha-d'angola / pato 1 - 1,5 kg	VAPOR 2	Sim	200 - 220	50 - 70	
Frango / galinha-d'angola / pato (pedaços)	VAPOR 2	Sim	200 - 220	55 - 65	
Legumes recheados (tomates, curgettes, beringelas)	VAPOR 2	Sim	180 - 200	25 - 40	
Filete de peixe	VAPOR 2	Sim	180 - 200	15 - 30	

### ACESSÓRIOS

  
Grelha metálica

  
Tabuleiro de assar ou forma de bolos na grelha metálica

  
Tabuleiro coletor / tabuleiro para pastelaria ou assadeira na grelha

  
Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar

  
Tabuleiro coletor com 500 ml de água

  
Air fry

# TABELA DE COZEDURA AIR FRY

RECEITA	FUNÇÃO	QUANTIDADE SUGERIDA	PREAQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (Min.)	TABULEIRO E ACESSÓRIOS
Batatas fritas congeladas		650-850 g	Sim	200	25 - 30	L4  L1 
Batatas fritas caseiras		300 - 800 g	Sim	200	20 - 40	L4  L1 
Courgette fresca panada		400 g	Sim	200	15 - 20	L4  L1 
Legumes mistos		300 - 800 g	Sim	200	20 - 30	L4  L1 
Nuggets frango congelados		500 g	Sim	200	15 - 20	L4  L1 
Peito de frango panado		1 - 4 cm	Sim	200	20 - 40	L4  L1 
Filetes de peixe congelados		500 g	Sim	220	15 - 20	L4  L1 
Costeleta à milanesa		1 - 4 cm	Sim	220	20 - 50	L4  L1 

Para cozinhar alimentos frescos ou caseiros, espalhar o óleo uniformemente.

Sugerimos que adicione um tabuleiro vazio no L1 para recolher eventuais resíduos de gordura provenientes do tabuleiro Air fry durante a cozedura.

Para garantir resultados de cozedura uniformes, misturar os alimentos a meio do tempo de cozedura recomendado.

FUNÇÕES



Convencional



Ar forçado



Coz. Convecção



Grill



Turbo Grill



Ar Forçado Eco



Air Fry



# TABELA DE COZEDURA

RECEITA	FUNÇÃO	PREAQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN.)	GRELHA E ACESSÓRIOS
Bolos levedados / Pão-de-ló		Sim	170	30 - 50	2
		Sim	160	30 - 50	2
		Sim	160	30 - 50	4 1
Bolos recheados (cheesecake, strudel, tarte de maçã)		Sim	160 - 200	30 - 85	3
		Sim	160 - 200	35 - 90	4 1
Cookies / Biscoitos		Sim	150	20 - 40	3
		Sim	140	30 - 50	4
		Sim	140	30 - 50	4 1
		Sim	135	40 - 60	5 3 1
Bolos pequenos / Queques		Sim	170	20 - 40	3
		Sim	150	30 - 50	4
		Sim	150	30 - 50	4 1
		Sim	150	40 - 60	5 3 1
Massa "choux"		Sim	180 - 200	30 - 40	3
		Sim	180 - 190	35 - 45	4 1
		Sim	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Merengues		Sim	90	110 - 150	3
		Sim	90	130 - 150	4 1
		Sim	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Pão / Focaccia		Sim	190 - 250	15 - 50	2
		Sim	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (massa fina, massa grossa, foccacia)		Sim	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Pizza congelada		Sim	250	10 - 15	3
		Sim	250	10 - 20	4 1
		Sim	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Tartes salgadas (tarte de legumes, quiche)		Sim	180 - 190	45 - 55	3
		Sim	180 - 190	45 - 60	4 1
		Sim	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Vols-au-vent / Salgadinhos de massa folhada		Sim	190 - 200	20 - 30	3
		Sim	180 - 190	20 - 40	4 1
		Sim	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1

FUNÇÕES

Convencional

Ar forçado

Coz. Convecção

Grill

Turbo Grill

Ar Forçado Eco

Air Fry

RECEITA	FUNÇÃO	PREAQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (Min.)	GRELHA E ACESSÓRIOS
Lasanha / Flans / Massa cozida / Cannelloni		Sim	190 - 200	45 - 65	3
Borrego/vitela/carne de vaca 1 kg		Sim	190 - 200	80 - 110	3
Frango / Coelho / Pato 1 kg		Sim	200 - 230	50 - 100	3
Peru / ganso 3 kg		Sim	190 - 200	80 - 130	2
Peixe assado/em papelote (filetes, inteiros)		Sim	180 - 200	40 - 60	3
Legumes recheados (tomates, curgettes, beringelas)		Sim	180 - 200	50 - 60	2
Pão torrado		-	3 (alto)	3 - 6	5
Filetes de peixe / Bifes		-	2 (médio)	20 - 30 **	4 3
Salsichas / Espetadas / Costeletas / Hambúrguers		-	2 - 3 (médio-alto)	15 - 30 **	5 4
Frango assado 1-1,3 kg		-	2 (médio)	55 - 70 ***	2 1
Perna de borrego / pernis		-	2 (médio)	60 - 90 ***	3
Batatas assadas		-	2 (médio)	35 - 55 ***	3
Gratinado de legumes		-	3 (alto)	10 - 25	3
Refeição completa: Torta de frutas (nível 5) / lasanha (nível 3) / carne (nível 1)		Sim	190	40 - 120 *	5 3 1
Lasanha e Carne		Sim	200	50 - 100 *	4 1
Carne e Batatas		Sim	200	45 - 100 *	4 1
Peixe e legumes		Sim	180	30 - 50 *	4 1
Peças de carne assadas recheadas		-	200	80 - 120 *	3
Peças de carne (coelho, frango, borrego)		-	200	50 - 100 *	3

\* Período de tempo estimado: Os alimentos podem ser retirados do forno quando o desejar, dependendo da preferência de cada um.

\*\* Virar alimento a meio da cozedura.

\*\*\* Virar alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura (se necessário).

#### COMO EFETUAR A LEITURA DA TABELA DE PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS

A tabela indica a função, os acessórios e o nível mais adequados para utilizar na confecção dos diferentes tipos de alimentos.

Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o pré-aquecimento (sempre que necessário).

As temperaturas e os tempos de cozedura são aproximados e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessório utilizado.

Comece por utilizar as definições mais baixas recomendadas e, se o alimento não ficar bem cozinhado, mude para definições mais elevadas.

Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros para assar metálicos e de cor escura. Também poderá utilizar recipientes e acessórios em cerâmica ou pirex, mas tenha em conta que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores.

#### ACESSÓRIOS

Grelha metálica

Tabuleiro de assar ou forma de bolos na grelha metálica

Tabuleiro coletor/ tabuleiro para pastelaria ou assadeira na grelha

Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar

Tabuleiro coletor com 500 ml de água

Air fry

# LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Assegure-se de que o forno arrefece antes de executar qualquer operação de manutenção ou limpeza.

Não utilize produtos de limpeza a vapor.

Não utilize palha de aço, esfregões abrasivos ou produtos de limpeza abrasivos/corrosivos, uma vez que estes podem danificar as superfícies do aparelho.

Use luvas de proteção.

O forno tem de ser desligado da rede elétrica antes da realização de qualquer tipo de trabalho de manutenção.

## SUPERFÍCIES EXTERIORES

. Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido.

Se estiverem muito sujas, acrescente algumas gotas de detergente com um pH neutro. Termine a limpeza com um pano seco.

. Não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos.

Se algum destes produtos entrar inadvertidamente em contacto com as superfícies do aparelho, limpe imediatamente com um pano de microfibra húmido.

## SUPERFÍCIES INTERIORES

Depois de cada utilização, deixe o forno arrefecer e, em seguida, limpe-o, preferencialmente enquanto ainda está morno, para remover quaisquer depósitos ou manchas causadas por restos de alimentos. Para secar qualquer condensação que se tenha formado em resultado da cozedura de alimentos com um elevado teor de água, deixe o forno arrefecer completamente e, depois, limpe-o com um pano ou com uma esponja.

. Ative a função "Smart Clean" para obter os melhores resultados de limpeza das superfícies internas do forno.

. Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.

. A porta do forno pode ser removida para facilitar a limpeza.

## ACESSÓRIOS



Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, manuseando-os com luvas adequadas para forno, caso ainda estejam quentes. Os resíduos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou escova de limpeza.

## MANUTENÇÃO DA GAVETA DA ÁGUA

Atenção: A gaveta de água não é adequada para a utilização na máquina de lavar loiça: risco de danos! No fim de cada ciclo de cozedura com vapor, após cerca de 30 minutos, a câmara de cozedura efetua

automaticamente um ciclo de drenagem que dura cerca de um minuto, transferindo assim toda a água do sistema para a gaveta extraível. Uma vez concluída a drenagem automática, proceda da seguinte forma:

1. Prima a parte superior da tampa da frente da gaveta, indicada com um entalhe, para retirar o puxador
2. Agarre na pega e puxe a gaveta da água para fora.
3. Retire a tampa da gaveta da água.
4. Esvazie a gaveta da água e limpe-a.
5. Seque os diferentes componentes com um pano macio.
6. Se necessário, deixe a gaveta secar ao ar livre sem fechá-la com a tampa.
7. Volte a colocar a tampa da gaveta da água.
8. Reinsira a gaveta de água amovível, lavada e seca, no seu alojamento, certificando-se de que a empurra até ao fundo
9. Pressione a parte inferior da tampa da frente de gaveta para reposicionar a pega.

Nota: Se necessário, pode ser efetuado um ciclo de drenagem manual: prima o ícone Limpeza  no painel da IU e, navegando com os botões + e -, selecione a opção "Drenar" e prima o ícone  para iniciar. O forno drena a água do sistema, transportando-a para a gaveta extraível.

Nota: Evite deixar a água no sistema durante mais de 2 dias.

Utilize apenas água à temperatura ambiente quando encher a gaveta de água: a água quente pode afetar o funcionamento do sistema de vapor. Use apenas água potável.

## FERVEDOR

Para garantir sempre o melhor desempenho do forno e ajudar a evitar a acumulação de depósitos de calcário ao longo do tempo, recomendamos a utilização das funções "Drenar" e "Descalcificar" regularmente.

Após um longo período de inatividade da função "Ar Forçado + Vapor", é altamente recomendável que ative um ciclo de cozedura com o forno vazio (sem alimentos) e o depósito totalmente cheio de água.

## SUBSTITUIR A LÂMPADA

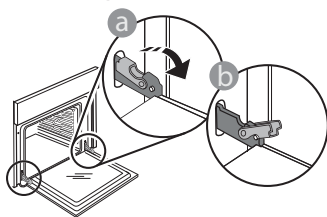
1. Desligue o forno da fonte de alimentação elétrica.
2. Desaperte a cobertura da lâmpada, substitua a lâmpada e aperte novamente a cobertura da mesma.
3. Ligue o forno novamente à fonte de alimentação elétrica.

Nota: Utilize lâmpadas de halogéneo de 40 W/230 ~ V, do tipo G9, T300 °C. A lâmpada utilizada no produto foi especificamente concebida para eletrodomésticos e não é adequada para a iluminação geral de divisões da casa. As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda.

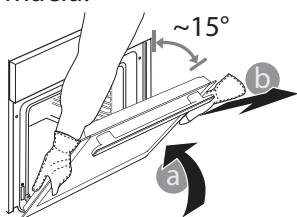
- Se utilizar lâmpadas de halogéneo, não as manuseie diretamente com as mãos, uma vez que os seus dedos poderão danificá-las. Não utilize o forno até que a cobertura da lâmpada tenha sido reposta.

## REMOVER E VOLTAR A COLOCAR A PORTA

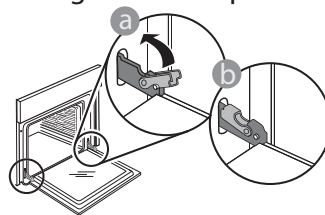
1. Para remover a porta, abra-a totalmente e baixe as linguetas até ficarem na posição de desbloqueio.



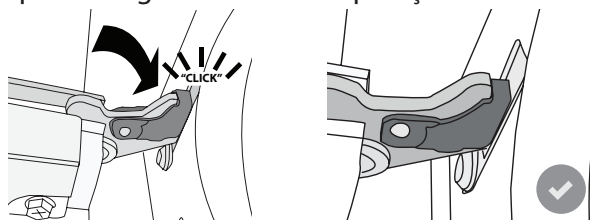
2. Feche a porta tanto quanto possível. Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega. Remova, simplesmente, a porta, continuando a fechá-la enquanto a puxa, simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte. Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície macia.



3. Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.
4. Baixe a porta e, em seguida, abra-a totalmente. Baixe as linguetas até à sua posição original: Assegure-se de que as baixe totalmente.



Aplice uma pressão suave, para se assegurar de que as linguetas estão na posição correta.



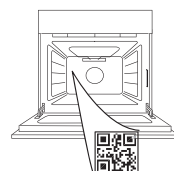
5. Tente fechar a porta e assegure-se de que está alinhada com o painel de controlo. Se não estiver, repita os procedimentos acima: A porta poderá ficar danificada se não funcionar corretamente.

## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
O forno não está a funcionar.	Corte de energia. Desativação da rede elétrica.	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e reinicie o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.
O visor apresenta a letra "F", seguida de um número ou uma letra.	Falha do forno.	Contacte o seu Serviço Técnico de Pós-Venda mais próximo e indique o número que acompanha a letra "F".
O forno não aquece. A função não é iniciada.	O modo "DEMO" está ativo.	Aceda a "DEMO" a partir de "DEFINIÇÕES" e selecione "Off" (Desligado).
A luz desliga-se.	O modo "ECO" está "On" (Ligado).	Aceda a "ECO" a partir de "DEFINIÇÕES" e selecione "Off" (Desligado).
A porta não abre.	Ciclo de limpeza em curso.	Aguarde que a função termine e que o forno arrefeça.
Ativação da bomba de drenagem alguns minutos após o fim/paragem do ciclo de vapor	Drenagem automática de água prevista	Não é necessária qualquer ação.

As políticas, a documentação padrão e as informações de produto adicionais poderão ser consultadas:

- Utilizar o código QR no seu aparelho
- visitando o nosso website [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)
- Em alternativa, **contacte o nosso Serviço Pós-Venda** (através do número de telefone contido no livrete da garantia). Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.



Whirlpool



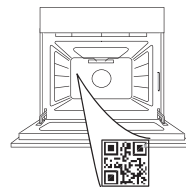
400011680913 REV. A



ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ  
WHIRLPOOL

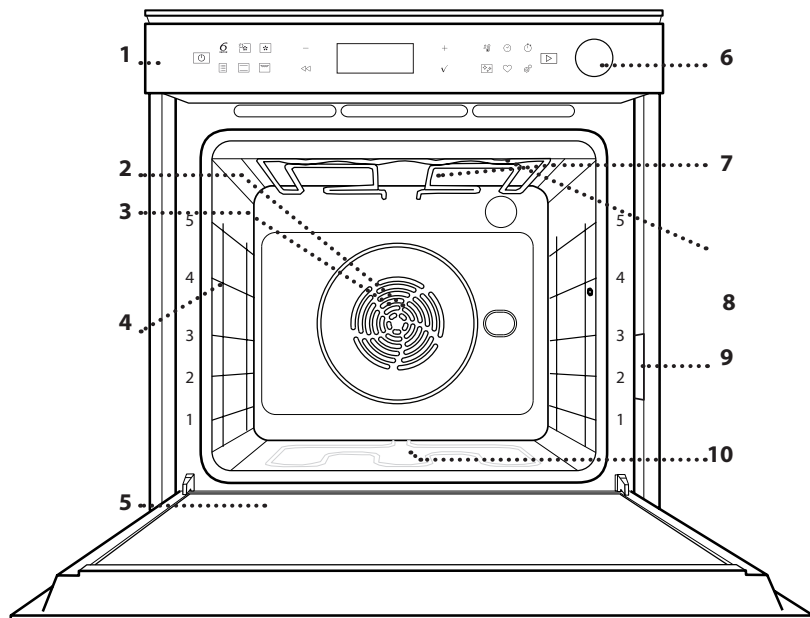
Για να λάβετε πλήρη τεχνική υποστήριξη, παρακαλούμε να καταχωρίσετε τη συσκευή σας στην ιστοσελίδα [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

ΣΑΡΩΣΤΕ ΤΟΝ ΚΩΔΙΚΟ QR ΣΤΗ  
ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ  
ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ



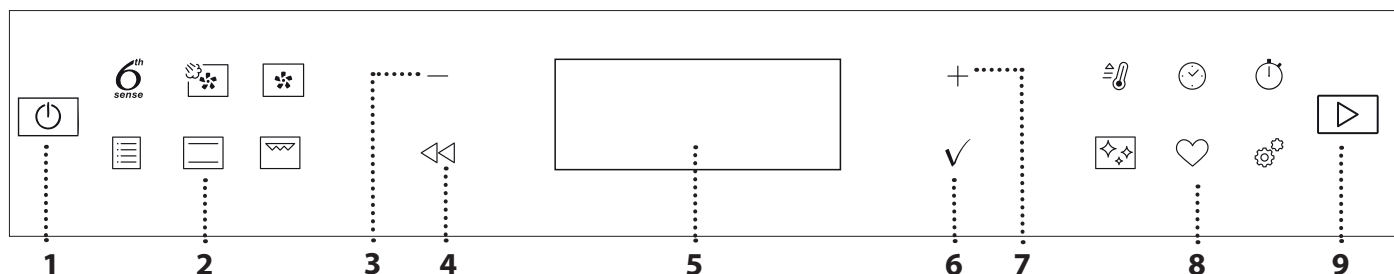
Διαβάστε τις οδηγίες για την ασφάλεια προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



1. Πίνακας ελέγχου
2. Ανεμιστήρας
3. Κυκλική αντίσταση (δεν είναι ορατή)
4. Οδηγοί ραφιού (το επίπεδο υποδεικνύεται στη μπροστινή πλευρά του φούρνου)
5. Πόρτα
6. Συρτάρι νερού
7. Άνω αντίσταση/γκριλ
8. Λαμπτήρας
9. Πινακίδα αναγνώρισης (να μην αφαιρείται)
10. Κάτω αντίσταση (δεν είναι ορατή)

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ



### 1. ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ

Για το άναμμα ή το σβήσιμο του φούρνου και για την παύση ή τη διακοπή λειτουργίας, απαιτείται παρατεταμένη πίεση.

### 2. ΑΜΕΣΗ ΠΡΟΣΒΑΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Για γρήγορη πρόσβαση στις λειτουργίες και το μενού.

### 3. ΚΟΥΜΠΙ ΠΛΟΗΓΗΣΗΣ MINUS (ΜΕΙΟΝ)

Για κύλιση του μενού και μείωση των ρυθμίσεων ή των τιμών μιας λειτουργίας.

### 4. ΠΙΣΩ

Για επιστροφή στην προηγούμενη οθόνη.

Κατά τη διάρκεια μαγειρέματος, επιτρέπει την αλλαγή των ρυθμίσεων.

### 5. ΟΘΟΝΗ

Για άμεση έναρξη μιας λειτουργίας.

### 6. ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ

Για επιβεβαίωση της επιλογής μιας λειτουργίας ή μιας επιλεγμένης τιμής.

### 7. ΚΟΥΜΠΙ ΠΛΟΗΓΗΣΗΣ PLUS (ΣΥΝ)

Για κύλιση του μενού και αύξηση των ρυθμίσεων ή των τιμών μιας λειτουργίας.

### 8. ΑΜΕΣΗ ΠΡΟΣΒΑΣΗ ΣΤΙΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ / ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

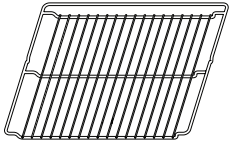
Για γρήγορη πρόσβαση στις λειτουργίες, διάρκεια, ρυθμίσεις και τα αγαπημένα.

### 9. ΕΝΑΡΞΗ

Για να ξεκινήσετε μια λειτουργία χρησιμοποιώντας τις ειδικές ή βασικές ρυθμίσεις.

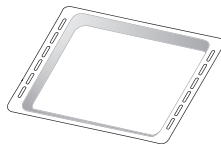
# ΑΞΕΣΟΥΑΡ

## ΣΧΑΡΑ



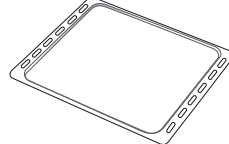
Χρησιμοποιήστε τους για το ψήσιμο του φαγητού ή για τη στήριξη σκευών, ταψιών κέικ και άλλων σκευών κατάλληλων για χρήση στο φούρνο.

## ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ



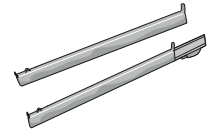
Για χρήση ως ταψί για το μαγείρεμα κρέατος, ψαριών, λαχανικών, focaccia, κ.λπ. ή για τοποθέτηση κάτω από τη σχάρα για τη συλλογή των χυμών μαγειρέματος.

## ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



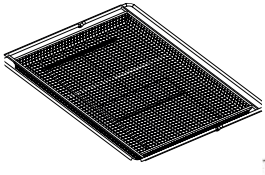
Για να ψήνετε ψωμί και πίτες αλλά και κρέας, ψάρι σε λαδόκολλα κ.λπ.

## ΚΙΝΗΤΟΙ ΟΔΗΓΟΙ\*



Για να βάζετε και να βγάζετε εύκολα εξαρτήματα.

## ΔΙΣΚΟΣ AIR FRY \*



Να χρησιμοποιείται όταν μαγειρεύετε φαγητά με τη λειτουργία Air Fry, με ένα ταψί τοποθετημένο σε χαμηλότερο επίπεδο για να συλλέγει πιθανά ψίχουλα και σταγόνες. Μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων.

\* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα

Ο αριθμός και ο τύπος των εξαρτημάτων μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε.

Άλλα αξεσουάρ μπορούν να αγοραστούν χωριστά. Για παραγγελίες και πληροφορίες επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών ή μεταβείτε στην ιστοσελίδα [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

## ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΣΧΑΡΑΣ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

Τοποθετήστε τη σχάρα οριζόντια σύροντας στους οδηγούς του ραφιού και βεβαιωθείτε ότι η πλευρά με το ανυψωμένο άκρο είναι γυρισμένη προς τα επάνω.

Τα άλλα αξεσουάρ, όπως ο λιποσυλλέκτης και το ταψί ψησίματος, τοποθετούνται οριζόντια με τον ίδιο τρόπο όπως η σχάρα.

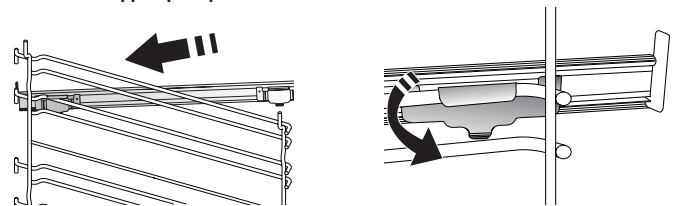
## ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΡΑΦΙΟΥ

- Για να αφαιρέσετε τους οδηγούς ραφιών, σηκώστε τους οδηγούς και στη συνέχεια τραβήξτε απαλά το κάτω τμήμα έξω από την υποδοχή του: Τώρα μπορείτε να αφαιρέσετε τους οδηγούς ραφιών.
- Για να τοποθετήσετε ξανά τους οδηγούς ραφιών, πρώτα τοποθετήστε τους στην άνω υποδοχή. Κρατώντας τους σηκωμένους, σύρετε μέσα στο θάλαμο ψησίματος και κατεβάστε τους στη θέση τους στις κάτω υποδοχές.

## ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΩΝ ΚΙΝΗΤΩΝ ΟΔΗΓΩΝ (ΕΦΟΣΟΝ ΔΙΑΤΙΘΕΝΤΑΙ)

Αφαιρέστε τους οδηγούς ραφιών από το φούρνο και αφαιρέστε το προστατευτικό πλαστικό από τους κινητούς οδηγούς.

Σφίξτε το άνω κλιπ του κινητού οδηγού στον οδηγό ραφιού και σύρετε τον μέχρι τέρμα. Κατεβάστε το άλλο κλιπ στη θέση τους. Για να ασφαλίσει ο οδηγός, πιέστε το κάτω τμήμα του κλιπ προς τον οδηγό ραφιού. Βεβαιωθείτε ότι οι κινητοί οδηγοί μπορούν να κινηθούν ελεύθερα. Επαναλάβετε τα βήματα στον άλλο οδηγό ραφιού στο ίδιο επίπεδο.



Σημείωση: Οι κινητοί οδηγοί μπορούν να τοποθετηθούν σε οποιοδήποτε ράφι.

# ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

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

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει το εντελώς αυτόματο ψήσιμο για όλα τα φαγητά (Λαζάνια, Κρέας, Ψάρι, Λαχανικά, Κέικ & Γλυκά, Αλμυρά κέικ, Ψωμί, Πίτσα).

Για το καλύτερο αποτέλεσμα με αυτήν τη λειτουργία, ακολουθήστε τις οδηγίες στον σχετικό πίνακα μαγειρέματος.



### ΕΞΑΝΑΓΚ. ΑΕΡΑΣ+ΑΤΜΟΣ

Συνδυάζοντας τις ιδιότητες του ατμού με εκείνες του εξαναγκασμένου αέρα, η λειτουργία αυτή σας επιτρέπει να μαγειρεύετε τραγανά πιάτα και ροδοκοκκινισμένα εξωτερικά, αλλά ταυτόχρονα τρυφερά και ζουμερά μέσα. Για να επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα ψησίματος, συνιστούμε να επιλέξετε το επίπεδο ΑΤΜΟΣ 1 για ψωμί και επιδόρπια και το ΑΤΜΟΣ 2 για κρέας, ψάρι και λαχανικά.



### ΕΞΑΝΑΓΚ. ΑΕΡΑΣ

Για ψήσιμο διαφορετικών τροφίμων που απαιτούν την ίδια θερμοκρασία σε διαφορετικά επίπεδα (μέγιστο τρία) ταυτόχρονα. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο διαφορετικών φαγητών χωρίς να μεταφέρονται οσμές από το ένα φαγητό στο άλλο.



### ΣΥΜΒΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

#### • ΣΥΜΒΑΤ. ΨΗΣΙΜΟ

Για να μαγειρέψετε κρέας, να ψήσετε κέικ με γέμιση σε ένα μόνο ράφι.

#### • TURBO GRILL

Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (μπούτια, ροστ μπιφ, κοτόπουλο). Συνιστάται να χρησιμοποιείτε το λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 500 ml πόσιμο νερό.

#### • ΨΗΣ. ΚΑΤΕΨ.

Η λειτουργία αυτή επιλέγει αυτόματα την ιδανική θερμοκρασία και λειτουργία ψησίματος για 5 διαφορετικούς τύπους ήδη κατεψυγμένων φαγητών. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο.

#### • ΕΙΔ. ΛΕΙΤΟΥΡΓ.

##### » AIR FRY

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να ψήνετε τηγανιτές πατάτες, κοτομπουκιές και πολλά άλλα χρησιμοποιώντας λιγότερο λάδι, με αποτέλεσμα να είναι ευχάριστα τραγανές. Οι αντιστάσεις λειτουργούν κυκλικά για να θερμάνουν σωστά τον φούρνο, ενώ ο ανεμιστήρας κυκλοφορεί ζεστό αέρα. Τα καλύτερα αναμενόμενα αποτελέσματα ψησίματος μπορούν να επιτευχθούν μόνο με τη χρήση ενός δίσκου Air Fry (παρέχεται σε ορισμένα μοντέλα). Τοποθετήστε το φαγητό στον δίσκο Air Fry σε μία στρώση και ακολουθήστε τις οδηγίες του Πίνακα Air Fry για καλύτερες επιδόσεις. Αποφύγετε να χρησιμοποιείτε περισσότερους από έναν δίσκους για να αποφύγετε το ανομοιόμορφο ψήσιμο.

##### » ΦΟΥΣΚΩΜΑ

Για το ιδανικό φούσκωμα γλυκιάς ή αλμυρής ζύμης.

Για να εξασφαλίσετε την ποιότητα φουσκώματος, μην ενεργοποιείτε τη λειτουργία αν ο φούρνος είναι ακόμη ζεστός μετά από έναν κύκλο ψησίματος.

##### » DEFROST (ΑΠΟΨΥΞΗ)

Για να επιταχύνετε την απόψυξη των τροφών. Τοποθετήστε το φαγητό στο μεσαίο επίπεδο σχάρας. Συνιστάται να αφήνετε το φαγητό στη συσκευασία του, ώστε να μην ξεραθεί εξωτερικά.

##### » ΔΙΑΤΗΡ. ΖΕΣΤΟ

Για να διατηρήσετε ζεστό και τραγανό το φαγητό που μόλις ψήσατε.

##### » ΕΞΑΝ. ΑΕΡ. ECO

Για το ψήσιμο γεμιστών κομματιών και φιλέτων κρέατος σε ένα μόνο ράφι. Το στέγνωμα του φαγητού αποτρέπεται με διακεκομμένα, απαλή κυκλοφορία αέρα. Όταν χρησιμοποιείται η οικονομική λειτουργία ECO, το φωτάκι θα παραμείνει σβηστό κατά τη διάρκεια ψησίματος. Για να χρησιμοποιήσετε τον κύκλο ECO (Οικονομικό) και κατά συνέπεια να βελτιώσετε την κατανάλωση ρεύματος, η πόρτα του φούρνου δεν πρέπει να ανοίξει έως ότου το φαγητό να είναι εντελώς μαγειρεμένο.



### ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ

Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.



### GRILL

Για να ψήσετε στο γκριλ μπριζόλες, σουβλάκια, λουκάνικα, λαχανικά ογκρατέν, καθώς και για να φρυγανίσετε ψωμί. Όταν ψήνετε κρέας στο γκριλ, συνιστάται να χρησιμοποιείτε τον λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε τον δίσκο σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 500 ml πόσιμο νερό.



### ΤΑΧΕΙΑ ΠΡΟΘΕΡΜ.

Για τη γρήγορη προθέρμανση του φούρνου.



### TIMERS (ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΕΣ)

Για επεξεργασία τις τιμές των χρόνων λειτουργίας.



### MINUTEMINDER (ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΛΕΠΤΩΝ)

Για τη διατήρηση του χρόνου χωρίς την ενεργοποίηση μιας λειτουργίας.



### ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

#### • ΑΠΟΣΤΡΑΓΓΙΣΗ

Για την αποστράγγιση του λέβητα προκειμένου να αποφευχθεί η παραμονή νερού όταν η συσκευή δεν πρόκειται να χρησιμοποιηθεί για ένα ορισμένο χρονικό διάστημα.

#### • ΑΦΑΛΑΤΩΣΗ

Για την αφαίρεση των αλάτων από το βραστήρα. Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία σε τακτικά διαστήματα. Διαφορετικά, στην οθόνη θα εμφανιστεί ένα μήνυμα υπενθυμίζοντας ότι πρέπει να καθαρίσετε τον φούρνο.

## • SMART CLEAN

Η δράση του ατμού που απελευθερώνεται κατά τον ειδικό κύκλο καθαρισμού με χαμηλή θερμοκρασία, επιτρέπει την εύκολη αφαίρεση της βρωμιάς και των υπολειμμάτων τροφίμων. Ρίξτε 200 ml πόσιμο νερό στην κάτω επιφάνεια του φούρνου και ενεργοποιήστε τη λειτουργία όταν ο φούρνος κρυώσει.



## ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

Για προσαρμογή των ρυθμίσεων του φούρνου.

Όταν είναι ενεργή η λειτουργία "ECO", η φωτεινότητα της οθόνης μειώνεται και το φως σβήνει μετά από 1 λεπτό για εξοικονόμηση ενέργειας. Θα ενεργοποιείται ξανά αυτόματα κάθε φορά που θα

πατηθεί κάποιο από τα κουμπιά. Όταν είναι ενεργοποιημένη "On" η λειτουργία "ΔΟΚΙΜΗ" όλα τα χειριστήρια είναι ενεργοποιημένα και τα μενού διαθέσιμα αλλά ο φούρνος δεν θερμαίνεται. Για να απενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, αποκτήστε πρόσβαση στη λειτουργία "ΔΟΚΙΜΗ" από το μενού "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ" και επιλέξτε "Off".

Επιλέγοντας "ΕΠΑΝΑΦ. ΕΡΓΟΣΤ.", το προϊόν απενεργοποιείται και στη συνέχεια επιστρέφει στην πρώτη ενεργοποίηση. Όλες οι ρυθμίσεις διαγράφονται.



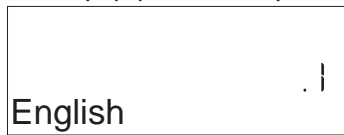
## ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ

Για εμφάνιση της λίστας των 10 αγαπημένων λειτουργιών.

# ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

## 1. ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΓΛΩΣΣΑ

Θα χρειαστεί να ρυθμίσετε τη γλώσσα και την ώρα όταν ανάψετε τη συσκευή για πρώτη φορά: Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «English».

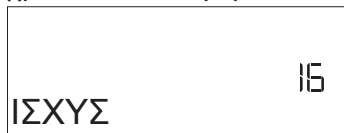


Πατήστε το + ή το - για να κυλήσετε τη λίστα με τις διαθέσιμες γλώσσες και επιλέξτε αυτήν που θέλετε. Πατήστε το ✓ για επιβεβαίωση της επιλογής.

Σημείωση: Η αλλαγή της γλώσσας μπορεί να γίνει και στη συνέχεια επιλέγοντας "ΓΛΩΣΣΑ" στο μενού "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ", που είναι διαθέσιμο πατώντας το ⚙️.

## 2. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Ο φούρνος είναι προγραμματισμένος να καταναλώνει ηλεκτρική ενέργεια σε επίπεδο συμβατό με το οικιακό δίκτυο με ισχύ μεγαλύτερη από 3 kW (16): Αν στην οικία σας χρησιμοποιείται χαμηλότερη ισχύς, θα χρειαστεί να την μειώσετε την ισχύ (13).



πατήστε το + ή το - για να επιλέξετε 16 "High" ή 13 "Low" και πατήστε το ✓ για επιβεβαίωση.

## 3. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΩΡΑ

Αφού επιλέξετε την ισχύ, θα χρειαστεί να ρυθμίσετε την τρέχουσα ώρα: Στην οθόνη αναβοσβήνουν τα δύο ψηφία για την ώρα.




πατήστε το + ή το - για να ρυθμίσετε την ώρα και πατήστε το ✓ : Στην οθόνη αναβοσβήνουν τα δύο ψηφία για τα λεπτά.

Πατήστε το + ή το - για να ρυθμίσετε τα λεπτά και πατήστε το ✓ για επιβεβαίωση.

Σημείωση: Ενδέχεται να χρειαστεί να ρυθμίσετε ξανά την ώρα έπειτα από διακοπές ρεύματος μεγάλης διάρκειας. Επιλέξτε "ΡΟΛΟΪ" στο μενού "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ", που είναι διαθέσιμο πατώντας το ⚙️.

## 4. ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΕΠΙΠΕΔΟΥ ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑΣ ΤΟΥ ΝΕΡΟΥ

Για να μπορέσει ο φούρνος να λειτουργεί αποτελεσματικά και να διασφαλιστεί ότι προτρέπει τακτικά τον χρήστη να εκτελεί τον κύκλο αφαίρεσης αλάτων όταν χρειάζεται, είναι σημαντικό να ρυθμίσετε το σωστό επίπεδο σκληρότητας νερού. Για να το ρυθμίσετε, ενεργοποιήστε το φούρνο πατώντας , πατήστε Ρυθμίσεις ⚙️ και χρησιμοποιήστε τα κουμπιά πλοήγησης + και - για να επιλέξετε "ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ ΝΕΡΟΥ". Πιέστε ✓ για επιβεβαίωση. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά πλοήγησης + και - και επιλέξτε το σωστό επίπεδο για το νερό της περιοχής σας, με βάση τον παρακάτω πίνακα:

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΠΙΠΕΔΩΝ ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑΣ ΝΕΡΟΥ				
Επίπεδο		°dH Γερμανικοί βαθμοί	°fH Γαλλικοί βαθμοί	°Clark Αγγλικοί βαθμοί
1	Πολύ μαλακό	0-6	0-10	0-7
2	Χαμηλή	7-11	11-20	8-14
3	Μέτρια	12-16	21-29	15-20
4	Υψηλή	17-34	30-60	21-42
5	Πολύ σκληρό	35-50	61-90	43-62

Πιέστε ✓ για επιβεβαίωση.

Για το επίπεδο σκληρότητας νερού η προεπιλογή είναι "Σκληρό".

## 5. ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ


Ένας καινούργιος φούρνος μπορεί να εκλύει οσμές που έχουν παραμείνει από την διαδικασία κατασκευής: Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό. Πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο φαγητού, συνιστάται να ζεσταίνετε το φούρνο άδειο έτσι ώστε να απομακρυνθούν τυχόν οσμές. Αφαιρέστε τα χαρτόνια ή τυχόν πλαστικό φιλμ από το φούρνο και αφαιρέστε από μέσα τα εξαρτήματα. Θερμάνετε το φούρνο στους 200 °C για περίπου μία ώρα, χρησιμοποιώντας καλύτερα τη λειτουργία κυκλοφορίας αέρα (π.χ. "Εξαναγκ. αέρας" ή "Συμβ. ψήσιμο").

Σημείωση: Συνιστάται να αερίσετε το χώρο μετά τη χρήση της συσκευής για πρώτη φορά.



# ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

## 1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Πατήστε το  για να ανάψετε το φούρνο: Στην οθόνη εμφανίζεται η τελευταία κύρια λειτουργία που χρησιμοποιήθηκε ή το κύριο μενού.

Μπορείτε να επιλέξετε τις λειτουργίες πατώντας το εικονίδιο για μία από τις κύριες λειτουργίες ή με κύλιση του μενού: Για να επιλέξετε ένα στοιχείο από το μενού (στην οθόνη εμφανίζεται το πρώτο διαθέσιμο στοιχείο), πατήστε **+** ή **-** για να επιλέξετε το επιθυμητό, μετά πατήστε **✓** για επιβεβαίωση.

## 2. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Αφού επιλέξετε τη λειτουργία που θέλετε, μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις. Στην οθόνη θα εμφανιστούν οι ρυθμίσεις που μπορούν να αλλάξουν διαδοχικά. Πιέζοντας το **<<** μπορείτε να αλλάξετε την προηγούμενη ρύθμιση ξανά.

### ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ / ΕΠΙΠΕΔΟ ΓΚΡΙΛ / ΕΠΙΠΕΔΟ ΑΤΜΟΥ



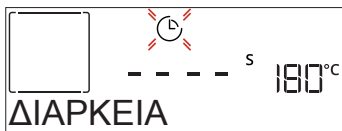
Όταν η τιμή αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη, πατήστε το **+** ή το **-** για να την αλλάξετε, στη συνέχεια πατήστε το **✓** για επιβεβαίωση και για να συνεχίσετε σε αλλαγή των ρυθμίσεων που ακολουθούν (εφόσον είναι δυνατό).



τον ίδιο τρόπο, μπορείτε να ρυθμίσετε το επίπεδο του γκριλ: Υπάρχουν προκαθορισμένα επίπεδα ισχύος για το ψήσιμο στο γκριλ: 3 (υψηλό), 2 (μεσαίο), 1 (χαμηλό).


Στη λειτουργία "Εξαν. αέρας + Ατμός", μπορείτε να επιλέξετε την ποσότητα ατμού από τις ακόλουθες τιμές: ΑΤΜΟΣ 1, ΑΤΜΟΣ 2.

Σημείωση: Μόλις ενεργοποιηθεί η λειτουργία, μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία/επίπεδο γκριλ χρησιμοποιώντας το **+** ή το **-**.


### ΔΙΑΡΚΕΙΑ



Όταν αναβοσβήνει το εικονίδιο  στην οθόνη, πατήστε το **+** ή το **-** για να ρυθμίσετε το χρόνο που απαιτείται για να ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, στη συνέχεια πατήστε το **✓** για επιβεβαίωση. Δεν χρειάζεται να ρυθμίσετε το χρόνο ψήσιματος αν θέλετε να διαχειριστείτε το ψήσιμο μη αυτόματα (χωρίς χρόνο ψήσιματος): Πατήστε το **✓** ή το  για επιβεβαίωση και έναρξη της λειτουργίας. Επιλέγοντας αυτή τη λειτουργία, δεν μπορείτε να προγραμματίσετε καθυστερημένη έναρξη της λειτουργίας.

Σημείωση: Μπορείτε να προσαρμόσετε το χρόνο μαγειρέματος που ρυθμίστηκε κατά τη διάρκεια μαγειρέματος πιέζοντας το  : πατήστε το **+** ή το **-** να τον τροποποιήσετε και μετά πατήστε το **✓** για επιβεβαίωση.


### ΤΕΛΟΣ ΧΡΟΝΟΥ (ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ)

Σε πολλές λειτουργίες, μόλις ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος, μπορείτε να καθυστερήσετε την έναρξη της λειτουργίας προγραμματίζοντας το χρόνο τέλους. Στην οθόνη εμφανίζεται το τέλος χρόνου ενώ το εικονίδιο  αναβοσβήνει.



Πατήστε το **+** ή το **-** για να ρυθμίσετε την ώρα που θέλετε να

ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, μετά πατήστε το **✓** για επιβεβαίωση και ενεργοποίηση της λειτουργίας. Βάλτε το φαγητό στο φούρνο και κλείστε την πόρτα: Η λειτουργία θα ξεκινήσει αυτόματα μετά από το χρονικό διάστημα που υπολογίστηκε προκειμένου να τερματιστεί το μαγείρεμα στο χρόνο που επιλέξατε.

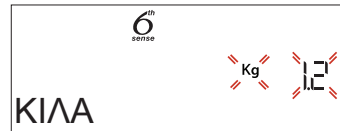
Σημείωση: Ο προγραμματισμός χρόνου καθυστέρησης έναρξης μαγειρέματος απενεργοποιεί πάντα την φάση προθέρμανσης του φούρνου: Ο φούρνος θα φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία βαθμιαία, κάτι που σημαίνει ότι οι χρόνοι μαγειρέματος θα είναι ελαφρώς μεγαλύτεροι από αυτούς που αναγράφονται στον πίνακα μαγειρέματος. Κατά τη διάρκεια του χρόνου αναμονής, μπορείτε να πατήσετε το **+** ή το **-** για να αλλάξετε το προγραμματισμένο τέλος χρόνου ή πατήστε το **<<** για να αλλάξετε άλλες ρυθμίσεις. Πατώντας το , για εμφάνιση πληροφοριών, μπορείτε να αλλάξετε μεταξύ τέλους χρόνου και διάρκειας.

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

Αυτές οι λειτουργίες επιλέγουν αυτόματα τον καλύτερο τρόπο μαγειρέματος, τη θερμοκρασία και τη διάρκεια μαγειρέματος ή ψησίματος για όλα τα διαθέσιμα φαγητά.

Όταν απαιτείται, απλά υποδείξτε τα χαρακτηριστικά του φαγητού για να έχετε το καλύτερο αποτέλεσμα.

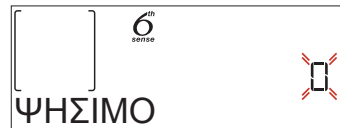
### ΒΑΡΟΣ / ΥΨΟΣ / ΠΙΤΣΑ (ΣΤΡΟΓΓΥΛΟ-ΔΙΣΚΟΣ-ΕΠΙΠΕΔΑ)




Για να ρυθμίσετε τη λειτουργία σωστά, ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη, όταν σας ζητηθεί, πατήστε το **+** ή το **-** για να ρυθμίσετε την απαιτούμενη τιμή και μετά πατήστε το **✓** για επιβεβαίωση.

### ΨΗΣΙΜΟ / ΡΟΔΟΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑ

Σε ορισμένες λειτουργίες 6th Sense μπορείτε να ρυθμίσετε το επίπεδο ψησίματος.



Όταν σας ζητηθεί, πατήστε το **+** ή το **-** για να επιλέξετε το επιθυμητό επίπεδο από μισοψημένο (-1) έως καλά ψημένο (+1). Πατήστε το **✓** ή το  για επιβεβαίωση και έναρξη της λειτουργίας.

με τον ίδιο τρόπο, όπου επιτρέπεται, σε ορισμένες λειτουργίες 6th Sense, μπορείτε να ρυθμίσετε το ροδοκοκκίνισμα από (-1) έως (1).

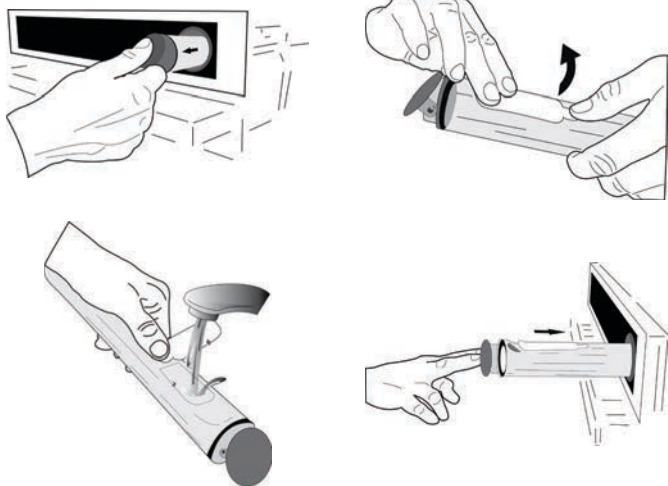
### ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΑΤΜΟΣ

Επιλέγοντας "Εξαναγκ. αέρας + Ατμός" ή μία από τις πολλές ειδικές συνταγές 6th Sense μπορείτε να ψήσετε οποιοδήποτε φαγητό χάρη στη χρήση του ατμού.

Ο ατμός εξαπλώνεται ταχύτερα και πιο ομοιόμορφα στα τρόφιμα σε σύγκριση με τον ζεστό αέρα που είναι χαρακτηριστικός των Συμβατικών Λειτουργιών: αυτό μειώνει τους χρόνους ψήσιματος, παγιδεύει τα πολύτιμα θρεπτικά συστατικά του φαγητού και εξασφαλίζει εξαιρετικά, πραγματικά νόστιμα αποτελέσματα με όλες τις συνταγές σας. Σε όλη τη διάρκεια ψήσιματος με ατμό η πόρτα πρέπει να παραμένει κλειστή.

Για να συνεχίσετε το ψήσιμο με ατμό, θα πρέπει να γεμίσετε με νερό τον λέβητα που βρίσκεται μέσα στο φούρνο χρησιμοποιώντας το εξαγόμενο συρτάρι στον πίνακα ελέγχου.

Όταν ζητηθεί στην οθόνη με τις ενδείξεις "ADD WATER" (ΠΡΟΣΘΕΣΤΕ ΝΕΡΟ), ανοίξτε το συρτάρι πιέζοντας το ανακλινόμενο καπάκι. Μετά την εξαγωγή, ανοίξτε το καπάκι του συρταριού και ρίξτε αργά λίγο πόσιμο νερό μέχρι να φτάσετε στην εγκοπή που αντιστοιχεί στο επίπεδο που ζητείται στην οθόνη (ΕΠΙΠΕΔΟ 1 - 160 ml ή ΕΠΙΠΕΔΟ 2 - 300 ml, με βάση την επιλεγμένη λειτουργία). Σε κάθε περίπτωση, μην γεμίζετε υπερβολικά το συρτάρι υπερβαίνοντας την εγκοπή που υποδεικνύει το Επίπεδο 2. Κλείστε το συρτάρι σπρώχνοντάς το προσεκτικά προς το πάνελ μέχρι να κλείσει τελείως. Το συρτάρι πρέπει να παραμένει πάντα κλειστό, εκτός εάν γίνεται πλήρωση νερού.



Μετά το πρώτο γέμισμα, σε περίπτωση μεγαλύτερων κύκλων ψησίματος, μόλις τελειώσει το νερό, μπορεί να χρειαστεί να το προσθέσετε ξανά, για να ολοκληρωθεί ο κύκλος: ο φούρνος θα το ζητήσει σε περίπτωση που θα χρειαστεί.

Αποφύγετε να γεμίζετε το συρτάρι όταν ο φούρνος είναι σβηστός ή μέχρι να ζητηθεί από την οθόνη. Προτείνουμε να αδειάζετε το συρτάρι μετά τον κύκλο ψησίματος με ατμό.

### 3. ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Σε οποιαδήποτε στιγμή, αν οι προεπιλεγμένες τιμές είναι αυτές που επιθυμείτε ή μόλις εφαρμόσετε τις ρυθμίσεις που επιθυμείτε, πατήστε το για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

Κατά τη φάση καθυστέρησης, πατώντας το ο φούρνος θα ζητήσει αν θέλετε να παρακάμψετε αυτήν τη φάση, ξεκινώντας άμεσα τη λειτουργία.

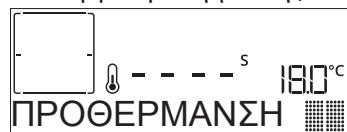
Σημείωση: Μόλις επιλέξετε μια λειτουργία, η οθόνη θα προτείνει το καταλληλότερο επίπεδο για κάθε λειτουργία.

Μπορείτε να σταματήσετε τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή πατώντας το κουμπί .

Εάν ο φούρνος είναι ζεστός και η λειτουργία απαιτεί μια συγκεκριμένη μέγιστη θερμοκρασία, θα εμφανιστεί ένα μήνυμα στην οθόνη. Πατήστε το <img alt="left arrow icon"/> για επιστροφή στην προηγούμενη οθόνη και επιλέξτε διαφορετική λειτουργία ή περιμένετε να κρυώσει εντελώς.

### 4. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Ορισμένες λειτουργίες έχουν μια φάση προθέρμανσης: Μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, η οθόνη δείχνει ότι ενεργοποιήθηκε η λειτουργία προθέρμανσης.



Μόλις ολοκληρωθεί αυτή η φάση, εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα

και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι ο φούρνος έφτασε στην επιλεγμένη θερμοκρασία και θα σας ζητηθεί η "ΠΡΟΣΘ. ΦΑΓΗΤΟΥ". Στο σημείο αυτό, ανοίξτε την πόρτα, τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο, κλείστε το φούρνο και ξεκινήστε το μαγείρεμα πατώντας το ή το .

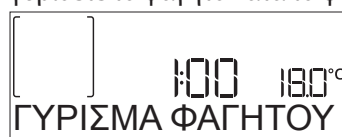
Σημείωση: Η τοποθέτηση του φαγητού στο φούρνο πριν ολοκληρωθεί η προθέρμανση ενδέχεται να έχει ανεπιθύμητα αποτελέσματα για το τελικό μαγείρεμα. Το άνοιγμα της πόρτας κατά τη φάση προθέρμανσης θα σταματήσει τη λειτουργία.

Ο χρόνος μαγειρέματος δεν περιλαμβάνει τη φάση προθέρμανσης. Μπορείτε πάντα να αλλάξετε τη θερμοκρασία στην οποία θέλετε να φτάσει ο φούρνος χρησιμοποιώντας το ή το .

### 5. ΣΤΑΜΑΤΗΣΤΕ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ / ΓΥΡΙΣΤΕ Η ΕΛΕΓΞΤΕ ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ

Ανοίγοντας την πόρτα, το μαγείρεμα διακόπτεται προσωρινά σβήνοντας τις αντιστάσεις.

Για να συνεχίσετε τη διαδικασία μαγειρέματος, κλείστε την πόρτα. Ορισμένες συνταγές μαγειρέματος 6th Sense απαιτούν να γυρίσετε το φαγητό κατά το ψήσιμο.



Ένα ηχητικό σήμα θα ηχήσει και η οθόνη εμφανίζει την ενέργεια που πρέπει να γίνει. Ανοίξτε την πόρτα, κάντε την ενέργεια που σας ζητήθηκε και κλείστε την πόρτα, στη συνέχεια πατήστε το για να συνεχίσει το μαγείρεμα.

Με τον ίδιο τρόπο, στο 10% του χρόνου πριν από το τέλος του ψησίματος, ο φούρνος σας ζητάει να ελέγξετε το φαγητό.

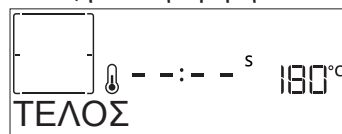


Ένα ηχητικό σήμα θα ηχήσει και η οθόνη εμφανίζει την ενέργεια που πρέπει να γίνει. Ελέγξτε το φαγητό, κλείστε την πόρτα και πατήστε το ή το για να συνεχιστεί το μαγείρεμα.

Σημείωση: Πατήστε το για να παρακάμψετε αυτές τις λειτουργίες. Διαφορετικά, μετά από ένα συγκεκριμένο χρονικό διάστημα χωρίς καμία ενέργεια, ο φούρνος θα συνεχίσει το μαγείρεμα.

### 6. ΤΕΛΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι το μαγείρεμα ολοκληρώθηκε.




Πατήστε το για συνέχιση του μαγειρέματος σε χειροκίνητη λειτουργία (χωρίς χρόνο) ή πατήστε το για παράταση του χρόνου ψησίματος επιλέγοντας μια νέα διάρκεια. Και στις δύο περιπτώσεις, οι παράμετροι μαγειρέματος θα διατηρηθούν.

### ΡΟΔΟΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑ

Ορισμένες λειτουργίες του φούρνου σας επιτρέπουν να ροδοκοκκινίσετε την επιφάνεια του φαγητού ενεργοποιώντας το γκριλ μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος.

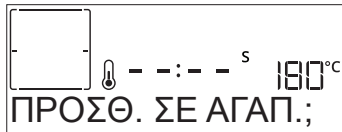


Όταν στην οθόνη εμφανιστεί το κατάλληλο μήνυμα,

αν απαιτείται πιάστε το  για να ξεκινήσει ένας κύκλος ροδοκοκκίνισματος πέντε λεπτών. Μπορείτε να σταματήσετε τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή πατώντας το κουμπί  για να σβήσετε το φούρνο.

#### • ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ

Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, η οθόνη θα σας προτρέψει να αποθηκεύσετε τη λειτουργία σε έναν αριθμό από το 1 έως το 10 στη λίστα αγαπημένων.



Αν θέλετε να αποθηκεύσετε μια λειτουργία στα αγαπημένα και να αποθηκεύσετε τις τρέχουσες ρυθμίσεις για μελλοντική χρήση, πατήστε το  διαφορετικά, για να την αγνοήσετε πατήστε το .

Μόλις πατηθεί το , πατήστε το  ή το  για να επιλέξετε τον αριθμό θέσης, μετά πατήστε το  για επιβεβαίωση.

Σημείωση: Εάν η μνήμη είναι γεμάτη ή ο επιλεγμένος αριθμός ήδη χρησιμοποιείται, ο φούρνος θα σας ζητήσει να διαγραφεί η προηγούμενη λειτουργία για να αποθηκευτεί η νέα.

Για να εμφανίσετε σε μεταγενέστερο χρόνο τις λειτουργίες που αποθηκεύσατε, πιάστε το : Η οθόνη εμφανίζει τη λίστα αγαπημένων σας λειτουργιών.

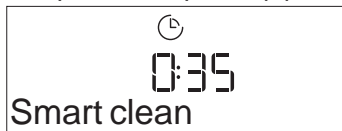


Πατήστε το  ή το  για να επιλέξετε τη λειτουργία και επιβεβαιώστε πατώντας το , στη συνέχεια πατήστε το  για ενεργοποίηση.

#### • ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

##### • SMARTCLEAN

πατήστε το  για να εμφανιστεί στην οθόνη το "Smart Clean".



πατήστε  για ενεργοποίηση της λειτουργίας: η οθόνη θα σας προτρέψει να κάνετε όλες τις ενέργειες που απαιτούνται για να έχετε το καλύτερο αποτέλεσμα καθαρισμού: Ακολουθήστε τις οδηγίες και στη συνέχεια πατήστε  όταν ολοκληρωθεί. Όταν ολοκληρωθούν όλα τα βήματα, όταν απαιτείται πατήστε το  για ενεργοποίηση του κύκλου καθαρισμού.

Σημείωση: Συνιστάται να μην ανοίξετε την πόρτα κατά τη διάρκεια του κύκλου καθαρισμού για να αποφύγετε την απώλεια ατμού που θα μπορούσε να επηρεάσει αρνητικά το τελικό αποτέλεσμα καθαρισμού.

Το κατάλληλο μήνυμα θα αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη μόλις ολοκληρωθεί ο κύκλος. Αφήστε το φούρνο να κρυώσει και στη συνέχεια σκουπίστε και στεγνώστε τις εσωτερικές επιφάνειες με ένα πανί ή σφουγγάρι.

##### • ΑΠΟΣΤΡΑΓΓΙΣΗ

Η λειτουργία αποστράγγισης επιτρέπει την αποστράγγιση του νερού προκειμένου να αποφευχθεί η συσσώρευση στον λέβητα. Αυτό το προϊόν έχει αναπτυχθεί για να εκτελεί αυτόματα έναν κύκλο αποστράγγισης μόλις σταματήσει/τερματιστεί το ψήσιμο. Περίπου 30 λεπτά μετά τη διακοπή/λήξη του ψησίματος, ο φούρνος θα αποστραγγίσει αυτόματα το σύστημα, μετακινώντας

το υπόλοιπο νερό στο συρτάρι (προσέξτε να μην αφαιρέσετε το συρτάρι μετά το ψήσιμο). Μόλις γίνει αυτό, το συρτάρι μπορεί να εξαχθεί και να αδειάσει.

Συνιστούμε να αδειάσετε το συρτάρι αμέσως μόλις ολοκληρωθεί η αποστράγγιση, μετά τον κύκλο ψησίματος.

Εάν χρειάζεται, μια χειροκίνητη αποστράγγιση μπορεί σε κάθε περίπτωση να εκτελεστεί από τον χρήστη ακολουθώντας τις παρακάτω οδηγίες.



Επιλέξτε τη λειτουργία "Αποστράγγιση" με το συρτάρι νερού σωστά τοποθετημένο στο φούρνο, πατήστε  και περιμένετε να εκτελεστεί αυτόματα ο κύκλος. Η μέση διάρκεια για την πλήρη αποστράγγιση του φορτίου είναι περίπου ένα λεπτό. Μόλις γίνει αυτό, το συρτάρι μπορεί να εξαχθεί και να αδειάσει.

Σημείωση: για να διασφαλιστεί ότι το νερό είναι κρύο, δεν είναι δυνατόν να πραγματοποιηθεί αυτή η ενέργεια προτού παρέλθουν 30 λεπτά από τον τελευταίο κύκλο (ή την τελευταία φορά που ενεργοποιήθηκε το προϊόν). Κατά τη διάρκεια του χρόνου αναμονής, στην οθόνη θα εμφανιστεί το ακόλουθο μήνυμα "ΤΟ ΝΕΡΟ ΕΙΝΑΙ ΖΕΣΤΟ"

#### • ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΑΛΑΤΩΝ

Αυτή η ειδική λειτουργία, όταν ενεργοποιείται σε τακτικά διαστήματα, σας επιτρέπει να διατηρείτε το κύκλωμα ατμού στη βέλτιστη κατάσταση. Μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, ακολουθήστε όλα τα βήματα που υποδεικνύονται στην οθόνη και πιάστε  όταν ολοκληρωθεί για να ξεκινήσει κάθε φάση. Η μέση διάρκεια της πλήρους λειτουργίας είναι περίπου 100 λεπτά.

Σημείωση: Αν διακοπεί αυτή η λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή, ο πλήρης κύκλος καθαρισμού αλάτων πρέπει να επαναληφθεί.

Η οθόνη θα σας υποδείξει πότε είναι ώρα να εκτελέσετε έναν κύκλο αφαλάτωσης (δείτε τον παρακάτω πίνακα).

ΜΗΝΥΜΑ ΑΦΑΛΑΤΩΣΗΣ	ΣΗΜΑΣΙΑ
<ΣΥΝΙΣΤΑΤΑΙ ΑΦΑΛΑΤΩΣΗ> Εμφανίζεται μετά από περίπου 15 ώρες κύκλων ατμού*	Συνιστάται η εκτέλεση ενός κύκλου αφαίρεσης αλάτων.
<ΠΡΑΓΜΑΤΟΠΟΙΗΣΤΕ ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΑΛΑΤΩΝ> Εμφανίζεται μετά από περίπου 20 ώρες κύκλων ατμού*	Η αφαλάτωση είναι υποχρεωτική. Δεν είναι δυνατή η διεξαγωγή ενός κύκλου με ατμό έως ότου διεξαχθεί ένας κύκλος αφαίρεσης αλάτων.

\*λαμβάνοντας υπόψη την προεπιλεγμένη τιμή (4 - Hard) του επιπέδου σκληρότητας του νερού. Ο αριθμός των ωρών κύκλων ατμού που πρέπει να περάσουν πριν εμφανιστούν τα μηνύματα Αφαλάτωσης εξαρτάται από το επίπεδο σκληρότητας του νερού που έχει οριστεί στη συσκευή.

Η διαδικασία καθαρισμού αλάτων μπορεί επίσης να εκτελεστεί όποτε ο χρήστης επιθυμεί έναν βαθύτερο καθαρισμό του εσωτερικού κυκλώματος ατμού.

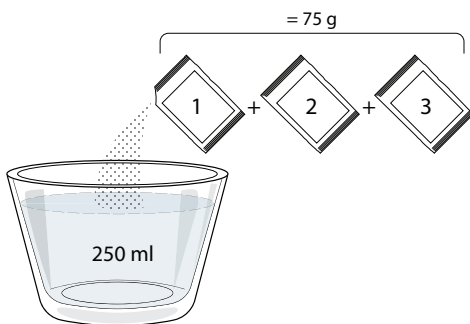
Πριν από την εκτέλεση της φάσης αφαλάτωσης, η συσκευή θα ελέγξει εάν υπάρχει υπολειπόμενο νερό στον λέβητα και θα μπορούσε να πραγματοποιηθεί ένας κύκλος αποστράγγισης, εάν χρειάζεται. Σε αυτήν την περίπτωση, θα πρέπει να αδειάσετε το συρτάρι μετά τον κύκλο αποστράγγισης, πριν συνεχίσετε με τη φάση αφαίρεσης αλάτων.

Σημείωση: για να διασφαλιστεί ότι το νερό είναι κρύο, δεν είναι δυνατόν να πραγματοποιηθεί αυτή η ενέργεια προτού παρέλθουν 30 λεπτά από τον τελευταίο κύκλο (ή την τελευταία φορά που

ενεργοποιήθηκε το προϊόν). Κατά τη διάρκεια του χρόνου αναμονής, στην οθόνη θα εμφανιστεί το ακόλουθο μήνυμα "ΤΟ ΝΕΡΟ ΕΙΝΑΙ ΖΕΣΤΟ".

#### » ΦΑΣΗ 1/2: ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΑΛΑΤΩΝ (70 ΛΕΠΤΑ)

Όταν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη <ΠΡΟΣΘΕΣΤΕ 0,25 L ΔΙΑΛΥΜΑΤΟΣ>, ρίξτε το διάλυμα απομάκρυνσης αλάτων στο συρτάρι. Για καλύτερα αποτελέσματα αφαλάτωσης συνιστούμε να γεμίσετε τη δεξαμενή με διάλυμα αποτελούμενο από 75 g του συγκεκριμένου προϊόντος WPRO και 250 ml πόσιμο νερό. Βεβαιωθείτε ότι το διάλυμα διαλύεται πλήρως στο νερό, ώστε να μη μείνει κανένα υπόλειμμα. Το καθαριστικό αλάτων WPRO είναι το προτεινόμενο επαγγελματικό προϊόν για τη διατήρηση της βέλτιστης απόδοσης της λειτουργίας του ατμού στο φούρνο. Για παραγγελίες και πληροφορίες επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών ή μεταβείτε στην ιστοσελίδα [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu). Η Whirlpool δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνη για οποιαδήποτε ζημιά που μπορεί να προκληθεί από η χρήση άλλων προϊόντων καθαρισμού που διατίθενται στην αγορά.



Μόλις ρίξετε το διάλυμα αφαλάτωσης στο συρτάρι, πατήστε  για να ξεκινήσει η κύρια διαδικασία αφαίρεσης αλάτων. Κατά τις φάσεις καθαρισμού αλάτων δεν είναι απαραίτητο να στέκεστε μπροστά στη συσκευή. Μετά την ολοκλήρωση κάθε φάσης, θα ακουστεί μια ηχητική επιβεβαίωση και στην οθόνη θα εμφανιστούν οι οδηγίες για να προχωρήσετε στην επόμενη φάση.

Μόλις ολοκληρωθεί η φάση καθαρισμού των αλάτων, ο λέβητας πρέπει να αποστραγγιστεί: Το διάλυμα αφαλάτωσης που χρησιμοποιείται κατά τη διάρκεια αυτής της φάσης θα χυθεί στο εξαγόμενο συρτάρι.

#### » ΦΑΣΗ 2/2: ΞΕΠΛΥΜΑ (30 λεπτά.)

Για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα αφαίρεσης αλάτων από το συρτάρι και το κύκλωμα ατμού, πρέπει να γίνει ο κύκλος ξεπλύματος. Όταν εμφανιστεί στην οθόνη <ΠΡΟΣΘΕΣΤΕ 0,25 L ΝΕΡΟ> γεμίστε τη δεξαμενή με 0,25 L πόσιμο νερό και, στη συνέχεια, πατήστε  για να ξεκινήσει το ξέβγαλμα. Μην απενεργοποιείτε τον φούρνο μέχρι να ολοκληρωθούν όλα τα βήματα που απαιτούνται από τη λειτουργία.

Όταν στην οθόνη εμφανιστεί το μήνυμα «Η ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΑΛΑΤΩΝ ΟΛΟΚΛΗΡΩΘΗΚΕ», πατήστε OK για επιβεβαίωση.

Οι λειτουργίες μαγειρέματος δεν μπορούν να ενεργοποιηθούν κατά τη διάρκεια του κύκλου καθαρισμού. Σημείωση: Στην οθόνη θα εμφανιστεί ένα μήνυμα για να σας υπενθυμίσει την τακτική διενέργεια της εργασίας αυτής.

Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία αφαίρεσης αλάτων, προτείνεται το στέγνωμα του φούρνου από πιθανά υπολείμματα νερού. Τώρα θα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τις λειτουργίες ατμού.

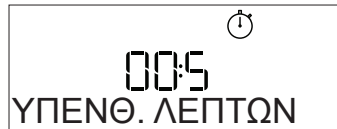
**Σημείωση:** κατά τη διάρκεια του κύκλου αφαίρεσης αλάτων, ενδέχεται να ακουστεί κάποιος θόρυβος, καθώς οι αντλίες του φούρνου είναι ενεργοποιημένες για να εξασφαλιστεί η βέλτιστη απόδοση αφαίρεσης αλάτων.

Μόλις ξεκινήσει ο κύκλος συντήρησης, μην αφαιρείτε το συρτάρι εκτός εάν ζητηθεί από τη συσκευή.

#### . ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΛΕΠΤΩΝ

Όταν ο φούρνος είναι σβηστός, η οθόνη μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως χρονοδιακόπτης. Για να ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι σβηστός και μετά πατήστε το + ή το - : Στην οθόνη αναβοσβήνει το εικονίδιο .

Πατήστε το + ή το - για να ρυθμίσετε τη χρονική διάρκεια που χρειάζεστε και στη συνέχεια πατήστε το  για να ενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη.



Θα παραχθεί ένα ηχητικό σήμα και θα υποδειχθεί στην οθόνη μόλις η υπενθύμιση λεπτών ολοκληρώσει την αντίστροφη μέτρηση του επιλεγμένου χρόνου.

Σημείωση: Ο μετρητής λεπτών δεν ενεργοποιεί κανέναν από τους κύκλους μαγειρέματος. Πιέστε το + ή το - για αλλαγή του επιλεγμένου χρόνου στο χρονοδιακόπτη.

Μόλις ενεργοποιηθεί η υπενθύμιση λεπτών, μπορείτε επίσης να επιλέξετε και να ενεργοποιήσετε μια λειτουργία.

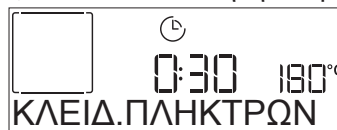
Πιέστε το  για να ενεργοποιήσετε το φούρνο, στη συνέχεια επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία.

Μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, ο χρονοδιακόπτης θα συνεχίσει να μετράει αντίστροφα χωρίς να παρεμβάλλεται με την ίδια τη λειτουργία.

Σημείωση: Κατά τη διάρκεια αυτής της φάσης, δεν μπορείτε να δείτε το μετρητή λεπτών (εμφανίζεται μόνο το εικονίδιο ) , ωστόσο, η αντίστροφη μέτρηση συνεχίζεται. Για εμφάνιση της οθόνης υπενθύμισης λεπτών πατήστε το  για διακοπή της τρέχουσας ενεργής λειτουργίας.

#### . ΚΛΕΙΔ. ΠΛΗΚΤΡΩΝ

Για να κλειδώσετε το πληκτρολόγιο, κρατήστε πατημένο το <K> για τουλάχιστον πέντε δευτερόλεπτα. Επαναλάβετε για να ξεκλειδώσετε το πληκτρολόγιο.



Σημείωση: Η λειτουργία αυτή μπορεί να ενεργοποιηθεί και στη διάρκεια του ψησίματος. Για λόγους ασφάλειας, μπορεί να σβήσει οποιαδήποτε στιγμή πατώντας το κουμπί .

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΓΥΡΙΣΜΑ (χρόνος ψησίματος)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΑΞΕΣΟΥΑΡ
ΛΑΖΑΝΙΑ	—	0,5 - 3 kg	— 2
ΚΡΕΑΣ	Ψητό μοσχάρι	0,6 - 2 kg	— 3
	Χάμπουργκερ	1,5 - 3 cm	3/5 5 4
	Ψητά	0,6 - 2,5 kg	— 3
	Ψητό κοτόπουλο	0,6 - 3 kg	— 2
	Φιλέτο και στήθος	1 - 5 cm	2/3 5 4
ΨΑΡΙΑ	Φιλέτα ψαριού	0,5 - 3 (cm)	— 3 2
	Φιλέτα-κατεψυγμ.	0,5 - 3 (cm)	— 3 2
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Πατάτες	0,5 - 1,5 kg	— 3
	Λαχανικά-ψητά	0,5 - 1,5 kg	— 3
	Λαχανικά-ογκρατέν	ένας δίσκος	— 3
ΚΕΪΚ & ΓΛΥΚΑ	Αφράτο κέικ	0,5 - 1,2 kg	— 3
	Cookies	0,2 - 0,6 kg	— 3
	Τάρτα	0,4 - 1,6 kg	— 3
	Αλμυρα κεικ	0,8 - 1,2 kg	— 2
	Λεπτή πίτσα	στρογγυλό - δίσκος	— 2
ΠΙΤΣΑ ΚΑΙ ΨΩΜΙ	Παχιά πίτσα	στρογγυλό - δίσκος	— 2
	Κατεψυγμ. πίτσα	1 - 4 στρώσεις	— 2
	Ψωμάκια 🍞	60 - 150 γρ. το καθένα	— 3
	Μεγάλο ψωμί 🍞	0,7 - 2,0 kg	— 2

ΑΞΕΣΟΥΑΡ






















Σχάρα

Ταψί γενικής χρήσης  
επάνω σε σχάραΛιποσυλλέκτης /  
ταψί ψησίματος ή ταψί  
γενικής χρήσης επάνω  
σε συρμάτινη σχάραΛιποσυλλέκτης / Ταψί  
ψησίματοςΛιποσυλλέκτης με  
500 ml νερό

Air fry



## ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΜΕ ΕΞΑΝ. ΑΕΡΑ+ΑΤΜΟΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΕΠΙΠΕΔΟ ΑΤΜΟΥ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΡΑΦΙ ΚΑΙ ΑΞΕΣΟΥΑΡ
Κουλουράκια / Μπισκότα	ΑΤΜΟΣ 1	Ναι	140 - 150	35 - 55	
Μικρό κέικ / Μάφιν	ΑΤΜΟΣ 1	Ναι	160 - 170	30 - 40	
Κέικ που φουσκώνουν	ΑΤΜΟΣ 1	Ναι	170 - 180	40 - 60	
Αφράτο κέικ	ΑΤΜΟΣ 1	Ναι	160 - 170	30 - 40	
Focaccia (Φοκάτσια)	ΑΤΜΟΣ 1	Ναι	200 - 220	20 - 40	
Καρβέλι	ΑΤΜΟΣ 1	Ναι	170 - 180	70 - 100	
Μικρό ψωμί	ΑΤΜΟΣ 1	Ναι	200 - 220	30 - 50	
Μπαγκέτες	ΑΤΜΟΣ 1	Ναι	200 - 220	30 - 50	
Ψητές πατάτες	ΑΤΜΟΣ 2	Ναι	200 - 220	50 - 70	
Αρνί / Μοσχάρι / 1 kg	ΑΤΜΟΣ 2	Ναι	180 - 200	60 - 100	
Μοσχαρίσιο / Βοδινό / (κομμάτια)	ΑΤΜΟΣ 2	Ναι	160 - 180	60-80	
Ροστ μπιφ - μισοψημένο 1 kg	ΑΤΜΟΣ 2	Ναι	200 - 220	40 - 50	
Ροστ μπιφ - μισοψημένο 2 kg	ΑΤΜΟΣ 2	Ναι	200	55 - 65	
Αρνί ψητό	ΑΤΜΟΣ 2	Ναι	180 - 200	65 - 75	
Βραστό κότσι	ΑΤΜΟΣ 2	Ναι	160 - 180	85 - 100	
Κοτόπουλο / φραγκόκοτα / πάπια 1 - 1,5 kg	ΑΤΜΟΣ 2	Ναι	200 - 220	50 - 70	
Κοτόπουλο / φραγκόκοτα / πάπια (κομμάτια)	ΑΤΜΟΣ 2	Ναι	200 - 220	55 - 65	
Γεμιστά λαχανικά (ντομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)	ΑΤΜΟΣ 2	Ναι	180 - 200	25 - 40	
Φιλέτο ψαριού	ΑΤΜΟΣ 2	Ναι	180 - 200	15 - 30	

ΑΞΕΣΟΥΑΡ



Σχάρα



Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα



Λιποσυλλέκτης/ταψί ψησίματος ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε συρμάτινη σχάρα



Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος
























Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό



Air fry

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ ΜΕ ΑΕΡΑ

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (λεπτά)	ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Κατεψυγμένες τηγανιτές πατάτες		650-850 γρ.	Ναι	200	25 - 30	L4  L1 
Σπιτικές πατάτες τηγανιτές		300 - 800 γρ.	Ναι	200	20 - 40	L4  L1 
Κολοκυθάκια φρέσκα ψημένα		400 γρ.	Ναι	200	15 - 20	L4  L1 
Ανάμικτα λαχανικά		300 - 800 γρ.	Ναι	200	20 - 30	L4  L1 
Κοτομπουκιές		500 γρ.	Ναι	200	15 - 20	L4  L1 
Στήθος Κοτόπουλου Παναρισμένο		1 - 4 cm	Ναι	200	20 - 40	L4  L1 
Κατεψυγμένα μπάστουνάκια ψαριού		500 γρ.	Ναι	220	15 - 20	L4  L1 
Κοτολέτα παναρισμένη		1 - 4 cm	Ναι	220	20 - 50	L4  L1 

Για το μαγείρεμα φρέσκων ή σπιτικών φαγητών, απλώστε το λάδι ομοιόμορφα.

Προτείνουμε να προσθέσετε έναν άδειο δίσκο στο L1 για να μαζέψετε τυχόν υπολείμματα λίπους που προέρχονται από τον δίσκο Air fry κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

Για να διασφαλίσετε ομοιόμορφα αποτελέσματα ψησίματος, ανακατέψτε το φαγητό στη μέση του προτεινόμενου χρόνου μαγειρέματος.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ



Συμβατικό



Εξαναγκασμένος αέρας



Ψήσιμο στον φούρνο με αέρα



Γκριλ



Turbo Grill



Εξαναγκασμένος αέρας ECO



Air fry

# ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΡΑΦΙ ΚΑΙ ΑΞΕΣΟΥΑΡ
Κέικ με ζύμη που φουσκώνει/ αφράτα κέικ		Ναι	170	30 - 50	2
		Ναι	160	30 - 50	2
		Ναι	160	30 - 50	4 1
Πίτες με γέμιση (τσιζκέικ, στρούντελ, μηλόπιτα)		Ναι	160 - 200	30 - 85	3
		Ναι	160 - 200	35 - 90	4 1
Μπισκότα / Κουλουράκια		Ναι	150	20 - 40	3
		Ναι	140	30 - 50	4
		Ναι	140	30 - 50	4 1
		Ναι	135	40 - 60	5 3 1
Μικρά κέικ / Μάφιν		Ναι	170	20 - 40	3
		Ναι	150	30 - 50	4
		Ναι	150	30 - 50	4 1
		Ναι	150	40 - 60	5 3 1
Σουδάκια		Ναι	180 - 200	30 - 40	3
		Ναι	180 - 190	35 - 45	4 1
		Ναι	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Μαρέγκα		Ναι	90	110 - 150	3
		Ναι	90	130 - 150	4 1
		Ναι	90	140 - 160 *	5 3 1
Πίτσα / Ψωμί / Focaccia (Φοκάτσια)		Ναι	190 - 250	15 - 50	2
		Ναι	190 - 230	20 - 50	4 1
Πίτσα (λεπτή, χοντρή, φοκάτσια)		Ναι	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Κατεψυγμένη πίτσα		Ναι	250	10 - 15	3
		Ναι	250	10 - 20	4 1
		Ναι	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Αλμυρές πίτες (χορτόπιτα, κικ)		Ναι	180 - 190	45 - 55	3
		Ναι	180 - 190	45 - 60	4 1
		Ναι	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Βολοβάν / αλμυρά κράκερ με φύλλο κρούστας		Ναι	190 - 200	20 - 30	3
		Ναι	180 - 190	20 - 40	4 1
		Ναι	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ



Συμβατικό



Εξανασκασμένος  
αέρας



Ψήσιμο στον  
φούρνο με αέρα



Γκριλ



Turbo Grill



Εξανασκασμένος  
αέρας ECO



Air fry



ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (λεπτά)	ΡΑΦΙ ΚΑΙ ΑΞΕΣΟΥΑΡ
Λαζάνια / Φλαν / Ζυμαρικά / Κανελόνια		Ναι	190 - 200	45 - 65	3
Αρνί / Μοσχάρι / Βοδινό 1 kg		Ναι	190 - 200	80 - 110	3
Κοτόπουλο / κουνέλι / πάπια 1 kg		Ναι	200 - 230	50 - 100	3
Γαλοπούλα / Χήνα 3 kg		Ναι	190 - 200	80 - 130	2
Ψάρι στο φούρνο / σε λαδόκολλα (φιλέτα, ολόκληρα)		Ναι	180 - 200	40 - 60	3
Γεμιστά λαχανικά (tomatoes, courgettes, aubergines) (τομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)		Ναι	180 - 200	50 - 60	2
Φρυγανισμένο ψωμί		—	3 (υψηλή)	3 - 6	5
Ψάρι φιλέτο / μπριζόλες		—	2 (μεσαία)	20 - 30 **	4 3
Λουκάνικα / σουβλάκια / παιδάκια / χάμπουργκερ		—	2- 3 (μεσαία-υψηλή)	15 - 30 **	5 4
Ψητό κοτόπουλο 1-1,3 kg		—	2 (μεσαία)	55 - 70 ***	2 1
Μπούτι αρνίσιο / Κότσι		—	2 (μεσαία)	60 - 90 ***	3
Ψητές πατάτες		—	2 (μεσαία)	35 - 55 ***	3
Λαχανικά ογκρατέν		—	3 (υψηλή)	10 - 25	3
Πλήρες γεύμα: Τάρτα (Επίπεδο 5) / λαζάνια (Επίπεδο 3) / κρέας (Επίπεδο 1)		Ναι	190	40 - 120 *	5 3 1
Λαζάνια και κρέας		Ναι	200	50 - 100 *	4 1
Κρέας και πατάτες		Ναι	200	45 - 100 *	4 1
Ψάρι και Vegetables (λαχανικά)		Ναι	180	30 - 50 *	4 1
Γεμιστά κομμάτια ψητά		—	200	80 - 120 *	3
Κομμάτια κρέατος (κουνέλι, κοτόπουλο, αρνί)		—	200	50 - 100 *	3

\* Εκτιμώμενη χρονική διάρκεια: Μπορείτε να αφαιρείτε το φαγητό από το φούρνο σε διαφορετικούς χρόνους, ανάλογα με την προσωπική προτίμηση.

\*\* Γυρίστε το φαγητό στο μέσο του συνολικού χρόνου ψησίματος.

\*\*\* Γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος (αν είναι απαραίτητο).

#### ΤΡΟΠΟΣ ΑΝΑΓΝΩΣΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Στον πίνακα αναφέρεται η καλύτερη λειτουργία, εξαρτήματα και επίπεδο που πρέπει να χρησιμοποιηθούν για τους διαφορετικούς τύπους φαγητού.

Η διάρκεια ψησίματος ξεκινά από τη στιγμή που τοποθετείται το φαγητό στο φούρνο, χωρίς να περιλαμβάνεται η προθέρμανση (εάν χρειάζεται).

Οι θερμοκρασίες και οι χρόνοι ψησίματος είναι ενδεικτικά και εξαρτώνται από την ποσότητα του φαγητού και τον τύπο του εξαρτήματος που χρησιμοποιείται.

Χρησιμοποιήστε αρχικά τις ελάχιστες συνιστώμενες τιμές και, εάν το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί αρκετά, προχωρήστε σε μεγαλύτερες τιμές.

Χρησιμοποιήστε τα αξεσουάρ που παρέχονται και κατά προτίμηση σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες γλυκού και ταψιά γενικής χρήσης. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε σκεύη και αξεσουάρ από πιρέξ ή στεατίτη, ωστόσο πρέπει να λάβετε υπόψη ότι ο χρόνος μαγειρέματος θα είναι λίγο μεγαλύτερος.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ						
Σχάρα	Σχάρα	Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα	Λιποσυλλέκτης/ταψί ψησίματος ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε συμμάτινη σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό	Air fry

# ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει πριν προχωρήσετε σε συντήρηση ή καθαρισμό.  
Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.

Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγαράκια, λειαντικά συρματάκια ή λειαντικά/ διαβρωτικά καθαριστικά, καθώς μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες της συσκευής.

**Φοράτε προστατευτικά γάντια.**  
Η συσκευή πρέπει να αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης.

## ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

. Καθαρίστε τις επιφάνειες με ένα υγρό πανί με μικροΐνες. Εάν υπάρχουν πολλές ακαθαρσίες, προσθέστε στο νερό λίγες σταγόνες απορρυπαντικού με ουδέτερο pH. Σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.

. Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή αποξεστικά απορρυπαντικά. Εάν κάποιο από αυτά τα προϊόντα έρθει κατά λάθος σε επαφή με τις επιφάνειες της συσκευής, καθαρίστε το αμέσως με ένα υγρό πανί με μικροΐνες.

## ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

. Μετά από κάθε χρήση, αφήστε το φούρνο να κρυώσει και μετά καθαρίστε τον, κατά προτίμηση ενώ είναι ακόμα ζεστός, για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα ή τους λεκέδες από τα τρόφιμα. Για να στεγνώσει τυχόν υγρασία που δημιουργήθηκε λόγω ψησίματος φαγητού με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, αφήστε το φούρνο να κρυώσει εντελώς και στη συνέχεια καθαρίστε τον με ένα ύφασμα ή ένα σφουγγάρι.

. Ενεργοποιήστε τη λειτουργία "Smart Clean" για βέλτιστο καθαρισμό των εσωτερικών επιφανειών.

. Καθαρίζετε το κρύσταλλο της πόρτας με ειδικό υγρό απορρυπαντικό.

. Για να διευκολύνετε τον καθαρισμό του φούρνου, μπορείτε να βγάλετε την πόρτα.

## ΑΞΕΣΟΥΑΡ


Αφήστε τα να μουλιάσουν σε νερό με απορρυπαντικό μετά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για το χειρισμό τους, εάν είναι ακόμη ζεστά. Τα υπολείμματα φαγητών μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με κατάλληλη βούρτσα ή σφουγγαράκι.

## ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΥΡΤΑΡΙΟΥ ΝΕΡΟΥ

Προσοχή: Το συρτάρι νερού δεν είναι κατάλληλο για χρήση στο πλυντήριο πιάτων: κίνδυνος ζημιάς!

Στο τέλος κάθε κύκλου ψησίματος με ατμό, μετά από περίπου 30 λεπτά ο φούρνος εκτελεί αυτόματα έναν κύκλο αποστράγγισης διάρκειας περίπου ενός λεπτού, μεταφέροντας έτσι όλο το νερό του συστήματος στο εξαγόμενο συρτάρι. Μόλις ολοκληρωθεί η αυτόματη αποστράγγιση, προχωρήστε ως εξής:

1. Πιέστε το επάνω μέρος του μπροστινού καπακιού του συρταριού, που υποδεικνύεται με μια εσοχή, για να τραβήξετε προς τα έξω τη λαβή
2. Πιάστε τη λαβή και τραβήξτε έξω το συρτάρι νερού.
3. Αφαιρέστε το καπάκι του συρταριού νερού.
4. Αδειάστε το συρτάρι νερού και καθαρίστε το.
5. Στεγνώστε τα διάφορα εξαρτήματα χρησιμοποιώντας ένα μαλακό πανί.
6. Εάν είναι απαραίτητο, αφήστε το συρτάρι να στεγνώσει στον αέρα χωρίς να το κλείσετε με το καπάκι.
7. Επανατοποθετήστε το καπάκι του συρταριού νερού.
8. Τοποθετήστε ξανά το πλυμένο και στεγνωμένο αφαιρούμενο συρτάρι νερού στη θήκη του, φροντίζοντας να το σπρώξετε μέχρι κάτω
9. Πατήστε το κάτω μέρος του μπροστινού καπακιού του συρταριού για να επανατοποθετήσετε τη λαβή.

Σημείωση: Εάν χρειάζεται, μπορεί να πραγματοποιηθεί ένας μη αυτόματος κύκλος αποστράγγισης: πατήστε το εικονίδιο Καθαρισμός  στον πίνακα Διεπαφής Χρήστη και με πλοήγηση με τα πλήκτρα + και - επιλέξτε Αποστράγγιση και πατήστε το εικονίδιο ✓ για να ξεκινήσετε. Ο φούρνος θα στραγγίσει το νερό στο σύστημα, μεταφέροντάς το στο εξαγόμενο συρτάρι.

Σημείωση: Αποφύγετε να αφήνετε το νερό στο σύστημα για περισσότερες από 2 ημέρες.

Χρησιμοποιείτε μόνο νερό σε θερμοκρασία δωματίου όταν γεμίζετε το συρτάρι νερού: το ζεστό νερό μπορεί να επηρεάσει τη λειτουργία του κυκλώματος ατμού. Χρησιμοποιήστε μόνο πόσιμο νερό.

## ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ

Για να διασφαλίσετε ότι ο φούρνος λειτουργεί πάντα με άριστη απόδοση και για να βοηθήσετε να προληφθεί ο σχηματισμός αλάτων με το χρόνο, συστήνουμε να χρησιμοποιείτε τακτικά τις λειτουργίες "Αποστράγγιση" και "Καθαρισμός αλάτων".

Μετά από μια μεγάλη περίοδο χωρίς να χρησιμοποιείται η λειτουργία "Εξαναγκ. αέρα + Ατμός", προτείνεται να ενεργοποιηθεί ένας κύκλος ψησίματος με τον φούρνο άδειο γεμίζοντας εντελώς το δοχείο.

## ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΦΩΤΟΣ

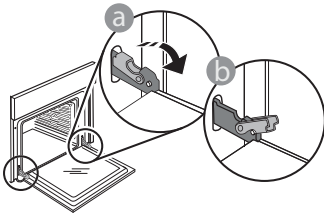
1. Αποσυνδέστε τον φούρνο από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
2. Ξεβιδώστε το καπάκι από το φως, αντικαταστήστε το λαμπτήρα και βιδώστε ξανά το καπάκι.
3. Συνδέστε ξανά τον φούρνο στην ηλεκτρική τροφοδοσία.

Σημείωση: Λαμπτήρες αλογόνου 40 W/230 ~ V τύπου G9, T300°C. Ο λαμπτήρας που χρησιμοποιείται στη συσκευή είναι ειδικά σχεδιασμένος για οικιακές συσκευές και δεν είναι κατάλληλος για το γενικό φωτισμό δωματίου μέσα στο σπίτι. Μπορείτε να προμηθευτείτε τους λαμπτήρες από το Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης.

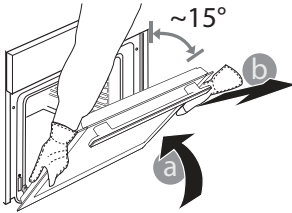
- Αν χρησιμοποιείτε λαμπτήρες αλογόνου, μη χειρίζεστε τους λαμπτήρες με γυμνά χέρια καθώς τα αποτυπώματα μπορεί να τους καταστρέψουν. Μην χρησιμοποιήσετε το φούρνο πριν τοποθετήσετε ξανά το καπάκι του λαμπτήρα.

## ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ

1. Για να αφαιρέσετε την πόρτα, ανοίξτε εντελώς και κατεβάστε τα άγκιστρα έως ότου φτάσουν σε θέση απασφάλισης.

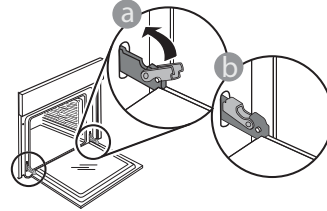


2. Κλείστε την πόρτα όσο περισσότερο μπορείτε. Πιάστε καλά την πόρτα και με τα δύο χέρια – μην την κρατάτε από τη χειρολαβή. Απλά αφαιρέστε την πόρτα ενώ την κλείνετε τραβώντας προς τα επάνω ταυτόχρονα έως ότου βγει από την έδρα της. Ακουμπήστε την πόρτα στη μία πλευρά, πάνω σε μια μαλακή επιφάνεια.

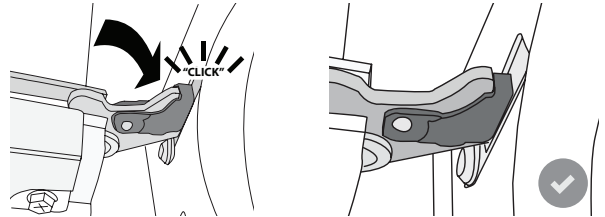


3. Επανατοποθετήστε την πόρτα μετακινώντας την προς την πλευρά του φούρνου, ευθυγραμμίζοντας τους γάντζους των μεντεσέδων με τις έδρες τους και ασφαλίζοντας την επάνω πλευρά στην έδρα του κάθε μεντεσέ.

4. Χαμηλώστε την πόρτα και στη συνέχεια ανοίξτε την εντελώς. Χαμηλώστε τα άγκιστρα στην αρχική τους θέση: Βεβαιωθείτε ότι τα κατεβάσατε εντελώς κάτω.



Ασκήστε ελαφριά πίεση για να βεβαιωθείτε ότι τα άγκιστρα βρίσκονται στη σωστή θέση.



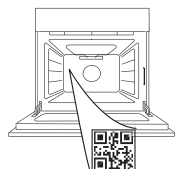
5. Δοκιμάστε να κλείσετε την πόρτα και βεβαιωθείτε ότι είναι ευθυγραμμισμένη με τον πίνακα ελέγχου. Διαφορετικά, επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα: Αν δεν λειτουργεί κανονικά μπορεί να προκληθεί ζημιά στην πόρτα.

## ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
Ο φούρνος δεν λειτουργεί.	Διακοπή ρεύματος. Αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.	Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι σωστά συνδεδεμένος στην πρίζα. Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.
Στην οθόνη εμφανίζεται το γράμμα "F" ακολουθούμενο από έναν αριθμό ή ένα γράμμα.	Βλάβη φούρνου.	Επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών και αναφέρετε τον αριθμό μετά το γράμμα "F".
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται. Η λειτουργία δεν ξεκινάει.	Ο τρόπος λειτουργίας επίδειξης βρίσκεται σε εξέλιξη.	Ανοίξτε το "ΔΟΚΙΜΗ" από τις "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ" και επιλέξτε "Off".
Το φως σβήνει.	Η λειτουργία "ECO" είναι ενεργοποιημένη "On".	Ανοίξτε το "ECO" από τις "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ" και επιλέξτε "Off".
Δεν ανοίγει η πόρτα.	Βρίσκεται σε εξέλιξη κύκλος καθαρισμού.	Περιμένετε να ολοκληρωθεί η λειτουργία και να κρυώσει ο φούρνος.
Ενεργοποίηση αντλίας αποστράγγισης λίγα λεπτά μετά το τέλος/διακοπή του κύκλου ατμού	Αναμενόμενη αυτόματη αποστράγγιση νερού	Δεν χρειάζεται καμία ενέργεια.

**Μπορείτε να βρείτε πολιτικές, τυπική τεκμηρίωση και πρόσθετες πληροφορίες προϊόντος:**

- Χρήση του κωδικού QR στη συσκευή σας
- Την ιστοσελίδα μας [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)
- Εναλλακτικά, **μπορείτε να επικοινωνήσετε με την Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών** (Βλ. τηλεφωνικό αριθμό στο βιβλιαράκι εγγύησης). Όταν επικοινωνείτε με το Κέντρο εξυπηρέτησης πελατών, αναφέρατε τους κωδικούς που αναγράφονται στην ετικέτα αναγνώρισης προϊόντος.



Whirlpool

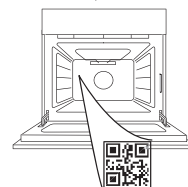


400011680913 REV. A

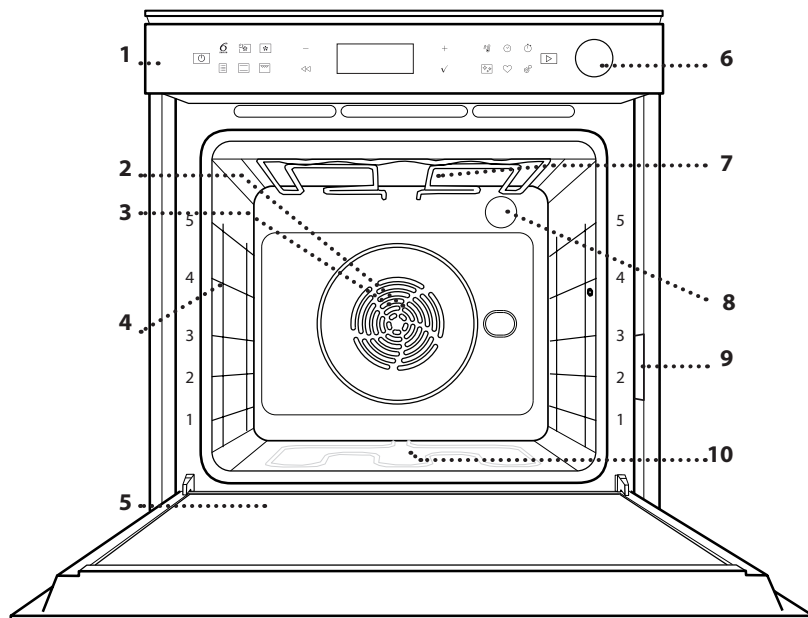
**GRÀCIES PER ADQUIRIR UN PRODUCTE WHIRLPOOL**

Si voleu rebre un servei més complet, registreu l'aparell a [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

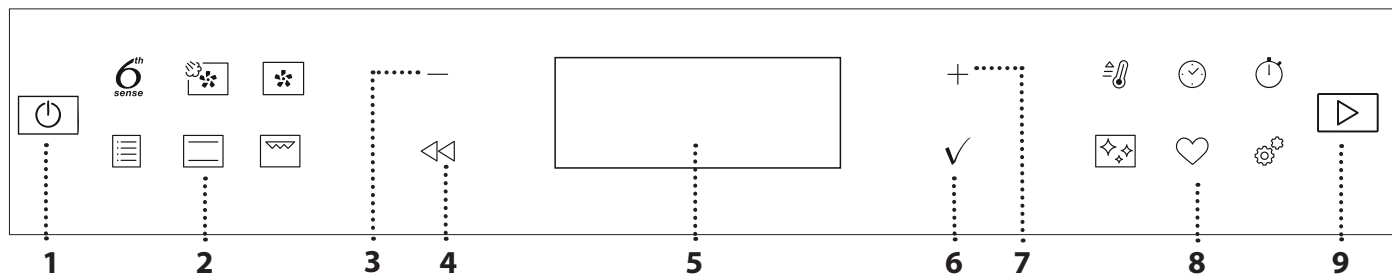
**ESCANEGEU EL CODI QR DEL VOSTRE APARELL PER OBTENIR-NE MÉS INFORMACIÓ**



**Abans de fer servir l'aparell, llegiu detingudament les instruccions de seguretat.**

**DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE**

1. Tauler de control
2. Ventilador
3. Resistència circular (no visible)
4. Guies per a prestatges (el nivell està indicat a la part frontal del forn)
5. Porta
6. Calaix d'aigua
7. Resistència superior / grill
8. Bombeta
9. Placa d'identificació (no la traieu)
10. Resistència inferior (no visible)

**DESCRIPCIÓ DEL TAULER DE CONTROL****1. ENGEGAR / APAGAR**

Per encendre o apagar el forn o per posar en pausa o aturar una funció, pressionar durant bastant temps.

**2. ACCÉS DIRECTE A LES FUNCIONS**

Per accedir ràpidament a les funcions i al menú.

**3. BOTÓ DE NAVEGACIÓ MENYS**

Per desplaçar-vos pels menús i reduir els ajustaments o els valors d'una funció.

**4. TORNA**

Per tornar a la pantalla anterior. Durant la cocció, permet modificar els ajustaments.

**5. PANTALLA**

Per iniciar una funció de manera immediata.

**6. CONFIRMAR**

Per confirmar una funció seleccionada o un valor configurat.

**7. BOTÓ DE NAVEGACIÓ MÉS**

Per desplaçar-vos pels menús i augmentar els ajustaments o els valors d'una funció.

**8. ACCÉS DIRECTE A LES OPCIONS O FUNCIONS**

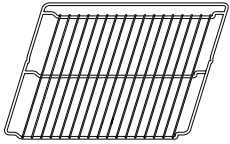
Per accedir ràpidament a les funcions, a la durada, als ajustaments i les preferides.

**9. INICI**

Per iniciar una funció utilitzant la configuració especificada o bàsica.

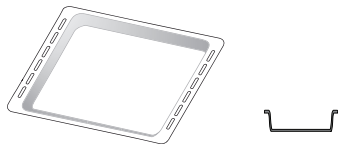
# ACCESSORIS

## REIXETA



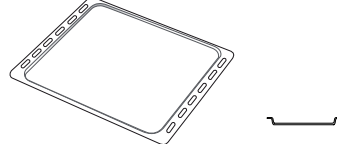
Per cuinar aliments o com a suport de safates, motllos de pastissos i altres recipients de cocció aptes per a forn.

## SAFATA DE DEGOTEIG



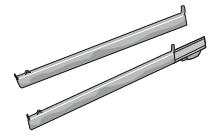
Per fer servir com a safata de forn per cuinar carn, peix, verdura, focaccia, etc. o per recollir els sucs de la cocció si es col·loca a sota de la reixeta.

## SAFATA DE FORN



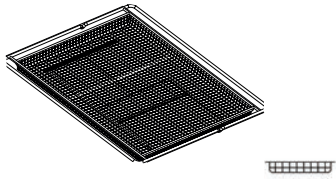
Per coure tot tipus de pa i pastes, a més de rostits, peix a la papillota, etc.

## GUIES LLISCANTS\*



Per facilitar la inserció i extracció d'accessoris.

## SAFATA DE FREGIR A L'AIRE \*



Per a la cocció d'aliments amb funció Air Fry, amb una safata de forn situada a un nivell inferior per recollir possibles molles i degoteig.

Es pot netejar al rentaplats.

\*Només disponible en alguns models

El nombre i tipus d'accessoris pot variar en funció del model que hàgiu adquirit.

Altres accessoris es poden comprar per separat; si voleu fer una comanda o sol·licitar informació, poseu-vos en contacte amb el servei postvenda o visiteu el lloc web [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

## INSERIR LA REIXETA I ALTRES ACCESSORIS

Introduïu la reixeta horitzontalment desplaçant-la per les guies del prestatge i assegureu-vos que el costat amb la vora alçada miri cap amunt.

Altres accessoris, com la safata de degoteig i la safata d'enfornar, s'insereixen de la mateixa manera que la reixeta.

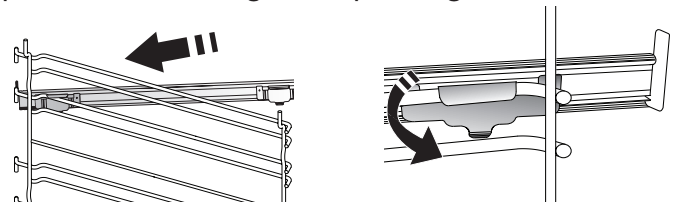
## TREURE I TORNAR A COL·LOCAR LES GUIES DEL PRESTATGE

- Per treure les guies del prestatge, aixequen-les i traieu a poc a poc la part inferior del seu allotjament: Ara podeu extreure les guies dels prestatges.
- Per tornar a col·locar les guies del prestatge, abans fixe-les a l'allotjament superior. Mantenint-les aixecades, feu-les lliscar cap a l'interior del compartiment de cocció, després abaixeu-les i encaixeu-les a l'allotjament inferior.

## MUNTAR LES GUIES LLISCANTS (SI N'HI HA)

Desmunteu les guies dels prestatges del forn i traieu el plàstic protector de les guies lliscants.

Fixeu el tancament superior de la guia del prestatge i feu-lo lliscar tant com pugueu. Abaixeu l'altre tancament fins a la seva posició. Per assegurar la guia, premeu la part inferior del tancament amb fermesa contra la guia del prestatge. Assegureu-vos que les guies es moguin amb llibertat. Repetiu els mateixos passos amb l'altra guia de prestatge del mateix nivell.



Atenció: Les guies lliscants es poden muntar a qualsevol nivell.

# FUNCIONS

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

Permeten una cocció completament automàtica per a tot tipus de plats (Lasanya, Carn, Peix, Verdures, Bescuits i Pastes, Pastissos salats, Pa o Pizza).

Per treure el màxim profit d'aquesta funció, seguiu les indicacions a la taula de cocció corresponent.



### FORCED AIR + STEAM (VENTILACIÓ FORÇADA + VAPOR)

Gràcies a la combinació de les propietats del vapor amb les de la ventilació forçada, aquesta funció us permet cuinar plats cruixents i gratinats per fora, però tendres i suculentos per dins. Per aconseguir els millors resultats de cocció, recomanem escollir el nivell de vapor STEAM 1 per a pa i postres i STEAM 2 per a carn, peix i verdures.



### FORCED AIR (VENTILACIÓ FORÇADA)

Per cuinar diferents aliments que necessiten a mateixa temperatura de cocció en diversos prestatges (màxim tres) alhora. Aquesta funció permet coure els aliments sense que se'n barregin les olors.



### FUNCIONS TRADICIONALS

#### • CONVECT BAKE (FORN DE CONVECCIÓ)

Per cuinar carn o coure pastissos amb farciments en un sol prestatge.

#### • TURBO GRILL

Per rostir peces grans de carn (cuixes, rosbit, pollastres). Recomanem fer servir la safata de degoteig per recollir els sucs de la cocció: Col·loqueu el recipient en qualsevol dels nivells de sota de la reixeta i afegiu-hi 500 ml d'aigua potable.

#### • FROZEN BAKE (ENFORNAR CONGELATS)

Aquesta funció selecciona automàticament la temperatura i el mode de cocció ideals per a 5 tipus diferents d'aliments congelats preparats. El forn no s'ha d'escalfar prèviament.

#### • SPECIAL FUNCTIONS (FUNCIONS ESPECIALS)

##### » AIR FRY (FREGIR AMB AIRE)

Aquesta funció us permet cuinar patates fregides, nuggets de pollastre i molt més amb menys oli, resultant agradablement cruixents. Els elements de calefacció ciclem per escalfar correctament la cavitat, mentre que el ventilador circula aire calent. Els millors resultats de cocció esperats només es poden aconseguir utilitzant una safata Air Fry (proporcionada amb alguns models). Col·loqueu els aliments a la safata Air Fry en una sola capa i seguiu les instruccions de la taula de cocció Air Fry per obtenir el millor rendiment. Eviteu utilitzar més d'una safata per evitar una cocció desigual.

##### » RISING (FERMENTAR MASSES)

Per comprovar de manera òptima les masses dolces o salades. Per mantenir la qualitat de la llevada, no activeu la funció si el forn encara està calent després d'un cicle de cocció.

##### » DEFROST (DESCONGELAR)

Per accelerar la descongelació d'aliments. Col·loqueu els aliments al prestatge del mig. Deixeu el menjar al seu embalatge per evitar que s'assequi a l'exterior.

##### » KEEP WARM (MANTENIR CALENT)

Per mantenir el menjar acabat de cuinar calent i cruixent.

##### » ECO FORCED AIR (ECO VENTILACIÓ FORÇADA)

Per cuinar carn rostida farcida i filets de carn al mateix prestatge. La circulació d'aire suau i intermitent evita que els aliments s'assequin en excés. Quan es fa servir aquesta funció ECO el llum es manté apagat durant la cocció. Per fer servir el cicle ECO i optimitzar el consum d'energia, no obriu la porta del forn fins que no finalitzi la cocció dels aliments.



### CONVENCIONAL

Per cuinar qualsevol plat només en un prestatge.



### GRILL

Per rostir carn, broquetes, salsitxes i verdures gratinades o per torrar pa. Quan rostiu carn, feu servir la safata de degoteig per recollir els sucs de la cocció: Col·loqueu la safata en qualsevol dels nivells de sota de la reixeta i afegiu-hi 500 ml d'aigua potable.



### FAST PREHEAT (PREESCALFAMENT RÀPID)

Per escalfar prèviament el forn ràpidament.



### TIMERS (TEMPORITZADORS)

Per editar els valors de temps de la funció.



### MINUTEMINDER (TEMPORITZADOR)

Per controlar el temps sense activar una funció.



### CLEANING (NETEJA)

#### • DRAIN (BUIDATGE)

Per buidar el bullidor i evitar que hi quedi aigua residual quan no hàgiu de fer servir l'aparell durant un cert període de temps.

#### • DESCALE (DESCALCIFICACIÓ)

Per eliminar els residus de calç del bullidor. Recomanem que feu servir aquesta funció a intervals regulars. Si no és així, apareixerà un missatge a la pantalla per recordar-vos que heu de netejar el forn.

#### • SMART CLEAN (NETEJA INTEL·LIGENT)

L'acció del vapor que s'emet durant aquest cicle especial de neteja a baixa temperatura elimina la brutícia i les restes d'aliments amb facilitat. Poseu 200 ml d'aigua al fons del forn i no activeu la funció fins que el forn estigui fred.



## SETTINGS (AJUSTAMENTS)

Per ajustar la configuració del forn.

Quan el mode «ECO» està activat, la brillantor de la pantalla es redueix per estalviar energia i la llum s'apaga després d'un minut. Es reactivarà automàticament sempre que es premi qualsevol dels botons. Quan «DEMO» està configurat en «On» tots els comandaments estan actius i el menú està disponible, però el forn no s'escalfa. Per desactivar aquest

mode, accediu a «DEMO» dins del menú de «SETTINGS» i seleccioneu «Off».

Si seleccioneu «FACTORY RESET», el producte s'apaga i es tornarà a encendre per primer cop. S'eliminaran tots els ajustaments.



## FAVORITES (PREFERIDES)

Per recuperar el llistat de les 10 funcions preferides.

## PRIMER ÚS

### 1. SELECCIONAR L'IDIOMA

Quan engegueu l'aparell per primera vegada, us demanarà que definiu l'idioma i l'hora: La pantalla mostrarà «English».

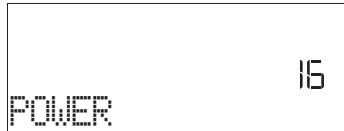


Feu servir + o — per desplaçar-vos per la llista d'idiomes disponibles i seleccioneu el que desitgeu. Premeu ✓ per confirmar la selecció.

Atenció: Podeu canviar l'idioma posteriorment seleccionant «LANGUAGE» al menú de «SETTINGS», que podeu obrir prement

### 2. CONFIGURAR EL CONSUM D'ENERGIA

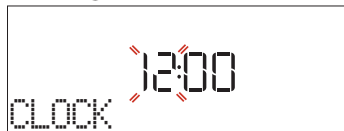
El forn està programat per consumir un nivell de potència elèctrica compatible amb una xarxa domèstica amb un valor superior a 3 kW (16): Si la vostra llar té una potència menor, heu de disminuir aquest valor (13).



Premeu + o — per seleccionar 16 «High» (Alta) o 13 «Low» (Baixa) i premeu ✓ per confirmar.

### 3. CONFIGURAR L'HORA

Després de seleccionar la potència, heu de definir l'hora actual: A la pantalla apareixen intermitents els dos dígit de l'hora.



Feu servir + o — per configurar l'hora correcta i premeu ✓ : els dos dígit dels minuts parpellejaran a la pantalla.

Feu servir + o — per configurar els minuts i premeu ✓ per confirmar.

Atenció: En cas d'apagada prolongada, és possible que hàgiu de tornar a configurar l'hora. Seleccionem «CLOCK» al menú de «SETTINGS», que podeu obrir prement

### 4. CONFIGURAR EL NIVELL DE DURESA DE L'AIGUA

Per tal de permetre que el forn funcioni de manera eficient i per garantir que sol·liciti regularment a l'usuari que realitzi un cicle de descalcificació quan sigui necessari, és important establir el nivell de duresa de l'aigua correcte. Per configurar-lo, enceneu el forn prement , premeu Configuració i utilitzeu els botons de navegació + i — i seleccioneu «WATER HARDNESS» (DURESA DE L'AIGUA). Premeu ✓ per confirmar. Utilitzeu els botons de navegació + i — per seleccionar el nivell correcte per a l'aigua de la vostra zona, segons la taula següent:

TAULA DE NIVELLS DE DURESA DE L'AIGUA				
Nivell		°dH Graus alemanys	°fH Graus francesos	°Clark Graus anglesos
1	Very soft (Molt tova)	0-6	0-10	0-7
2	Soft (Tova)	7-11	11-20	8-14
3	Mid (Mitjana)	12-16	21-29	15-20
4	Hard (Dura)	17-34	30-60	21-42
5	Very Hard (Molt dura)	35-50	61-90	43-62

Premeu ✓ per confirmar.

Per al nivell de duresa de l'aigua, el valor predefinit és «Hard» (Dura).

### 5. ESCALFEU EL FORN


Un forn nou pot emetre olors procedents del procés de fabricació: és completament normal.


Abans de començar a cuinar-hi aliments, recomanem escalfar el forn buit per eliminar-ne possibles olors. Traieu qualsevol cartró protector o paper de plàstic transparent del forn i qualsevol accessori del seu interior. Escalfeu el forn a 200 °C durant aproximadament una hora, idealment fent servir una funció amb circulació d'aire (p. ex., «Forced Air» o «Convection Bake»).

Atenció: Es recomana ventilar l'estança després de fer servir l'aparell per primera vegada.


# ÚS DIARI

## 1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓ

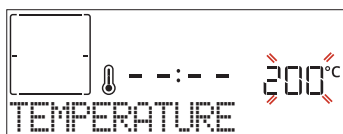
Premeu  per encendre el forn: la pantalla mostrarà l'última funció activa o el menú principal.


Podeu seleccionar les funcions prement la icona d'una de les funcions principals o desplaçant-vos per un menú: Si voleu seleccionar un element d'un menú (la pantalla mostrarà el primer element disponible), feu servir + o - per seleccionar l'element desitjat i després premeu  per confirmar.

## 2. CONFIGURACIÓ DE LA FUNCIÓ

Un cop seleccionada la funció, es pot canviar la configuració. La pantalla mostrarà la configuració que es pot canviar en seqüència. Premeu  per canviar la configuració prèvia de nou.

### TEMPERATURE / GRILL LEVEL / STEAM LEVEL (TEMPERATURA / NIVELL DEL GRILL / NIVELL DE VAPOR)



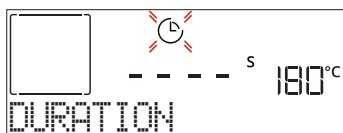
Quan el valor comenci a parpellejar a la pantalla, feu servir + o - per canviar-lo i premeu  per confirmar i continuar amb la configuració següent (si és possible).





També podeu ajustar el nivell del grill: El grill pot funcionar amb tres nivells de potència: 3 (alt), 2 (mitjà), 1 (baix).



A la funció «Forced Air + Steam» (Ventilació forçada + Vapor), podeu seleccionar els següents valors de quantitat de vapor: STEAM 1, STEAM 2 (VAPOR 1, VAPOR 2).

Atenció: Una vegada activada la funció, la temperatura i el nivell del grill es poden canviar fent servir + o -.


### DURADA




Quan la icona  parpelleja a la pantalla, feu servir + o - per ajustar el temps de cocció desitjat i premeu  per confirmar. Si voleu gestionar la cocció de forma manual, no haureu d'ajustar el temps de cocció (no temporitzat): Premeu  o  per confirmar i iniciar la funció. Si seleccioneu aquest mode, no podreu programar un inici diferit.

Atenció: Podeu ajustar el temps de cocció configurat durant la cocció prement  : feu servir + o - per canviar-lo i premeu  per confirmar.



### END TIME (HORA DE FINALITZACIÓ (INICI DIFERIT))

En moltes funcions, un cop establert un temps de cocció podeu ajornar l'inici de la funció programant l'hora de finalització. La pantalla mostra l'hora de finalització i la icona  parpelleja.



Feu servir + o - per ajustar l'hora de finalització de cocció desitjada i premeu  per confirmar i activar la funció. Introduïu el menjar al forn i tanqueu la porta:

Un cop finalitzat el temps calculat, la funció s'iniciarà automàticament per tal que la cocció finalitzi a l'hora desitjada.

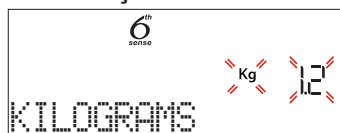
Atenció: Si programeu una hora d'inici de cocció ajornada, la fase de preescalfament del forn es desactivarà: El forn arribarà a la temperatura desitjada de forma gradual, és a dir, que els temps de cocció seran lleugerament més llargs que els indicats a la taula de cocció. Durant el temps d'espera, podeu fer servir + o - per canviar l'hora de finalització programada o prémer  per canviar la configuració establerta. Si premeu  per veure informació, podeu canviar entre l'hora de finalització i la durada.


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

Aquestes funcions seleccionen de forma automàtica el millor mode de cocció, i la millor temperatura i durada per cuinar, rostir o enforar tots els plats disponibles.

Quan sigui necessari, indiqueu la característica de l'aliment per obtenir un resultat òptim.

### PES / ALÇADA / PIZZA (NIVELL DE SAFATES RODONES)





Per configurar la funció correctament, seguiu les indicacions de la pantalla quan es mostrin i feu servir + o - per ajustar el valor desitjat, després premeu  per confirmar.

### DONENESS / BROWNING (NIVELL DE COCCIÓ / DAURAR)

Amb algunes funcions 6th Sense podeu ajustar el nivell de cocció.



Quan s'indiqui, feu servir + o - per seleccionar el nivell desitjat entre poc fet (-1) i molt fet (+1). Premeu  o  per confirmar i iniciar la funció.

Del mateix mode, quan sigui possible, amb algunes funcions 6th Sense podeu ajustar el nivell de daurada entre baix (-1) i alt (1).

## CUINAR AL VAPOR

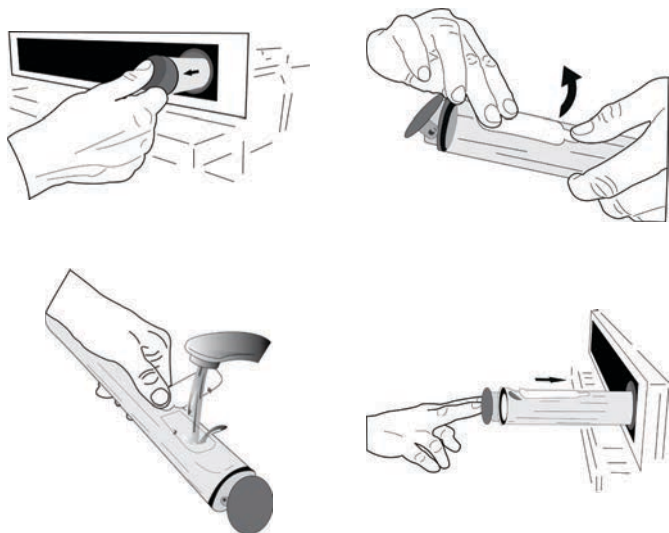
Si seleccioneu la funció «Ventilació forçada + Vapor» o una de les receptes especials de 6th Sense, podeu cuinar qualsevol aliment al vapor.

El vapor s'estén pels aliments de forma més ràpida i uniforme que l'aire calent típic de les funcions convencionals: això redueix els temps de cocció, manté els valuosos nutrients dels aliments i garanteix uns resultats excel·lents i verdaderament deliciosos en totes les vostres receptes. Durant tot el cicle de la cocció al vapor, la porta s'ha de mantenir tancada.

Per continuar amb la cocció al vapor, cal posar aigua al bullidor situat a la part interior del forn fent servir el calaix extraïble del tauler de control.



Quan se sol·liciti a la pantalla amb les indicacions «ADD WATER» (AFEGEIX AIGUA), obriu el calaix prement la tapa basculant. Un cop extret, obriu la tapa del calaix i aboqueu lentament una mica d'aigua potable fins que s'arribi a l'osca corresponent al nivell que es demana a la pantalla (NIVEL 1 - 160 ml o 2- 300 ml, segons la funció seleccionada). En qualsevol cas, no ompliu en excés el calaix superant l'osca que indica el Nivell 2. Tanqueu el calaix prement-lo amb compte cap al tauler fins que estigui completament tancat. El calaix ha d'estar sempre tancat, excepte quan s'hagi d'omplir d'aigua.



Després d'omplir-lo per primera vegada, en cas de cicles de cocció més llargs, un cop s'hagi acabat l'aigua, podria ser necessari tornar-la a afegir, per completar el cicle: el forn ho demanarà per si cal.

Eviteu omplir el calaix quan el forn estigui apagat o abans de que se us demani a la pantalla.

Suggestim buidar el calaix després del cicle de cocció al vapor.

### 3. INICIAR LA FUNCIO

En qualsevol moment, si els valors predeterminats són els desitjats o una vegada aplicada la configuració necessària, premeu per activar la funció.

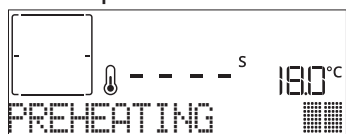
Durant la fase d'inici diferit, si premeu el forn us demanarà si voleu ometre aquesta fase i iniciar la funció immediatament.

Atenció: Un cop seleccionada la funció, la pantalla recomanarà el nivell més adequat per a cada funció. En qualsevol moment podeu apagar la funció activa prement .

Si el forn està calent i la funció necessita una temperatura màxima específica, es mostrarà un missatge a la pantalla. Premeu per tornar a la pantalla anterior i seleccionar una funció diferent o espereu fins que es refredi completament.

### 4. PREESCALFAMENT

Algunes funcions tenen una fase de preescalfament del forn: Un cop iniciada la funció, la pantalla indicarà que la fase de preescalfament s'ha activat.



Quan aquesta fase s'acabi, sonarà un senyal acústic i la pantalla indicarà que el forn ha arribat a la temperatura

desitjada i us demanarà «ADD FOOD». Arribat aquest punt, obriu la porta, fiquen el menjar al forn, tanqueu la porta i inicieu la cocció prement o .

Atenció: Introduir els aliments al forn abans que finalitzi el preescalfament pot tenir efectes adversos en el resultat final de cocció. Si obriu la porta durant la fase de preescalfament, aquesta s'aturarà.

El temps de cocció no inclou una fase de preescalfament. Sempre podeu canviar la temperatura desitjada del forn fent servir  $+$  o  $-$ .

### 5. POSAR EN PAUSA LA COCCIO / GIRAR O COMPROVAR ELS ALIMENTS

Si obriu la porta, la cocció s'aturarà temporalment i les resistències es desactivaran.

Per reprendre la cocció, tanqueu la porta.

Algunes funcions 6th Sense demanaran que gireu els aliments durant la cocció.



Sonarà un senyal acústic i la pantalla indicarà quines accions s'han de dur a terme. Obriu la porta, realitzeu l'acció indicada a la pantalla i tanqueu la porta, després premeu per continuar la cocció.

Així mateix, quan hagi passat un 10 % del temps de la cocció, el forn us demanarà que comproveu l'estat dels aliments.

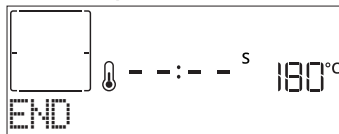


Sonarà un senyal acústic i la pantalla indicarà quines accions s'han de dur a terme. Comproveu els aliments, tanqueu la porta i premeu o per continuar la cocció.

Atenció: Premeu per ometre aquestes accions. D'altra banda, si no realitzeu cap acció després d'un temps, el forn continuarà amb la cocció.

### 6. FINALITZACIO DE LA COCCIO

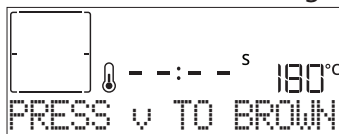
Sonarà un senyal acústic i la pantalla indicarà que la cocció s'ha completat.




Feu servir per continuar la cocció en mode manual (no temporitzat) o premeu  $+$  per ampliar el temps de cocció ajustant una nova durada. En tots dos casos, els paràmetres de la cocció es mantindran.

### DAURAR

Algunes funcions del forn permeten gratinar la superfície dels aliments activant el grill un cop acabada la cocció.





Quan la pantalla mostri el missatge corresponent, si és necessari premeu per iniciar un cicle d'enrossiment de





cinc minuts. Podeu aturar la funció en qualsevol moment prement  per apagar el forn.

### • FAVORITES (PREFERIDES)


Una vegada completada la cocció, la pantalla us demanarà que deseu la funció amb un número de l'1 al 10 a la llista de favorits.



Si voleu desar una funció com a preferida i guardar la configuració actual per fer-la servir més endavant, premeu , per ignorar la sol·licitud, premeu .

Un cop premut , feu servir   per seleccionar la posició, després premeu  per confirmar.

Atenció: Si la memòria és plena o la posició escollida ja està ocupada, el forn us demanarà confirmació per sobreescriure la funció anterior.

Per recuperar una funció desada anteriorment, premeu : La pantalla mostrarà una llista de les vostres funcions preferides.

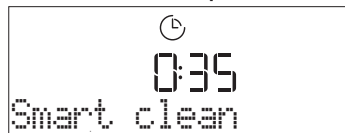





Feu servir   per seleccionar la funció, confirmeu prement , i premeu  per activar-la.

### • NETEJA

#### • SMARTCLEAN

Premeu  fins que es mostri «Smart Clean» a la pantalla.



Premeu  per activar la funció: la pantalla us indicarà que realitzeu totes les accions necessàries per obtenir els millors resultats de neteja: Seguiu les indicacions i després premeu  quan hagueu acabat. Un cop realitzats tots els passos, quan sigui necessari premeu  per activar el cicle de neteja.

Atenció: Es recomana no obrir la porta del forn durant el cicle de neteja per tal d'evitar una pèrdua de vapor d'aigua, ja que això podria afectar de forma negativa al resultat final de la neteja.

Un cop finalitzat el cicle, començarà a parpellejar un missatge a la pantalla. Deixeu que el forn es refredi i després netegeu i assequeu les superfícies interiors amb un drap o una esponja.

#### • DRAIN (BUIDATGE)


La funció de buidatge permet eliminar l'aigua per tal d'evitar que s'estanqui al bullidor. Aquest producte s'ha desenvolupat per executar automàticament un cicle de buidat un cop s'ha aturat/ha finalitzat la cocció.

Aproximadament 30 minuts després de l'aturada/final de la cocció, el forn drenarà automàticament el sistema, traslladant l'aigua residual al calaix (recordar que no s'ha de treure el calaix després de la cocció). Un cop fet, el calaix es pot extreure i buidar.

Recomanem buidar el calaix tan bon punt s'hagi acabat el desguàs, després del cicle de cocció.


Si cal, l'usuari pot executar en tot cas un drenatge manual seguint les instruccions següents.



Seleccioneu la funció «Drain» (Drenatge) amb el calaix d'aigua ben inserit al forn, premeu  i espereu que el cicle s'executi automàticament. La durada mitjana per al drenatge de càrrega completa és d'aproximadament un minut. Un cop fet, el calaix es pot extreure i buidar.

Atenció: per garantir que l'aigua estigui freda, no és possible realitzar aquesta activitat abans que hagin transcorregut 30 minuts des de l'últim cicle (o de l'última vegada que el producte es va engegar). Durant aquest temps d'espera, la pantalla mostrarà el següent missatge «WATER IS HOT» (L'AIGUA ÉS CALENTA)

### • DESCALE (DESCALCIFICACIÓ)

Aquesta funció especial, activada a intervals regulars, us permet mantenir sistema de vapor en condicions òptimes. Un cop iniciada aquesta funció, seguiu tots els passos indicats a la pantalla i premeu  quan acabeu per iniciar cada fase. La durada mitjana de la funció completa és d'uns 100 minuts.

Atenció: Si la funció s'atura en qualsevol moment, s'ha de repetir tot el cicle de descalcificació.

La pantalla us mostrarà quan és el moment d'executar un cicle de descalcificació (vegeu la taula següent).

MISSATGE DE DESCALCIFICAR	SIGNIFICAT
<RECOMMENDED DESCALC> (DESCALCIFICACIÓ RECOMANADA) Apareix després d'unes 15 hores de cicles de vapor*	Es recomana executar un cicle de descalcificació.
<PLEASE DESCALC> (DESCALCIFIQUEU) Apareix després d'unes 20 hores de cicles de vapor*	És necessari descalcificar. No és possible executar un cicle Steam (Vapor) fins que no es faci un cicle de descalcificació.

\*tenint en compte el valor per defecte (4 - Dura) del nivell de duresa de l'aigua. El nombre d'hores de cicles de vapor que han de passar abans que es mostrin els missatges Decale (Descalcificar) depèn del nivell de duresa de l'aigua establert a l'aparell.

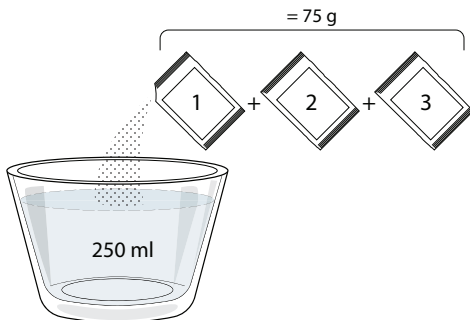
El procediment de descalcificació també es pot realitzar sempre que l'usuari desitgi una neteja més profunda del circuit de vapor intern.

Abans d'executar la fase de descalcificació, l'aparell comprovarà si hi ha aigua residual a la caldera i es pot realitzar un cicle de drenatge, si cal. En aquest cas, hauràs de buidar el calaix després del cicle de buidat, abans de continuar amb la fase de descalcificació.

Atenció: per garantir que l'aigua estigui freda, no és possible realitzar aquesta activitat abans que hagin transcorregut 30 minuts des de l'últim cicle (o de l'última vegada que el producte es va engegar). Durant aquest temps d'espera, la pantalla mostrarà el següent missatge «WATER IS HOT» (L'AIGUA ÉS CALENTA).

## » FASE 1/2: DESCALCIFICACIÓ (70 MIN)

Quan la pantalla mostri <ADD 0.25 L OF SOLUTION> (AFEGEIX 0,25 L DE SOLUCIÓ), aboqueu la solució descalcificant al calaix. Per aconseguir els millors resultats de descalcificació, recomanem omplir el dipòsit amb una solució de 75 g del producte específic WPRO i 250 ml d'aigua potable. Assegureu-vos que la solució es dissol completament a l'aigua perquè no quedi cap residu. El descalcificador WPRO és el producte professional recomanat per mantenir un rendiment òptim de la funció de vapor del forn. Si voleu fer una comanda o sol·licitar informació, poseu-vos en contacte amb el servei postvenda o visiteu el lloc web [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu). Whirlpool no es farà responsable de danys derivats de l'ús d'altres productes de neteja disponibles al mercat.



Un cop s'ha abocat la solució de descalcificació dins del calaix, premeu per iniciar el procés principal de descalcificació. Durant les fases de descalcificació no cal que us quedeu davant de l'aparell. Un cop finalitzada cada fase, es reproduirà un so acústic i la pantalla mostrarà instruccions per continuar amb la fase següent.

Un cop finalitzada la fase de descalcificació, es procedirà al buidatge de la caldera: la solució descalcificant utilitzada durant aquesta fase s'abocarà al calaix extraïble.

## » FASE 2/2: ESBANDIAMENT (30 min)

Per eliminar els residus de descalcificació del calaix i del circuit de vapor, s'ha de fer un cicle d'esbandit. Quan la pantalla mostri <ADD 0.25 L OF WATER> (AFEGIR 0,25 L D'AIGUA) ompliu el dipòsit amb 0,25 L d'aigua potable i premeu per iniciar l'esbandida. No apagueu el forn fins que tots els passos necessaris de la funció estiguin completats.

Quan aparegui el missatge «DESCALING COMPLETED» (DESCALIFICACIÓ COMPLETA) a la pantalla, premeu OK (D'acord) per confirmar.

Durant el cicle de neteja no es poden activar les funcions de cocció. Atenció: Es mostrarà un missatge a la pantalla per recordar-vos que executeu aquesta operació amb regularitat.

Quan s'hagi completat el procediment de descalcificació, es recomana assecat la cavitat dels possibles residus d'aigua. Aleshores serà possible utilitzar totes les funcions de vapor.

Nota: durant el cicle de descalcificació, es podria escoltar algun soroll ja que les bombes del forn s'activen per tal de garantir l'eficiència òptima de descalcificació.

Un cop iniciat el cicle de manteniment, no traieu el calaix tret que ho sol·liciti l'aparell.

## . TEMPORITZADOR

Quan el forn està apagat, la pantalla es pot fer servir com a temporitzador. Per activar aquesta funció, assegureu-vos que el forn estigui apagat i premeu + o - : La icona parpellejarà a la pantalla.

Premeu + o - per seleccionar la durada que requereu i després premeu per activar el temporitzador.



Se sentirà un senyal acústic i s'indicarà a la pantalla quan hagi finalitzat el compte enrere del temporitzador.

Atenció: El temporitzador no activa cap cicle de cocció.

Premeu + o - per canviar el temps establert al temporitzador.

Un cop activat el temporitzador, també podeu seleccionar i activar una funció.

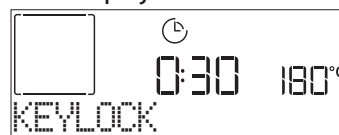
Premeu per encendre el forn, després seleccioneu la funció desitjada.

Un cop iniciada la funció, el temporitzador seguirà el compte enrere independentment sense interferir en la funció.

Atenció: Durant aquesta fase no podreu veure el temporitzador (només es mostrarà la icona ), que seguirà el compte enrere en segon pla. Si voleu recuperar la pantalla del temporitzador, premeu per aturar la funció activa.

























## . KEYLOCK (BLOQUEIG DE TECLES)

Per bloquejar el teclat, manteniu premut << durant un mínim de cinc segons. Repetiu la mateixa acció per desbloquejar el teclat.



Atenció: Aquesta funció també pot activar-se durant la cocció. Per motius de seguretat, el forn es pot apagar en qualsevol moment prement .


# 6<sup>th</sup> sense TAULA DE COCCIÓ

CATEGORIES DE MENJAR	QUANTITAT SUGGERIDA	GIRAR (del temps de cocció)	NIVELLS I ACCESSORIS
LASAGNA (LASANYA)	—	—	2 
MEAT (CARN)	Beef-roasted (Bou rostit)	0,6-2 kg	3 
	Hamburgers (Hamburgueses)	1,5-3 cm	5 3/5  
	Roasted (Rostit)	0,6-2,5 kg	3 
	Chicken-roasted (Pollastre rostit)	0,6-3 kg	2 
	Fillet & breast (Filet i pit)	1-5 cm	2/3 5  
FISH (PEIX)	Filets de peix	0,5-3 (cm)	3  
	Fillets-frozen (Filets-congelats)	0,5-3 (cm)	3  
VEGETABLES (VERDURES)	Potatoes (Patates)	0,5-1,5 kg	3 
	Verdures rostides	0,5-1,5 kg	3 
	Verdures gratinades	una safata	3 
CAKES & PASTRIES (BESCUITS I PASTES)	Bescuit	0,5-1,2 kg	3 
	Galetes	0,2-0,6 kg	3 
	Tart (Pastís de mermelada)	0,4-1,6 kg	3 
	Quiche	0,8-1,2 kg	2 
PIZZA & BREAD (PIZZA I PA)	Thin pizza (Pizza prima)	safata rodona	2 
	Thick pizza (Pizza gruixuda)	safata rodona	2 
	Pizza-frozen (Pizza congelada)	1 - 4 nivells	2 
	Rolls (Barretes) 🍞	60-150 g cadascuna	3 
	Big bread (Pa gran) 🍞	0,7-2.0 kg	2 

ACCESSORIS

  
Reixeta

  
Safata de forn o  
motlle de pastís  
a la reixeta

  
Safata de degoteig /  
d'enfornar o safata de  
forn sobre reixeta

  
Safata de degoteig /  
Safata de forn

  
Safata de degoteig  
amb  
500 ml d'aigua

  
Fregir amb aire



## TAULA DE COCCIÓ FORCED AIR + STEAM (VENTILACIÓ FORÇADA + VAPOR)

RECEPTA	NIVELL DE VAPOR	PREESCALF	TEMPERATURA (°C)	DURADA (MIN.)	PRESTATGE I ACCESSORIS
Galetes de mantega / Galetes	STEAM 1 (VAPOR 1)	Sí	140 - 150	35 - 55	3
Pastisset / Magdalena	STEAM 1 (VAPOR 1)	Sí	160 - 170	30 - 40	3
Bescuits	STEAM 1 (VAPOR 1)	Sí	170 - 180	40 - 60	2
Bescuits	STEAM 1 (VAPOR 1)	Sí	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	STEAM 1 (VAPOR 1)	Sí	200 - 220	20 - 40	3
Barra de pa	STEAM 1 (VAPOR 1)	Sí	170 - 180	70 - 100	3
Pa petit	STEAM 1 (VAPOR 1)	Sí	200 - 220	30 - 50	3
Barres de pa	STEAM 1 (VAPOR 1)	Sí	200 - 220	30 - 50	3
Patates rostides	STEAM 2 (VAPOR 2)	Sí	200 - 220	50 - 70	3
Vedella / Bou / 1 kg	STEAM 2 (VAPOR 2)	Sí	180 - 200	60 - 100	3
Vedella / Bou / (peces)	STEAM 2 (VAPOR 2)	Sí	160 - 180	60-80	3
Rosbif poc fet 1 kg	STEAM 2 (VAPOR 2)	Sí	200 - 220	40 - 50	3
Rosbif poc fet 2 kg	STEAM 2 (VAPOR 2)	Sí	200	55 - 65	3
Cuixa de xai	STEAM 2 (VAPOR 2)	Sí	180 - 200	65 - 75	3
Artells guisats	STEAM 2 (VAPOR 2)	Sí	160 - 180	85 - 100	3
Pollastre / Pintada / Ànec 1 - 1,5 kg	STEAM 2 (VAPOR 2)	Sí	200 - 220	50 - 70	3
Pollastre / pintada / ànec (peces)	STEAM 2 (VAPOR 2)	Sí	200 - 220	55 - 65	3
Verdures farcides (tomàquet, carbassó, albergínia)	STEAM 2 (VAPOR 2)	Sí	180 - 200	25 - 40	3
Filet de peix	STEAM 2 (VAPOR 2)	Sí	180 - 200	15 - 30	3

ACCESSORIS

Reixeta

Safata de forn o  
motlle de pastís a la  
reixeta

























Safata de degoteig  
/d'enfornar o safata  
de forn sobre reixeta

Safata de degoteig /  
Safata de forn

Safata de degoteig  
amb 500 ml d'aigua

Fregir amb aire

# TAULA DE COCCIÓ PER FREGIR A L'AIRE

RECEPTA	FUNCIÓ	QUANTITAT SUGGERIDA	PREESCALF	TEMPERATURA (°C)	DURADA (Min)	PRESTATGE I ACCESSORIS
Patates fregides, congelades		650-850 g	Sí	200	25 - 30	L4  L1 
Patates fregides casolanes		300 - 800 g	Sí	200	20 - 40	L4  L1 
Carbassó fresc arrebossat		400 g	Sí	200	15 - 20	L4  L1 
Verdures barrejades		300 - 800 g	Sí	200	20 - 30	L4  L1 
Nuggets de pollastre congelats		500 g	Sí	200	15 - 20	L4  L1 
Pit de pollastre empanat		1-4 cm	Sí	200	20 - 40	L4  L1 
Croquetes de peix congelades		500 g	Sí	220	15 - 20	L4  L1 
Costella arrebossada		1-4 cm	Sí	220	20 - 50	L4  L1 

Per cuinar aliments frescos o casolans, repartiu l'oli de manera uniforme.

Sugerim afegir una safata buida a la L1 per tal de recollir eventuais residus de greix procedents de la safata Air Fry durant la cocció.

Per tal de garantir uns resultats de cocció uniformes, barregeu els aliments a la meitat del temps de cocció recomanat.

## FUNCIONS



Conventional



Forced air



Convection bake  
(Forn de convecció)



Grill



Turbo Grill



























































































Eco Forced air (Eco  
ventilació forçada)



Fregir amb aire

# TAULA DE COCCIÓ

RECEPTA	FUNCIÓ	PREESCALF	TEMPERATURA (°C)	DURADA (MIN.)	PRESTATGE I ACCESSORIS
Bescuits		Sí	170	30 - 50	2 
		Sí	160	30 - 50	2 
		Sí	160	30 - 50	4  1 
Pastissos farcits (pastís de formatge, strudel, pastís de poma)		Sí	160 - 200	30 - 85	3 
		Sí	160 - 200	35 - 90	4  1 
Galletes / Galletes de mantega		Sí	150	20 - 40	3 
		Sí	140	30 - 50	4 
		Sí	140	30 - 50	4  1 
		Sí	135	40 - 60	5  3  1 
Pastissets / Magdalenes		Sí	170	20 - 40	3 
		Sí	150	30 - 50	4 
		Sí	150	30 - 50	4  1 
		Sí	150	40 - 60	5  3  1 
Lioneses		Sí	180 - 200	30 - 40	3 
		Sí	180 - 190	35 - 45	4  1 
		Sí	180 - 190	35 - 45 *	5  3  1 
Meringues (Merengues)		Sí	90	110 - 150	3 
		Sí	90	130 - 150	4  1 
		Sí	90	140 - 160 *	5  3  1 
Pizza / Pa / Focaccia		Sí	190 - 250	15 - 50	2 
		Sí	190 - 230	20 - 50	4  1 
Pizza (fina, gruixuda, focaccia)		Sí	220 - 240	25 - 50 *	5  3  1 
Pizza congelada		Sí	250	10 - 15	3 
		Sí	250	10 - 20	4  1 
		Sí	220 - 240	15 - 30	5  3  1 
Pastissos salats (pastís de verdures, quiche)		Sí	180 - 190	45 - 55	3 
		Sí	180 - 190	45 - 60	4  1 
		Sí	180 - 190	45 - 70 *	5  3  1 
Vol-au-vents/galetes de pasta de full		Sí	190 - 200	20 - 30	3 
		Sí	180 - 190	20 - 40	4  1 
		Sí	180 - 190	20 - 40 *	5  3  1 

FUNCIONS

 Conventional

 Forced air

 Convection bake (Forn de convecció)

 Grill

 Turbo Grill

 Eco Forced air (Eco ventilació forçada)

 Fregir amb aire

RECEPTA	FUNCIÓ	PREESCALF	TEMPERATURA (°C)	DURADA (Min.)	PRESTATGE I ACCESSORIS
Lasanya / flams / pasta al forn / canelons		Sí	190 - 200	45 - 65	3
Xai / Vedella / Bou / 1 kg		Sí	190 - 200	80 - 110	3
Pollastre / Conill / Ànec 1 kg		Sí	200 - 230	50 - 100	3
Gall dindi / Oca 3 kg		Sí	190 - 200	80 - 130	2
Peix al forn / a la papillota (filets, sencer)		Sí	180 - 200	40 - 60	3
Stuffed vegetables (Verdures farcides) (tomàquets, carbassons, albergínies)		Sí	180 - 200	50 - 60	2
Torrades		—	3 (alta)	3 - 6	5
Filets de peix / Bistecs		—	2 (mitjà)	20 - 30 **	4 3
Salsitxes / kebabs / costelles / hamburgueses		—	2-3 (mitjana-alta)	15 - 30 **	5 4
Pollastre rostit 1-1,3 kg		—	2 (mitjà)	55 - 70 ***	2 1
Cuixa de xai / braons		—	2 (mitjà)	60 - 90 ***	3
Patates rostides		—	2 (mitjà)	35 - 55 ***	3
Verdures gratinades		—	3 (alta)	10 - 25	3
Àpat complet: Pastís de fruita (prestatge 5) / lasanya (prestatge 3) / carn (prestatge 1)		Sí	190	40 - 120 *	5 3 1
Lasanya i carn		Sí	200	50 - 100 *	4 1
Carn amb patates		Sí	200	45 - 100 *	4 1
Peix i verdures		Sí	180	30 - 50 *	4 1
Carn rostida farcida		—	200	80 - 120 *	3
Talls de carn (conill, pollastre, xai)		—	200	50 - 100 *	3

\* Durada estimada: podeu treure els plats del forn abans o després en funció de les vostres preferències.

\*\* Gireu el menjar a mitja cocció.

\*\*\* Tombeu el menjar quan hagin passat dos terços del temps cocció (si cal).

#### COM LLEGIR LA TAULA DE COCCIÓ

La taula indica la millor funció, els accessoris i quin nivell cal fer servir per cuinar diferents tipus d'aliments.

El temps de cocció comença a comptar quan es posa l'aliment al forn, sense tenir en compte el preescalfament (quan calgui).

Les temperatures i temps de cocció són aproximats i depenen de la quantitat de menjar i el tipus d'accessori utilitzat.

Feu servir els valors recomanats més baixos per començar i, si l'aliment no és prou cuit, podeu augmentar els valors.

Feu servir els accessoris subministrats i preferiblement motllos i safates de forn de metall i color fosc. També podeu fer servir estris i accessoris de pyrex o ceràmica, però tingueu en compte que els temps de cocció seran lleugerament més llargs.

#### ACCESSORIS



Reixeta



Safata de forn o motlle de pastís a la reixeta



Safata de degoteig /d'enfornar o safata de forn sobre reixeta



Safata de degoteig / Safata de forn



Safata de degoteig amb 500 ml d'aigua



Fregir amb aire



# NETEJA I MANTENIMENT

Abans de realitzar qualsevol acció de manteniment o neteja, assegureu-vos que l'aparell s'hagi refredat.  
No feu servir netejadores de vapor.

No feu servir fregalls metàl·lics, fregalls abrasius o productes de neteja abrasius/corrosius, ja que podrien danyar la superfície de l'aparell.

Feu servir guants protectors.  
Desconnecteu l'aparell de la xarxa elèctrica abans de realitzar qualsevol tasca de manteniment.

## SUPERFÍCIES EXTERIORS

. Netegeu les superfícies amb un drap de microfibres humit.

Si hi ha molta brutícia, afegiu-hi unes gotes de detergent pH neutre. Per acabar, passeu-hi un drap sec.

. No feu servir detergents corrosius o abrasius. Si qualsevol d'aquests productes entra en contacte sense voler amb l'aparell, netegeu-lo immediatament amb un drap humit de microfibra.

## SUPERFÍCIES INTERIORS

. Després de cada ús, espereu que el forn es refredi abans de netejar-lo i feu-ho preferiblement quan encara estigui una mica calent per eliminar els residus i taques de les restes de menjar. Per assecat la condensació que s'hagi format com a resultat de la cocció d'aliments amb un alt contingut d'aigua, deixeu que el forn es refredi completament i després passeu-hi un drap o una esponja.

. Activeu la funció «Smart Clean» per a una neteja òptima de les superfícies interiors.

. Netegeu el vidre de la porta amb un detergent líquid adient.

. La porta del forn es pot desmuntar per facilitar la neteja.

## ACCESSORIS



Poseu els accessoris en remull amb aigua amb detergent després de fer-los servir i manipuleu-los amb cura i amb guants de forn si encara són calents. Els residus de menjar es poden eliminar fàcilment amb un raspall o una esponja.

## MANTENIMENT DEL CALAIX DE L'AIGUA

Precaució: El calaix d'aigua no és apte per al rentavaixelles: risc de dany!

Al final de cada cicle de cocció amb vapor, després d'uns 30 minuts, el forn realitza automàticament un cicle d'escorregut d'aproximadament un minut, transferint així tota l'aigua del sistema al calaix extraïble. Un cop finalitzat el drenatge automàtic, procediu de la següent manera:

1. Premeu la part superior de la tapa frontal del calaix, indicada amb un rebaix, per treure la nansa
2. Agafeu la nansa i traieu el calaix d'aigua.
3. Traieu la tapa del calaix d'aigua.
4. Buidar el calaix d'aigua i netejar-lo.
5. Assequeu els diferents components amb un drap suau.
6. Si cal, deixeu que el calaix s'assequi a l'aire sense tancar-lo amb la tapa.
7. Substituiu la tapa del calaix d'aigua.
8. Torneu a inserir el calaix d'aigua extraïble rentat i assecat a la seva carcassa assegurant-vos d'empènyer-lo cap avall
9. Premeu la part inferior de la tapa frontal del calaix per tornar a posicionar la nansa.

Nota: Si cal, es pot realitzar un cicle de drenatge manual: premeu la icona Neteja  al panell de la interfície d'usuari i navegant amb els botons + i -, seleccioneu l'opció Drenatge i premeu la icona  per començar. El forn drenarà l'aigua del sistema, transportant-la al calaix extraïble.

Nota: Eviteu deixar l'aigua al sistema més de 2 dies.

Utilitzeu només aigua a temperatura ambient quan ompliu el calaix d'aigua: l'aigua calenta pot afectar el funcionament del sistema de vapor. Utilitzeu només aigua potable.

## BULLIDOR

Per assegurar-se que el forn funcioni sempre en les condicions òptimes i evitar la formació de calç al llarg del temps, recomanem utilitzar les funcions de «Buidatge» i «Descalcificació» regularment.

Després d'un llarg període de temps sense fer servir la funció «Ventilació forçada + Vapor» es recomana activar un cicle de cocció amb el forn buit i el dipòsit completament plet.

## SUBSTITUCIÓ DEL LLUM

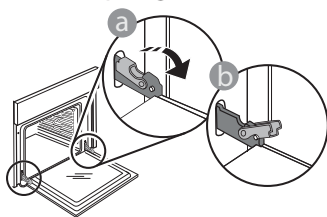
1. Desendollem el forn.
2. Desenrosqueu la tapa del llum, canvieu la bombeta i torneu a fixar la tapa.
3. Torneu a endollar el forn.

Atenció: 40 W/230 ~ V tipus G9, T 300 °C bombetes halògenes. La bombeta utilitzada a l'interior del producte està especialment dissenyada per a aparells domèstics i no és apta per a la il·luminació general d'una habitació de la llar. Les bombetes estan disponibles al nostre Servei Postvenda.

- Si feu servir les bombetes halògenes, no les agafeu amb les mans nues perquè podrien danyar-les amb els dits. No feu servir el forn fins que no hàgiu tornat a col·locar la tapa de la bombeta.

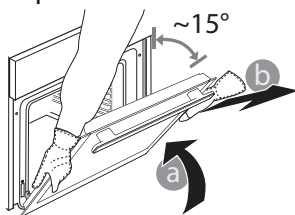
## TREURE I TORNAR A COL·LOCAR LA PORTA

1. Per treure la porta, obriu-la del tot i abaixeu els fiadors fins que estiguin en posició de desbloqueig.



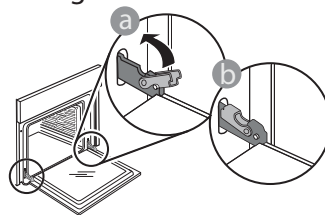
2. Tanqueu la porta fins al màxim. Agafeu la porta fermament amb les dues mans; no l'agafeu pel mànec.

Desmunteu la porta mentre la tanqueu, estirant-la cap amunt fins que surti del seu allotjament. Poseu la porta en un costat, deixant-la damunt d'una superfície tova.

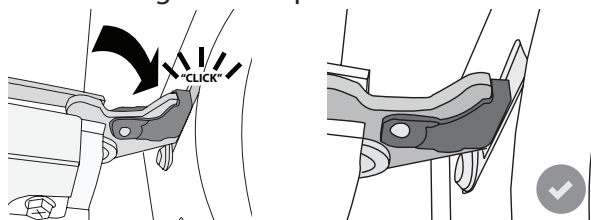


3. Per tornar a col·locar la porta, acosteu-la al forn, alineeu els ganxos de les frontisses amb el seu allotjament i assegureu la part superior al seu allotjament.

4. Abaixeu la porta i després obriu-la del tot. Abaixeu els fiadors fins a la seva posició original: Assegureu-vos d'abaixar-los del tot.



Premeu amb compte per comprovar que els fiadors estiguin en la posició correcta.



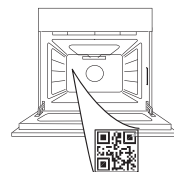
5. Proveu de tancar la porta i comproveu que estigui alineada amb el tauler de control. Si no ho està, torneu a repetir els passos anteriors: Si no funciona correctament, la porta es podria fer malbé.

## SOLUCIÓ DE PROBLEMES

PROBLEMA	CAUSA POSSIBLE	SOLUCIÓ
El forn no funciona.	Tall de subministrament elèctric. Desconnexió de la xarxa elèctrica.	Comproveu la presència d'alimentació elèctrica i si el forn està connectat al subministrament elèctric. Apagueu el forn i torneu-lo a engegar per veure si l'anomalia persisteix.
La pantalla mostra la lletra «F» seguida d'un número o una lletra.	Error del forn.	Poseu-vos en contacte amb el servei postvenda més proper i indiqueu el número que apareix després de la lletra «F».
El forn no s'escalfa. La funció no s'inicia.	El mode «DEMO» està activat.	Accediu a «DEMO» dins del menú de «SETTINGS» i seleccioneu «Off».
La llum s'apaga.	El mode «ECO» està activat.	Accediu a «ECO» dins del menú de «SETTINGS» i seleccioneu «Off».
La porta no s'obre.	Cicle de neteja en curs.	Espereu que acabi la funció i que el forn es refredi.
Activació de la bomba de drenatge uns minuts després de la finalització/aturada del cicle de vapor	Drenatge automàtic d'aigua previst	No cal fer cap acció.

Podeu consultar la reglamentació, la documentació estàndard i la informació addicional sobre productes de la següent manera:

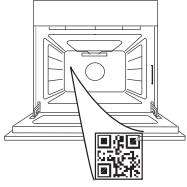
- Amb el codi QR del vostre aparell
- Al nostre lloc web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)
- També us podeu, **posar en contacte amb el servei postvenda** (consulteu el número de telèfon al fullet de garantia). Quan is poseu en contacte amb el servei postvenda, indiqueu els codis que figuren a la placa d'identificació del producte.



Whirlpool



400011680913 REV. A



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، يُرجى تسجيل منتجك على  
[www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

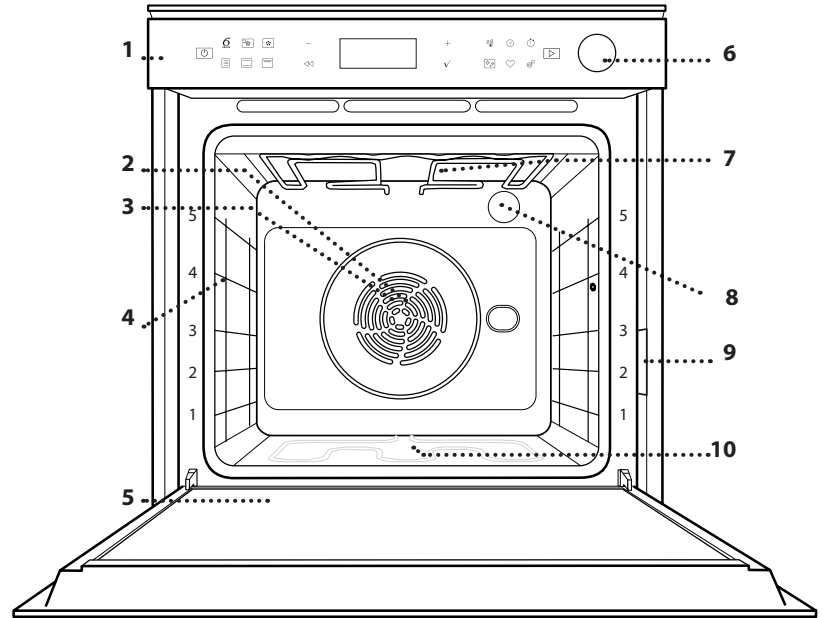


واقراً تعليمات السلامة بعناية قبل استخدام الجهاز.

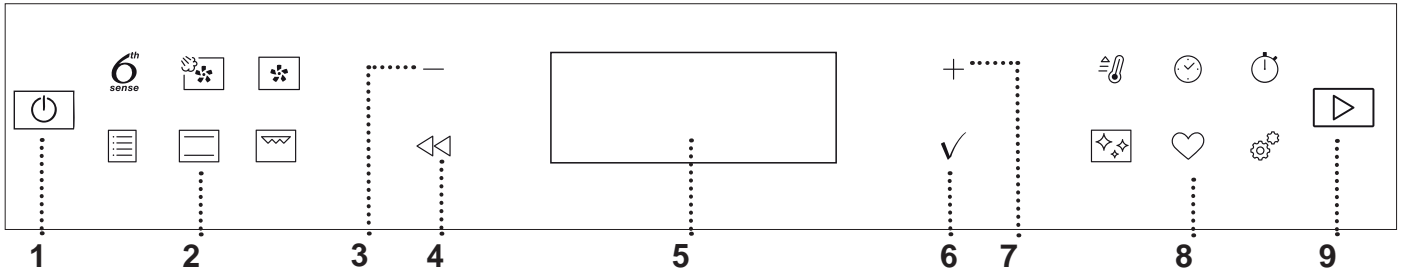


## شرح المنتج

1. لوحة التحكم
2. المروحة
3. عنصر التسخين الدائري  
(غير مرئي)
4. مجاري الرف  
(المستوى مُشار إليه بالجزء الأمامي  
من الفرن)
5. الباب
6. درجة الماء
7. عنصر التسخين العلوي/الشواية
8. اللمبة
9. لوحة التمييز  
(لا تلعبها)
10. عنصر التسخين السفلي  
(غير مرئي)



## وصف لوحة التحكم

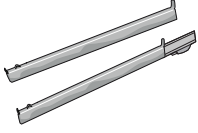


7. زر التنقل الموجب  
للتصفح خلال قائمة وزيادة الإعدادات أو القيم  
الخاصة بوظيفة ما.
8. الدخول مباشرة إلى الخيارات /  
الوظائف  
للدخول السريع إلى الوظائف، المدة،  
الإعدادات والمفضلات.
9. بدء التشغيل  
لتشغيل وظيفة ما باستخدام الإعدادات المحددة  
أو الأساسية.

4. رجوع  
للمرجع إلى الشاشة السابقة.  
أثناء الطهي، يسمح بتغيير الإعدادات.
5. الشاشة  
لبدء تشغيل الوظيفة على الفور.
6. تأكيد  
لتأكيد اختيار الوظيفة وضبط القيمة.

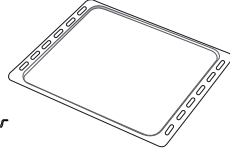
1. تشغيل / إيقاف  
لتشغيل أو إيقاف الفرن وإيقاف إحدى  
الوظائف الفعالة، يلزم الضغط المطول.
2. الدخول مباشرة إلى الوظائف  
للدخول السريع إلى الوظائف والقائمة.
3. زر التنقل السالب  
للتصفح خلال قائمة وتقليل الإعدادات أو القيم  
الخاصة بوظيفة ما.

المجاري المنزلقة \*



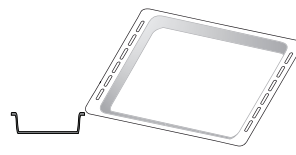
لتسهيل إدخال أو إخراج الملحقات الأخرى.

صينية الخبز



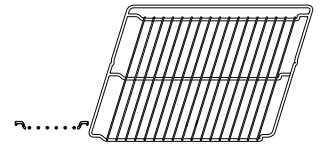
تستخدم ليس فقط لعمل جميع أصناف الخبز والمعجنات، ولكن أيضًا لحم الروست والأسماك الملفوفة في رقائق، وما إلى ذلك.

صينية تجميع القطرات



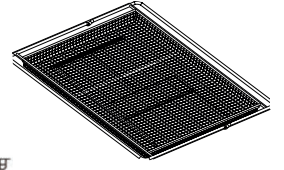
تستخدم كصينية الفرن لطهي اللحوم والأسماك والخضروات والكعك، وما إلى ذلك أو توضع تحت الشبكة السلكية لتجميع مرق الطهي.

الشبكة السلكية



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

\* TRAY AIR FRY  
(صينية القلي الهوائي)



يتم استخدامها عند طهي الأطعمة باستخدام وظيفة القلي الهوائي Air Fry، مع وضع صينية الخبز في مستوى منخفض لتجميع الفتات والقطرات المحتملة. ويمكن تنظيفها في غسالة الأطباق.

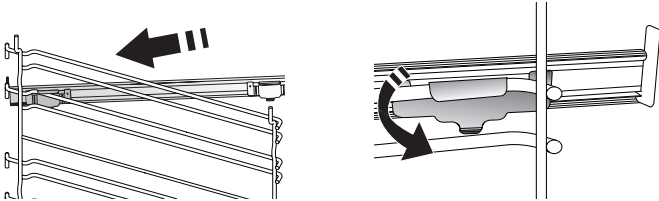
\* متاحة في بعض الموديلات فقط. قد يختلف عدد ونوع الملحقات تبعًا للطراز الذي اشتريته.

يمكن شراء الملحقات الأخرى بشكل منفصل؛ للطلبات والمعلومات اتصل بخدمة ما بعد البيع أو [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

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

## DEFROST (إذابة الثلج)

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

## KEEP WARM (الاحتفاظ بالسخونة)

« للحفاظ على الطعام المطهو لتوّه ساخنا ومقرمشا.

## AIR ECO FORCED (الهواء الموجه فسريرا)

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

## CONVENTIONAL (تقليدي)

« لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط.

## GRILL (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.

## FAST PREHEAT (تسخين مسبق سريع)

« لتسخين الفرن مسبقا بسرعة.

## TIMERS (أجهزة الميقاتي)

« لتعديل قيم أوقات الوظائف.

## MINUTEMINDER (ميقاتي الدقائق)

« لقياس الوقت دون تفعيل أي وظيفة.

## CLEANING (التنظيف)

## DRAIN (لتصريف)

• لتفريغ سخان لمنع الماء الزائد من البقاء بالداخل في حالة عدم استخدام الجهاز لفترة معينة من الزمن.

## DESCALE (إزالة الترسبات الجيرية)

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

## SMART CLEAN (وظيفة)

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

## 6th SENSE

« يتيح ذلك الطهي بطريقة أوتوماتيكية بالكامل لجميع أنواع الأطعمة (لازانيا، اللحوم، السمك، الخضروات، الكعك والمعجنات، الكعك المتبل، الخبز، البيتزا).

« لتحقيق أقصى استفادة من هذه الوظيفة، اتبع التعليمات الموجودة في جدول الطهي المعني.

## STEAM + FORCED AIR (البخار + دفع الهواء)

« لغرض الجمع بين خصائص الطهي بالبخار وخصائص الطهي بدفع الهواء، تتيح لك هذه الوظيفة طهي الأطباق بشكل ممتع وتجعلها مقرمشة وتحمرها من الخارج، مع الحفاظ على حالتها من الداخل غصة ونضرة. لتحقيق أفضل نتائج طهي، نوصي بتحديد مستوى البخار 1 STEAM للخبز والحلويات، والبخار 2 STEAM للحوم والأسماك والخضروات.

## FORCED AIR (طهي بدفع الهواء)

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

## الوظائف التقليدية

## CONVECT BAKE (الخبز بالتوزيع الحراري)

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

## TURBO GRILL (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.

## FROZEN BAKE (المخبوزات المجمدة)

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

## وظائف خاصة

## AIR FRY (القلي الهوائي)

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

## RISING (التخمير)

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

من خلال اختيار "FACTORY RESET" (إرجاع إعدادات المصنع)، يتم إيقاف المنتج ويعود إلى حالة تشغيله الأولى. يتم حذف جميع الإعدادات.

## FAVORITES (المفضلات)

لاستدعاء قائمة من 10 وظائف مفضلة لديك.

## SETTINGS (الإعدادات)

لتعديل إعدادات الفرن.

عندما يتم تفعيل الطريقة "ECO" (اقتصادي) يتم تقليل شدة إضاءة وحدة العرض لتوفير الطاقة وتنظيف اللبنة بعد مرور دقيقة واحدة. ويتم إعادة تفعيلها أوتوماتيكيا عند الضغط على أي زر. عندما تكون الطريقة "DEMO" (الاستعراض) على الوضع "ON" (مشغل)، يتم تفعيل جميع الأوامر والقوائم المتاحة ولكن الفرن لا يقوم بالتسخين. لتفعيل هذه الطريقة، قم بالدخول إلى "DEMO" (الاستعراض) من قائمة "SETTINGS" (الإعدادات) واختر "Off" (إيقاف).

## الاستخدام لأول مرة

### 1. اختر اللغة

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

English

اضغط على + أو - لتصفح قائمة اللغات المتاحة واختيار اللغة التي تريدها.

اضغط على ✓ للتأكيد اختيارك.

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

### 2. ضبط استهلاك الطاقة

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

15

POWER

اضغط + أو - لاختيار 16 (عالٍ) أو 13 (منخفض) واضغط ✓ للتأكيد.

### 3. ضبط الوقت

بعد اختيار power (القدرة)، يلزمك ضبط الوقت الحالي: يومض رقما الساعات في وحدة العرض.

12:00

CLOCK

اضغط على + أو - لضبط الساعات الحالية ثم اضغط على ✓: سوف يومض رقما الدقائق في وحدة العرض.

اضغط على + أو - لضبط الدقائق ثم اضغط على ✓ للتأكيد.

يرجى ملاحظة: قد تحتاج لضبط الوقت مرة أخرى بعد انقطاع الكهرباء لفترة طويلة. اختر "CLOCK" (الساعة) في قائمة

"SETTINGS" (الإعدادات)، يتم الوصول إليها عن طريق الضغط على ⚙️.

### 4. ضبط مستوى عسر الماء

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

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

اضغط على ✓ للتأكيد.

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

### 5. تسخين الفرن


قد ينبعث من الفرن الجديد روائح غير مستحبة ناتجة عن آثار التصنيع: وهذا أمر طبيعي تماما.

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 لمدة ساعة تقريبا حتى 200 °م مستخدما وظيفة مزودة بخاصية تدوير الهواء (مثل "دفع الهواء" أو "الخبيز بالتوزيع الحراري").

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

## DAILY USE (الاستخدام اليومي)

### 1. اختيار وظيفة

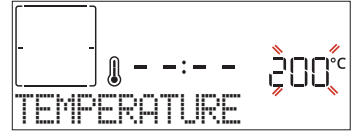
اضغط على الزر  لتشغيل الفرن: تعرض وحدة العرض آخر وظيفة أساسية كانت مشغلة أو القائمة الرئيسية.

يمكن اختيار الوظائف عن طريق الضغط على الأيقونة الخاصة بإحدى الوظائف الرئيسية أو عن طريق التصفح داخل إحدى القوائم: لاختيار بند من القائمة (سوف يظهر على وحدة العرض أول بند مُتاح)، اضغط  $\pm$  أو  $\leftarrow$  لاختيار البند المرغوب، ثم اضغط  $\checkmark$  للتأكيد.

### 2. ضبط الوظيفة

بعد اختيار الوظيفة المطلوبة، يمكنك تغيير إعداداتها. سوف يظهر بوحدة العرض الإعدادات التي يمكن تغييرها بالترتيب. الضغط على  $\leftarrow$  يسمح لك بتغيير وضع الضبط السابق مرة أخرى.

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



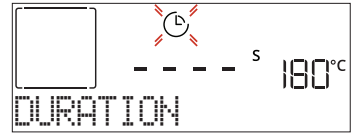
عندما تومض القيمة في وحدة العرض، اضغط على  $\pm$  أو  $\leftarrow$  لتغييرها، ثم اضغط على  $\checkmark$  للتأكيد والاستمرار مع الإعدادات التالية (إن وجدت).


بنفس طريقة تفعيلها، يمكن ضبط مستوى الشواء: هناك ثلاثة مستويات قدرة محددة للشواء: 3 (عالٍ)، 2 (متوسط)، 1 (منخفض).

في وظيفة "دفع الهواء + البخار"، يمكنك اختيار مقدار البخار من القيم التالية: 1 STEAM (بخار 1) و 2 STEAM (بخار 2).

يرجى ملاحظة: بمجرد تفعيل الوظيفة، يمكن تغيير درجة الحرارة/مستوى الشواية باستخدام  $\pm$  أو  $\leftarrow$ .


### المدة



عندما تومض الأيقونة  في وحدة العرض، اضغط على  $\pm$  أو  $\leftarrow$  لضبط زمن الطهي الذي تريده ثم اضغط على  $\checkmark$  للتأكيد. لا يلزمك إعداد مدة الطهي إذا كنت ترغب في إدارة عملية الطهي يدويًا (بدون وقت محدد): اضغط على  $\checkmark$  أو  $\rightarrow$  للتأكيد وتشغيل الوظيفة. من خلال اختيار هذه الطريقة لا يمكنك برمجة تأخير بدء التشغيل.

يرجى ملاحظة: يمكنك تغيير مدة الطهي التي تم ضبطها أثناء الطهي بالضغط على  $\odot$ : اضغط على  $\pm$  أو  $\leftarrow$  لتعديله ثم اضغط على  $\checkmark$  للتأكيد.

### END TIME (وقت الانتهاء) (تأخير بدء التشغيل)

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



اضغط على  $\pm$  أو  $\leftarrow$  لضبط الوقت الذي تريد أن ينتهي فيه الطهي، ثم اضغط على  $\checkmark$  للتأكيد وتفعيل الوظيفة. ضع الطعام داخل الفرن وأغلق الباب: يبدأ تشغيل الوظيفة أوتوماتيكياً بعد انتهاء المدة المحسوبة من أجل إنهاء الطهي عند الوقت الذي قمت بضبطه.

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

### 6th SENSE وظيفة

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

### -TRAY-ROUND) PIZZA/HEIGHT/WEIGHT (LAYERS) (الوزن/الارتفاع/الديتزا (طبقات الصينية الدائرية))



اضبط الوظيفة بشكل صحيح، اتبع التعليمات التي تظهر على وحدة العرض، وإذا طلب منك، قم بالضغط على  $\pm$  أو  $\leftarrow$  لضبط القيمة المطلوبة ثم اضغط على  $\checkmark$  للتأكيد.

### BROWNING / DONENESS (درجة الطهي/التحمير)

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



إذا طلب من ذلك، اضغط  $\pm$  أو  $\leftarrow$  لاختيار المستوى المرغوب من بين نبيء (-1) ومطهي جيداً (+1). اضغط على  $\checkmark$  أو  $\rightarrow$  للتأكيد وتشغيل الوظيفة.

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

### الطهي بالبخار

من خلال اختيار وظيفة "دفع الهواء + البخار" أو إحدى الوصفات العديدة المخصصة 6th Sense، يمكنك طهي أي نوع من الطعام بفضل استخدام البخار.

ينتشر البخار بسرعة أكبر وبشكل متساوٍ خلال الطعام مقارنةً بالهواء الساخن المعتاد في الوظائف التقليدية: هذا يقلل من أوقات الطهي، ويؤمن العناصر الغذائية المهمة للطعام ويضمن حصولك على نتائج ممتازة ولذيذة حقاً مع جميع وصفاتك. يجب أن يظل الباب مغلقاً طوال مدة الطهي بالبخار.

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

عند الطلب على الشاشة مع مؤشرات "ADD WATER" (إضافة الماء)، افتح الدرج بالضغط على الغطاء القابل للإمالة. بمجرد الاستخراج، افتح غطاء الدرج واسكب ببطء في بعض مياه الشرب حتى يتم الوصول إلى الدرجة المقابلة للمستوى المطلوب على الشاشة (المستوى 1 - 160 مل أو المستوى 2 - 300 مل، بناءً على الوظيفة المحددة). في أي حال، لا تملأ الدرج بشكل زائد عن الحد الذي يشير إلى المستوى 2. أغلق الدرج بدفعه بحذر تجاه اللوحة حتى يغلق تماماً. يجب أن يظل الدرج مغلقاً دائماً، باستثناء ملء الماء.



تصدر إشارة صوتية وتعرض وحدة العرض الإجراء المطلوب القيام به. افتح الباب، للقيام بالإجراء الذي طلب منك على وحدة العرض، ثم أغلقه، واضغط على  لمواصلة الطهي.

بنفس الطريقة، وقبل انتهاء وقت الطهي المضبوط بنسبة 10%، سوف يطلب منك الفرن فحص الطعام.

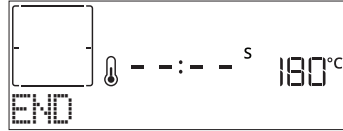


تصدر إشارة صوتية وتعرض وحدة العرض الإجراء المطلوب القيام به. قم بفحص الطعام وأغلق الباب واضغط على  أو  لمواصلة الطهي.

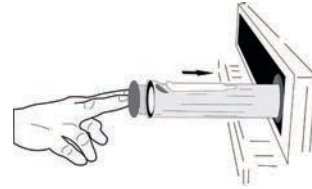
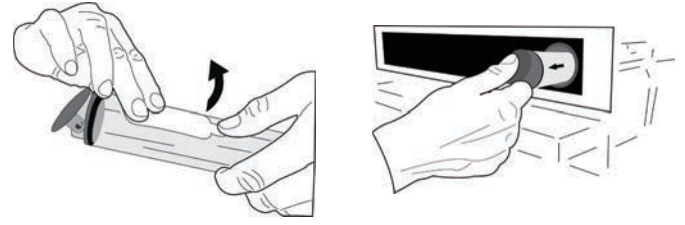
يرجى ملاحظة: اضغط  لتجاوز هذه الإجراءات. وإلا، فإنه في حالة عدم اتخاذ أي إجراء، سوف يواصل الفرن عملية الطهي بعد مدة معينة.

### 6. انتهاء الطهي

وستصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى اكتمال الطهي.



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



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

تجنب ملء الدرج عند إيقاف الفرن، أو عند طلب ذلك من الشاشة. تقترح إفراغ الدرج بعد دورة بخار الطهي.

### 3. بدء الوظيفة

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

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

يرجى ملاحظة: بمجرد اختيار وظيفة، تقوم وحدة العرض بترشيح المستوى الأنسب لكل وظيفة.

يمكنك في أي وقت إيقاف الوظيفة التي تم تفعيلها عن طريق الضغط على .

إذا كان الفرن ساخناً والوظيفة تحتاج إلى درجة حرارة قصوى خاصة، سوف تظهر لك رسالة على وحدة العرض. اضغط على  للعودة إلى الشاشة السابقة واختر وظيفة مختلفة أو انتظر حتى يكتمل الطهي.

### 4. التسخين المسبق

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



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

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

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

### 5. الإيقاف المؤقت للطهي / إدارة أو فحص الطعام

عند فتح الباب يتوقف الطهي لفترة مؤقتة من خلال إيقاف فعالية عناصر التسخين.

لاستئناف الطهي، أغلق الباب.

بعض وظائف th6 Sense تتطلب تقليب الطعام أثناء عملية الطهي.



## • DRAIN (التصريف)

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

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

نقترح إفراغ الدرج بعد انتهاء دورة الطهي. إذا لزم الأمر، يمكن تنفيذ التصريف اليدوي بأي حال من قبل المستخدم باتباع التعليمات أدناه.



حدد وظيفة "Drain" (التصريف) مع إدخال درج الماء بشكل صحيح في الفرن، واضغط على [ ] وانتظر حتى تعمل الدورة تلقائيًا. يبلغ متوسط مدة تصريف الحمولة الكاملة حوالي دقيقة واحدة. بمجرد الانتهاء من ذلك، يمكن إخراج الدرج وتفريغه.

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

## • DESCAL (إزالة الترسبات الكلسية)

تسمح لك هذه الوظيفة الخاصة، التي يتم تفعيلها على فترات منتظمة، بالحفاظ على نظام البخار في أفضل حالة. فور بدء تشغيل الوظيفة، اتبع جميع الخطوات المشار إليها بوحدة العرض واضغط على [ ] عند الانتهاء لبدء المرحلة التالية. يبلغ متوسط مدة الوظيفة الكاملة حوالي 100 دقيقة.

يرجى ملاحظة: إذا توقفت الوظيفة في أي وقت، يجب تكرار دورة إزالة الترسبات الجيرية بأكملها.

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

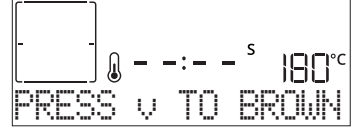
المعنى	رسالة إزالة الترسبات الكلسية
يوصى بتشغيل دورة إزالة الترسبات الكلسية.	<عملية إزالة الترسبات الكلسية الموصى بها> تظهر بعد حوالي 15 ساعة من دورات البخار*
إزالة الترسبات الكلسية إلزامية. لا يمكن تشغيل دورة بخار حتى يتم تنفيذ دورة إزالة الترسبات الكلسية.	<PLEASE DESCAL> (برجاء إزالة الترسبات الكلسية)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

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

يمكن أيضًا إجراء عملية إزالة الترسبات الكلسية كلما رغب المستخدم في تنظيف أعمق لدورة البخار الداخلية.

## BROWNING (التحمير)

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



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

## • AVORITESF (المفضلات)

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



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

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

يرجى ملاحظة: إذا كانت الذاكرة ممتلئة أو الرقم المختار قد سبق اختياره بالفعل، سوف يطلب منك الفرن تأكيد استبدال الوظيفة السابقة.

لاستدعاء الوظائف التي قمت بحفظها في وقت لاحق، اضغط على [ ] : تعرض لك وحدة العرض لائحة بالوظائف المفضلة.



اضغط على [ ] أو - لاختيار الوظيفة، وأكد الاختيار بالضغط على [ ]، ثم اضغط على [ ] للتفعيل.

## • CLEANING (التنظيف)

### • وظيفة SMARTCLEAN

اضغط [ ] لعرض وظيفة "Smart Clean" على وحدة العرض.



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

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

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

## MINUTEMINDER (ميكاتي الدقائق)

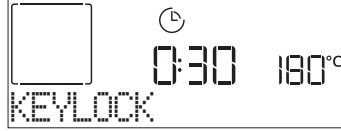
عندما يكون الفرن متوقفاً، فإنه يمكن استخدام وحدة العرض كميكاتي لتفعيل الوظيفة، تأكد أن الفرن متوقف ثم اضغط على + أو - :  
تومض الأيقونة ① في وحدة العرض.  
اضغط على + أو - لتحديد طول المدة التي تحتاجها، ثم اضغط على ✓ لتفعيل الميكاتي.



تصدر إشارة صوتية ويظهر بيان بوحدة العرض بمجرد انتهاء ميكاتي الدقائق من العد التنازلي للمدة المحددة.  
يرجى ملاحظة: لا يقوم ميكاتي الدقائق بتفعيل أيا من دورات الطهي. اضغط على + أو - لتغيير الوقت المضبوط في الميكاتي.  
فور تفعيل ميكاتي الدقائق، يمكنك اختيار وظيفة وتفعيلها أيضاً.  
اضغط على ② لتشغيل الفرن، قم اختر الوظيفة التي تحتاجها.  
بمجرد تشغيل الوظيفة يستمر الميكاتي في العد التنازلي بشكل مستقل دون التداخل مع الوظيفة نفسها.  
يرجى ملاحظة: خلال هذه المرحلة لا يمكنك رؤية ميكاتي الدقائق (سيتم فقط عرض الأيقونة ①)، حيث سيستمر في القيام بالعد التنازلي في الخلفية. لاستدعاء شاشة ميكاتي الدقائق اضغط على ③ لإيقاف الوظيفة الفعالة حالياً.

## KEYLOCK (قفل المفاتيح)

لقفل لوحة المفاتيح، اضغط على << واحتفظ به مضغوطاً لمدة خمس ثواني على الأقل. قم بذلك مرة أخرى لإلغاء قفل لوحة المفاتيح.



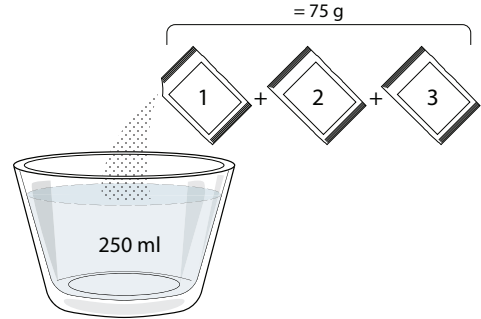
يرجى ملاحظة: يمكن أيضاً تفعيل هذه الوظيفة أثناء الطهي. لدواعي السلامة، يمكن إيقاف الفرن في أي وقت بالضغط على ④.

قبل تشغيل مرحلة إزالة الترسبات الكلسية، سيتحقق الجهاز من احتواء الغلاية على بعض المياه المتبقية، ويمكن إجراء دورة تصريف، إذا لزم الأمر. في هذه الحالة، سيتعين عليك إفراغ الدرج بعد دورة التصريف، قبل الاستمرار في مرحلة إزالة الترسبات الكلسية.

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

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

عندما تظهر الشاشة <SOLUTION L OF 0.25 ADD> (إضافة 0.25 لتر من المحلول)، يرجى صب محلول إزالة الترسبات الكلسية في الدرج. للحصول على أفضل النتائج في إزالة الترسبات الكلسية، نوصي بملء الخزان بمحلول مكون من 75 جم من منتج WPRO المحدد و 250 مل من ماء الشرب. تأكد أن المحلول يذوب تماماً في الماء حتى لا يبقى أي بقايا. مزيج الترسبات الكلسية WPRO هو المنتج الاحترافي المقترح للحفاظ على أفضل أداء لوظيفة البخار في الفرن. للطلبات والمعلومات اتصل بخدمة ما بعد البيع أو [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu) لن تتحمل شركة Whirlpool المسؤولية عن أي ضرر ناتج عن استخدام منتجات التنظيف الأخرى المتوفرة في السوق.



بمجرد سكب محلول إزالة الترسبات الكلسية داخل الدرج، اضغط على ⑤ لبدء عملية إزالة الترسبات الكلسية الرئيسية. لا تحتاج مراحل إزالة الترسبات الكلسية إلى البقاء أمام الجهاز. بعد اكتمال كل مرحلة، سيتم تشغيل ردود فعل صوتية وستعرض الشاشة تعليمات للمضي قدماً في المرحلة التالية.

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

## « المرحلة (min 30) RINSING :2/2 PHASE (الشطف)




















لإزالة بقايا إزالة الترسبات الكلسية من الدرج ودائرة البخار، يجب إجراء دورة الشطف. عندما تظهر الشاشة <WATER L OF 0.25 ADD> (إضافة 0.25 لتر من الماء) املاً الخزان بكمية 0.25 لترًا من ماء الشرب، ثم اضغط على ⑥ لبدء الشطف. لا تقم بإطفاء الفرن حتى يتم الانتهاء من جميع الخطوات المطلوبة بواسطة الوظيفة.

عندما تظهر رسالة "DESCALING COMPLETED" (اكتمال عملية إزالة الترسبات الكلسية) على الشاشة، يرجى الضغط على موافق للتأكيد.

لا يمكن تفعيل وظائف الطهي خلال دورة التنظيف. يرجى ملاحظة: يظهر بوحدة العرض رسالة، لتذكرك بإجراء هذه العملية بشكل منتظم. عند اكتمال عملية إزالة الترسبات الكلسية، يُتترح تجفيف الحيز الداخلي من بقايا المياه المحتملة. سيكون من الممكن بعد ذلك استخدام جميع وظائف البخار.


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


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


المستوى والكماليات	إدارة (مدة الطهي)	الكمية المقترحة	فئات الطعام	
2 	-	0.5 - 3 كجم	-	لازانيا
3 	-	0.6 - 2 كجم	بقري روز بيف	اللحوم
4 	3/5	1.5 - 3 سم	بيف برجر	
3 	-	0.6 - 2.5 كجم	روست	
2 	-	0.6 - 3 كجم	دجاج روستو	
4 	2/3	1 - 5 سم	فيليه و صدر)	أسماك
2 	-	0.5 - 3 (سم)	فيليه سمك	
2 	-	0.5 - 3 (سم)	فيليه مُجمد	
3 	-	0.5 - 1.5 كجم	بطاطس	الخضروات
3 	-	0.5 - 1.5 كجم	خضروات مشوية	
3 	-	صينية واحدة	جراتان الخضروات	
3 	-	0.5 - 1.2 كجم	الكعك الأسفنجي	الكعك والمعجنات
3 	-	0.2 - 0.6 كجم	كعك	
3 	-	0.4 - 1.6 كجم	فطيرة	
2 	-	0.8 - 1.2 كجم	كيشي	
2 	-	صينية مستديرة	بيتزا رفيعة	بيتزا وخبز
2 	-	صينية مستديرة	بيتزا سميقة	
2 	-	1 - 4 طبقات	بيتزا مجمدة	
3 	-	60 - 150 جم لكل واحدة	لفائف	
2 	-	0.7 - 2.0 كجم	خبز كبير	


 Air fry (القلي الهوائي)

 صينية تجميع القطرات  
مع 500 مل ماء

 صينية تجميع القطرات/  
صينية الخببز

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

 صينية الفرن أو صينية  
الكيك على الشبكة  
السلكية

 الشبكة السلكية

الملحقات

## جدول الطهي دفع الهواء + البخار



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



Air fry (القلي الهوائي)



صينية تجميع القطرات  
مع 500 مل ماء



صينية تجميع  
القطرات/صينية  
الخبيز



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



صينية الفرن أو صينية  
الكيك على الشبكة  
السلكية



الشبكة السلكية

الملحقات

## جدول الطهي القلي الهوائي

الرف والكماليات	المدة (دقيقة)	درجة الحرارة (م°)	الإحماء	الكمية المقترحة	الوظيفة	الوصفة
L1 L4	30 - 25	200	نعم	جم 850-650		بطاطس مقلية مجمدة
L1 L4	40 - 20	200	نعم	جم 800 - 300		بطاطس محمرة في المنزل
L1 L4	20 - 15	200	نعم	جم 400		كوسة طازجة باليقسماط
L1 L4	30 - 20	200	نعم	جم 800 - 300		خضروات مشكلة
L1 L4	20 - 15	200	نعم	جم 500		ناجتس الدجاج المجمد
L1 L4	40 - 20	200	نعم	سم 4 - 1		صدور الدجاج باليقسماط
L1 L4	20 - 15	220	نعم	جم 500		شرائح السمك المجمد
L1 L4	50 - 20	220	نعم	سم 4 - 1		شريحة لحم باليقسماط

لطهي الأطعمة الطازجة أو محلية الصنع، قم بتوزيع الزيت بالتساوي. نقتراح إضافة صينية فارغة على L1 لتجميع الشحوم المتبقية في نهاية المطاف القادمة من صينية القلي أثناء الطهي. لضمان نتائج طهي متجانسة، اخلط الطعام في منتصف مدة الطهي الموصى بها.

AIR FRY  
(القلي الهوائي)

air Eco Forced  
(وظيفة الهواء الموجه  
قسريا)

وظيفة الشواية التبريد

الشواية

الخبيز بالحمل  
الحراري

الهواء الموجه قسريا

Conventional

الوظائف

# جدول الطهي

الوصفة	الموظفة	الإحماء	درجة الحرارة (م°)	المدة (دقيقة)	الرف و الملحقات
Sponge cakes / Leavened cakes (كيك مختمر / كيك اسفنجي)		نعم	170	50 - 30	
		نعم	160	50 - 30	
		نعم	160	50 - 30	
الفتائر المحشوة (تشيز كيك، معجنات شترودل، فطيرة تفاح		نعم	200 - 160	85 - 30	
		نعم	200 - 160	90 - 35	
Shortbread / Cookies (كعك/ بسكويت شورت بريد)		نعم	150	40 - 20	
		نعم	140	50 - 30	
		نعم	140	50 - 30	
Muffin / Small cakes (قطع كيك صغيرة / مافن)		نعم	135	60 - 40	
		نعم	170	40 - 20	
		نعم	150	50 - 30	
		نعم	150	50 - 30	
Choux buns (معجنات الشو)		نعم	200 - 180	40 - 30	
		نعم	190 - 180	45 - 35	
		نعم	190 - 180	* 45 - 35	
المارينج		نعم	90	150 - 110	
		نعم	90	150 - 130	
بيتزا / خبز / Focaccia (خبز الفوكاشيا)		نعم	90	* 160 - 140	
		نعم	250 - 190	50 - 15	
بيتزا (رفيعة، سمكة، فوكاشيا)		نعم	230 - 190	50 - 20	
		نعم	240 - 220	* 50 - 25	
بيتزا مجمدة		نعم	250	15 - 10	
		نعم	250	20 - 10	
الفتائر المتبلية (فطيرة الخضروات، فطيرة كيش)		نعم	240 - 220	30 - 15	
		نعم	190 - 180	55 - 45	
		نعم	190 - 180	60 - 45	
crackers Puff pastry / vent-au-Vols (مخبوزات فول-أوفان / باف باستري)		نعم	190 - 180	* 70 - 45	
		نعم	200 - 190	30 - 20	
		نعم	190 - 180	40 - 20	
	نعم	190 - 180	* 40 - 20		



AIR FRY  
(القلي الهوائي)



air Eco Forced  
(وظيفة الهواء الموجه قسريا)



وظيفة الشواية التبريد



الشواية



الخبيز بالحمل  
الحراري



الهواء الموجه قسريا



Conventional

الوظائف

الوصفة	الوظيفة	الإحماء	درجة الحرارة (م°)	المدة (دقيقة)	الرف و الملحقات
لازانيا / فطائر / معكرونة مخبوزة / كانيلوني		نعم	200 - 190	65 - 45	3
لحم ضأن / لحم بتلو / لحم بقري 1 كجم		نعم	200 - 190	110 - 80	3
دجاج/أرانب/بط 1 كجم		نعم	230 - 200	100 - 50	3
ديك رومي/أوز 3 كجم		نعم	200 - 190	130 - 80	2
السّمك المحمر / في ورق الزبدة (شرائح كاملة)		نعم	200 - 180	60 - 40	3
خضار محشو (طماطم، كوسة، باننجان)		نعم	200 - 180	60 - 50	2
Toast (التوست)		-	3 (مرتفع)	6 - 3	5
سمك فيليه / شرائح ستيك		-	2 (متوسطة)	** 30 - 20	4
السجق / الكباب / لحم الضلوع / هامبرجر		-	3 - 2 (متوسطة - مرتفعة)	** 30 - 15	5
دجاجة مشوية 1-3.1 كجم		-	2 (متوسطة)	*** 70 - 55	2
فخذ ضأن/Shanks (سيقان)		-	2 (متوسطة)	*** 90 - 60	3
بطاطس محمرة		-	2 (متوسطة)	*** 55 - 35	3
جراتان الخضروات		-	3 (مرتفع)	25 - 10	3
وجبة كاملة: تورنة بالفواكه (المستوى 5) / لازانيا (المستوى 3) / اللحم (المستوى 1)		نعم	190	* 120 - 40	1 3 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 اللحم (أرانت، 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 جدول الطهي

يورد الجدول أفضل الوظائف والكماليات والمستويات للاستخدام في طهي الأنواع المختلفة من الطعام. وتبدأ أوقات الطهي من لحظة وضع الطعام في الفرن، باستثناء الإحماء (عند الحاجة).

درجات حرارة وأوقات الطهي هو مجرد قيم تقريبية، كما أنها تعتمد على مقدار الطعام ونوع الكماليات المستخدمة.

ابدأ باستخدام أقل إعدادات موصى بها، وإذا لم يتم طهي الطعام بشكل كافٍ، فانتقل إلى إعدادات أعلى.

استخدم الكماليات المرفقة، ويُفضل استخدام صواني الكيك وصواني الخبز المعدنية داكنة اللون. ويمكنك أيضا استخدام الأواني والكماليات المصنوعة من البيركس والفخار، ولكن تذكر أن أوقات الطهي ستطول بعض الشيء.

الملحقات	الشبكة السلوكية	صينية الفرن أو صينية الكيك على الشبكة السلوكية	صينية تجميع القطرارات / صينية الخبز أو صينية الفرن على الشبكة السلوكية	صينية تجميع القطرارات مع 500 مل ماء	Air fry (القلي الهوائي)

تأكد أن الفرن بارد تماماً قبل القيام بأية أعمال ولا تستخدم ألياف سلكية أو مساحيق كاشطة أو مواد تنظيف مزيلة/كاشطة، حيث قد تتسبب في تلف أسطح الجهاز. لا تستخدم أجهزة تنظيف تعمل بالبخار. متعلقة بالصيانة أو التنظيف. قم بارتداء قفازات واقية. يجب فصل الفرن عن مصدر الكهرباء قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة.

## الأسطح الخارجية

. نظف الأسطح باستخدام قماشة مبللة من الألياف الدقيقة. 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 قدر كبير من الماء، اترك الفرن حتى يبرد تماماً ثم قم بمسحه بقطعة قماش أو إسفنجة.

. قم بتفعيل وظيفة "Smart Clean" من أجل تنظيف الأسطح الداخلية بشكل مثالي.

. 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.

## صيانة درجة الماء

تنبيه: درجة الماء غير مناسب للاستخدام في غسالة الأطباق: خطر التعرض للضرر!


في نهاية كل دورة طهي بالبخار، بعد حوالي 30 دقيقة، يقوم الفرن تلقائياً بإجراء دورة تصريف تدوم حوالي دقيقة واحدة، وبالتالي يتم نقل كل المياه في النظام إلى الدرج القابل للاستخراج. بمجرد الانتهاء من

## تغيير الللمبة

1. افصل الفرن عن مصدر الإمداد بالكهرباء.
2. قم بحل غطاء المصباح واستبدل الللمبة ثم أعد ربط غطاء المصباح مرة أخرى.
3. أعد توصيل الفرن بمصدر الإمداد بالكهرباء.

التصريف التلقائي، تابع ما يلي:

1. اضغط على الجزء العلوي من الغطاء الأمامي للدرج، المشار إليه بالتجويف، لسحب المقبض للخارج.
2. أمسك المقبض واسحب درج الماء للخارج.
3. قم بإزالة غطاء درج الماء.
4. قم بتفريغ درج الماء وتنظيفه.
5. جفف المكونات المختلفة باستخدام قطعة قماش ناعمة.
6. إذا لزم الأمر، اترك الدرج يجف في الهواء دون غلقه بالغطاء.
7. أعد تركيب غطاء درج الماء.
8. أعد إدخال درج الماء القابل للإزالة المغسول والمجفف في غلافه مع التأكد من دفعه بالكامل لأسفل.
9. اضغط على الجزء السفلي من الغطاء الأمامي للدرج لإعادة تركيب المقبض.

ملاحظة: إذا لزم الأمر، يمكن إجراء دورة تصريف يدوية: اضغط على أيقونة التنظيف  في لوحة واجهة المستخدم، ومن خلال التنقل باستخدام الزرين + و-، اختر خيار التصريف واضغط على الأيقونة ✓ للبدء. سيقوم الفرن بتصريف المياه في النظام، ونقلها إلى الدرج القابل للاستخراج.

ملاحظة: تجنّب ترك الماء في النظام أكثر من يومين.

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

## الغلاية

لضمان تشغيل الفرن دائماً بالأداء الأمثل ولمنع تكون الترسبات الجيرية طوال الوقت، فإننا نوصيك باستخدام وظيفتي "التصريف" و "إزالة الترسبات" على فترات منتظمة.

بعد فترة طويلة من عدم استخدام وظيفة "دفع الهواء + البخار"، يُنصح بشدة بتفعيل دورة طهي والفرن فارغاً مع ملء الخزان بالكامل.

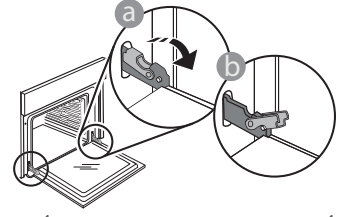
يرجى ملاحظة: لمبات هالوجين 40 واط/230 ~ فلت من النوع G9، T300م. الللمبة المركبة بالمنتج مصممة خصيصاً للأجهزة المنزلية وغير ملائمة لإضاءة الغرف بصفة عامة داخل المنزل. تتوفر لمبات المصابيح لدى مركزنا لخدمة ما بعد البيع.

- في حالة استخدام لمبات هالوجين فلا تتعامل مع الللمبات بيديك المجردتين، فقد تؤدي بصمات أصابعك إلى إتلافها. لا تستخدم الفرن حتى تتم إعادة تركيب غطاء الللمبة.



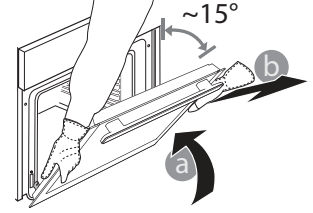
## خلع الباب وإعادة تركيبه

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



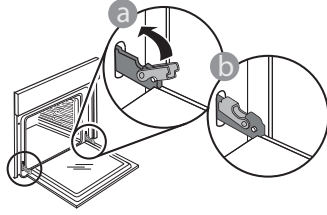
2. أغلق الباب قدر استطاعتك. أحكم مسك الباب بكتنا يديك - لا تحمله من المقيض.

بعد ذلك ما عليك سوى خلع الباب بمواصلة غلقه مع سحبه لأعلى في نفس الوقت حتى يتحرر من موضع تثبيته. ضع الباب على جانب واحد، واجعله مستقر على سطح ناعم.

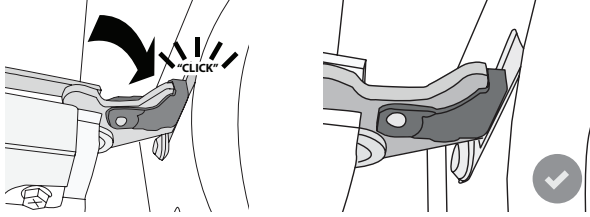


3. **أعد تركيب الباب** بتحركه نحو الفرن، وقم بمحاذاة خطافات المفصلات مع مواضع تثبيتهم ثم قم بتأمين الجزء العلوي في موضع التثبيت.

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



اضغط برفق للتأكد من تثبيت السقاطات في موضعها الصحيح.



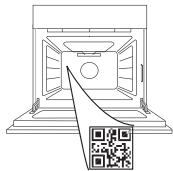
5. حاول غلق الباب وافحص للتأكد من محاذاته مع لوحة التحكم. وإن لم يكن الأمر كذلك، أعد تنفيذ الخطوات أعلاه: قد يتعرض الباب للتلف إذا لم يعمل بشكل صحيح.

## دليل تحري الأعطال

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يعمل.	انقطاع التيار الكهربائي. الفصل من الشبكة الكهربائية.	تحقق من وجود طاقة كهربائية بمصدر التيار الرئيسي ومن توصيل الفرن بمصدر الكهرباء. أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائماً.
وحدة العرض تعرض الحرف "F" متبوعاً برقم أو بحرف.	عطل بالفرن.	اتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع واذكر الرقم التابع للحرف "F".
الموقد لا يقوم بالتسخين. الوظيفة لا تعمل.	الوضع التجريبي قيد التشغيل.	قم بالدخول إلى "DEMO" (وضع الاستعراض) من "SETTINGS" (الإعدادات) واختر "Off" (إيقاف).
ينطفئ الضوء.	يتم تشغيل الوظيفة الاقتصادية "ECO".	قم بالدخول إلى "ECO" (الوضع الاقتصادي) من "SETTINGS" (الإعدادات) واختر "Off" (إيقاف).
الباب لا يفتح.	دورة التنظيف قيد التشغيل.	انتظر حتى انتهاء الوظيفة وحتى يبرد الفرن.
تفعيل مضخة التصريف بعد بضع دقائق من انتهاء/ إيقاف دورة البخار	تصريف الماء الأوتوماتيكي المتوقع	لا يلزم أي إجراء.

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

- استخدام كود الاستجابة السريعة بجهازك
- زيارة موقعنا الإلكتروني [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)
- أو الاتصال بمركزنا لخدمة ما بعد البيع كحل بديل (انظر رقم الهاتف في كتيب الضمان). يرجى عند الاتصال بخدمة ما بعد البيع ذكر الأكواد المذكورة على لوحة تمييز المنتج.



400011680913 REV. A

Whirlpool