

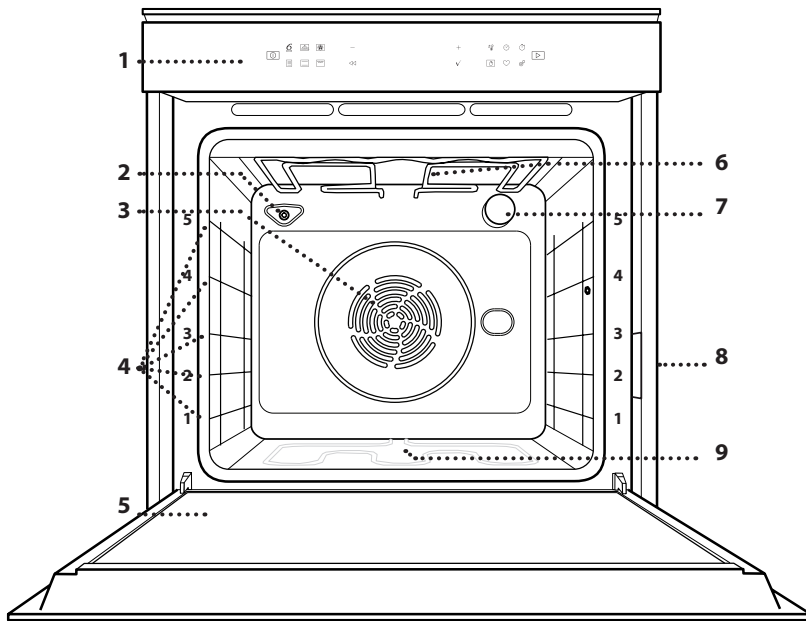


**THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT**  
In order to receive a more complete assistance, please register your product on [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



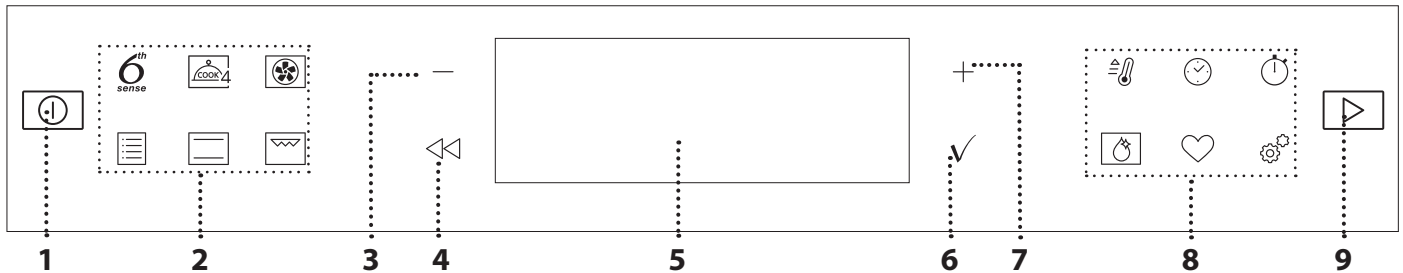
**Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.**

## PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. 6<sup>th</sup> Sense Humidity sensor
3. Fan and circular heating element (not visible)
4. Shelf guides (the level is indicated on the front of the oven)
5. Door
6. Upper heating element/grill
7. Lamp
8. Identification plate (do not remove)
9. Lower heating element (not visible)

## CONTROL PANEL DESCRIPTION



### 1. ON / OFF

For switching the oven on and off and for stopping an active function.

### 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

### 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

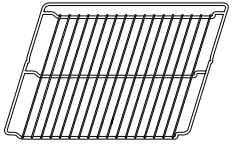
For quick access to the functions, duration, settings and favorites.

### 9. START

For starting a function using the specified or basic settings.

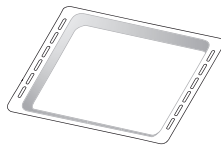
# ACCESSORIES

## WIRE SHELF



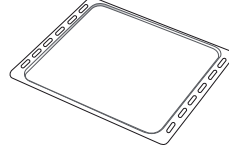
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware

## DRIP TRAY



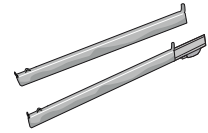
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

## 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.

\* Available only on certain models

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

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

## INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

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

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

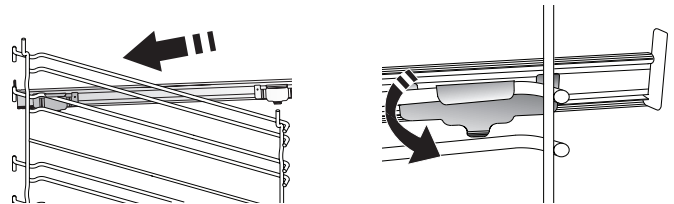
## REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

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

## FITTING THE SLIDING RUNNERS (IF PRESENT)

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

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



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

## FUNCTIONS



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

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

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



### COOK 4 FUNCTIONS

For cooking different foods that require the same cooking temperature on four levels at the same time. This function can be used to cook cookies, cakes, round pizzas (also frozen) and to prepare a complete meal. Follow the cooking table to obtain the best results.



### 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

##### » MAXI COOKING

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

##### » 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.



### SMART CLEAN

The action of water vapor released during this special cycle of cleaning by means of a low temperature, facilitates removal of grime. Place 200 ml of drinking water on the bottom of the cavity and activate the function when the oven is cold.



### FAVORITE

For retrieving the list of 10 favorite functions.



### SETTINGS

For adjusting the oven settings.

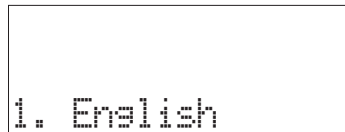
When "ECO" mode is active the brightness of the display will be reduced to save energy and lamp switches off after 1 minute. It will be reactivated automatically whenever any of the buttons are pressed.

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.

## 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.



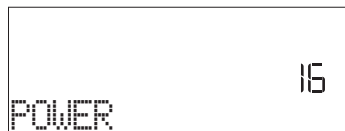
Press + or – to scroll through the list of available languages and select the one you require.

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. 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").

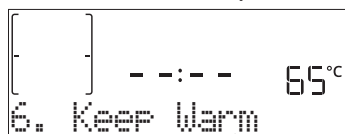
Please note: It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

## 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.

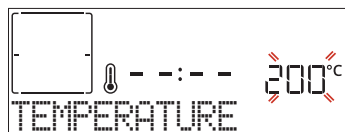
The functions can be selected by pressing the icon for one of the main functions or by scrolling through a menu: To select an item from a menu (the display will show the first available item), press + or – to select the desired one, then press ✓ to confirm.



### 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



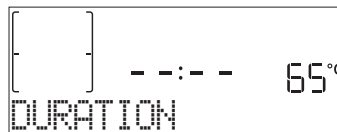
When the value flashes on the display, press + or – to change it, then press ✓ to confirm and continue with

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).

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.

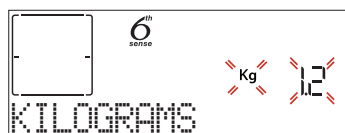
## 6<sup>th</sup> SENSE

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

Furthermore, thanks to a special sensor able to recognize the moisture content of the food, some of the 6<sup>th</sup> Sense functions allow you to achieve optimal cooking for any kind of food without any setting: the sensor will stop the cooking at the perfect time. During the last few minutes of cooking only, a countdown will appear on the display, indicating the remaining cooking time.

Do not open the door when cooking with the sensor: If opened, the sensor will be deactivated. Cooking can be continued by using the traditional (manual) mode. Close the door and then press  to continue cooking. In recipes which don't use the sensor, when required, you will simply indicate the characteristic of food to obtain an optimal result.

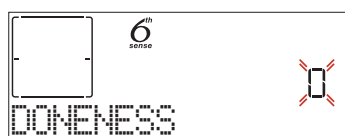
## WEIGHT / HEIGHT (ROUND-TRAY-LAYERS)




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).

## 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 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.

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

Some 6<sup>th</sup> 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 resume.

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



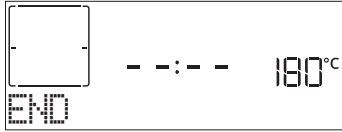
An audible signal will sound and the display shows the action to be done. Check the food, close the door and

resume 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

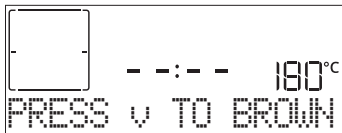
An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.



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

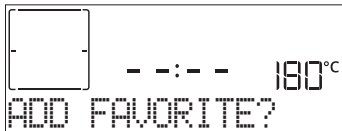
Some functions of the oven enable you to brown the surface of the food by activating the grill once cooking is complete.



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.

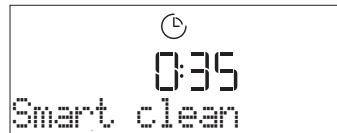
To call up the functions you have saved at a later time, press : The display will show your list of favorite functions.



Press or to select the function, confirm by pressing , and then press to activate.

## . SMARTCLEAN FUNCTION

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.

## . 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.

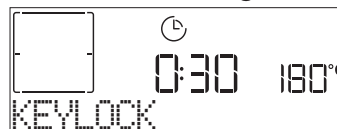
Press to switch on the oven and then select the function you require.

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		QUANTITY	TURN (OF COOK TIME)	LEVEL AND ACCESSORIES
LASAGNA	-	0.5 - 3 kg	-	2 
MEAT	Beef-roasted	Roast	0.6 - 2 kg	3 
		Hamburgers	1.5 - 3 cm	3/5 5 4  
	Pork-roasted	Roast	0.6 - 2.5 kg	3 
		Sausages & wurstel	1.5 - 4 cm	2/3 5 4  
	Chicken-roasted	Whole	0.6 - 3 kg	2 
		Fillet & breast	1 - 5 cm	2/3 5 4  
	Kebabs	1 grid	1/2 5 4  	
FISH	Fillets	0.5 - 3 cm	- 3 2  	
	Fillets-frozen	0.5 - 3 cm	- 3 2  	
VEGETABLES	Vegetables-roasted	Potatoes	0.5 - 1.5 kg *	- 3 
		Potatoes - Frozen	0.5 - 1.5 kg *	- 4 
		Vegetables-stuffed	0.1 - 0.5 kg each	- 3 
		Vegetables-roasted	0.5 - 1.5 kg	- 3 
	Vegetables-gratin	Potatoes	1 tray	- 3 
		Tomatoes	1 tray	- 3 
		Peppers	1 tray	- 3 
		Broccoli	1 tray	- 3 
		Cauliflowers	1 tray	- 3 
		Others	1 tray	- 3 
CAKES & PASTRIES	Rising cakes in tin	0.5 - 1.2 kg	- 2 	
	Muffins & Cupcakes	40 - 80 g *	- 3 	
	Pastries & filled pies	Cookies	0.3 - 0.6 kg *	- 3 
		Choux pastry	1 tray	- 3 
		Tart	0.4 - 1.6 kg *	- 3 
		Strudel	0.4 - 1.6 kg	- 3 
	Fruit filled pie	0.5 - 2 kg	- 2 	
SALT CAKES	Quiche Lorraine	0.8 - 1.2 kg *	- 2 	
	Salt Cakes	0.8 - 1.2 kg *	- 2 	
BREAD	Rolls	60 - 150 g each *	- 3 	
	Medium size	200 - 500 g each *	- 3 	
	Sandwich Loaf in tin	400 - 600 g each *	- 2 	
	Big bread	0.7 - 2 kg *	- 2 	
	Baguettes	200 - 300 g each *	- 3 	
	Special bread	1 tray *	- 2 	


\* Suggested quantity. Do not open the door when cooking with the sensor: If opened, the sensor will be deactivated.

## ACCESSORIES

 Wire shelf

 Oven tray or cake tin  
on wire shelf

 Drip tray / Baking tray  
or oven tray on wire shelf























 Drip tray / Baking tray

 Drip tray with  
500 ml of water

FOOD CATEGORIES		QUANTITY	TURN (OF COOK TIME)	LEVEL AND ACCESSORIES	
PIZZA & FOCACCIA	Pizza	Thin	round - tray *	2	
		Thick	round - tray *	2	
		Frozen	1 - 4 layers	2 4 1 5 3 1 5 4 2 1	
	Focaccia	Thin	1 tray *	-	2
		Thick	1 tray *	-	2

\* Suggested quantity. Do not open the door when cooking with the sensor. If opened, the sensor will be deactivated.

## 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		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

FUNCTIONS



Conventional



Forced air



Convection  
bake



Grill



TurboGrill



MaxiCooking





















































































Cook 4



Eco Forced air



RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN.)	SHELF AND ACCESSORIES
Frozen pizza		Yes	250	10 - 15	
		Yes	250	10 - 20	 
		Yes	220 - 240	15 - 30	  
Savoury pies (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 190	45 - 55	
		Yes	180 - 190	45 - 60	 
		Yes	180 - 190	45 - 70 *	  
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		Yes	190 - 200	20 - 30	
		Yes	180 - 190	20 - 40	 
		Yes	180 - 190	20 - 40 *	  
Lasagna / Flans / Baked pasta / Cannelloni		Yes	190 - 200	45 - 65	
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	
Roast pork with crackling 2 kg		—	170	110 - 150	
Chicken / Rabbit / Duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	
Turkey / Goose 3 kg		Yes	190 - 200	80 - 130	
Baked fish / en papillote (fillets, whole)		Yes	180 - 200	40 - 60	
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 60	
Toast		—	3 (High)	3 - 6	
Fish fillets / Steaks		—	2 (Mid)	20 - 30 **	 
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		—	2 - 3 (Mid - High)	15 - 30 **	 
Roast chicken 1-1.3 kg		—	2 (Mid)	55 - 70 ***	 
Leg of lamb / Shanks		—	2 (Mid)	60 - 90 ***	
Roast potatoes		—	2 (Mid)	35 - 55 ***	
Vegetable gratin		—	3 (High)	10 - 25	
Cookies	 Cookies	Yes	135	50 - 70	   
Tarts	 Tarts	Yes	170	50 - 70	   
Round pizzas	 Pizza	Yes	210	40 - 60	   
Complete meal: Fruit tart (level 5) / lasagna (level 3) / meat (level 1)		Yes	190	40 - 120 *	  
Complete meal: Fruit tart (level 5) / roasted vegetables (level 4) / lasagna (level 2) / cuts of meat (level 1)	 Menu	Yes	190	40 - 120 *	   

\* 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).


## 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

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN.)	SHELF AND ACCESSORIES
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.

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

## 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.

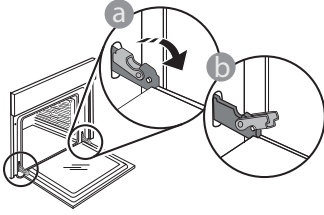
- Activate the "Smart Clean" function for optimum cleaning of the internal surfaces. (Only in some models).
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The oven door can be removed to facilitate cleaning.

### ACCESSORIES

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

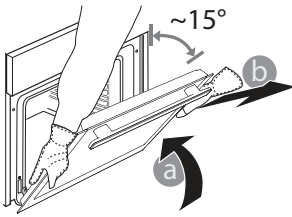
## REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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

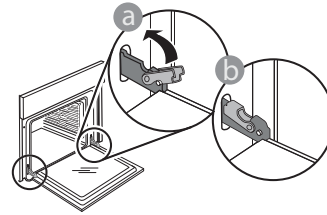


2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.

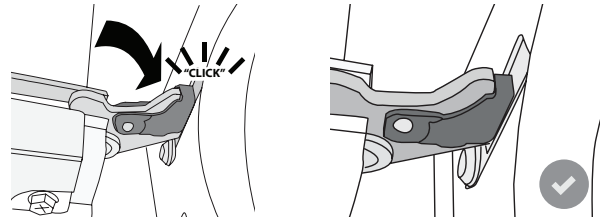
Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.



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.

## REPLACING THE LAMP

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

- 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.

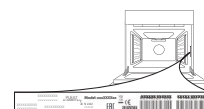
# TROUBLESHOOTING

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.	Turn off the oven and restart it to see if the problem persists. Try to perform the "FACTORY RESET" from, selectable from "SETTINGS". Contact you nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".
A 6 <sup>th</sup> Sense cooking function ends without displaying a countdown. Cooking ends before the end of the countdown	Amount of food different from the recommended range. Door open during cooking.	Open the door and check the doneness of food. If necessary, complete cooking by selecting a traditional function.
The oven does not heat up.	When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up. DEMO appears on display every 60 seconds.	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 close properly.	The safety catches are in the wrong position.	Make sure that the safety catches are in the correct position by following the instructions for removing and refitting the door in the "Cleaning and Maintenance" section.
The home power goes off.	Power setting wrong.	Verify if your domestic network has at least a rating of more than 3 kW. If no, decrease the power to 13 Ampere. Access "POWER" from "SETTINGS" and select "LOW".



You can download the **Safety Instructions, User Manual, Product Fiche and Energy data** by:

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





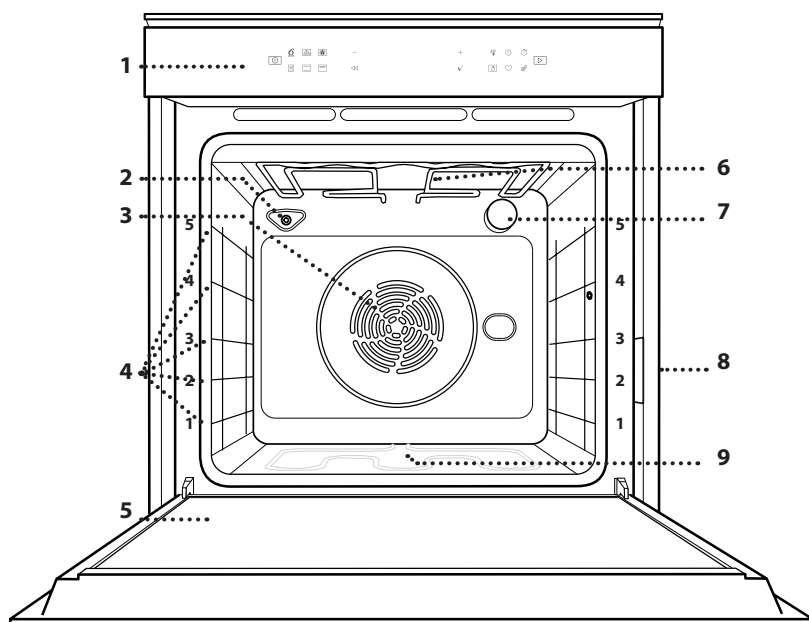
MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL

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



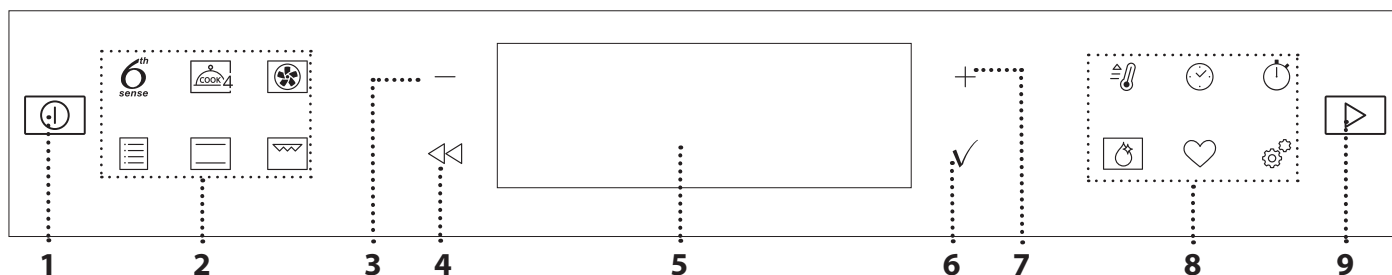
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

## DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commande
2. Capteur d'humidité 6<sup>th</sup> Sense
3. Ventilateur et élément chauffant rond (non visible)
4. Supports de grille (le niveau est indiqué à l'avant du four)
5. Porte
6. Élément chauffant supérieur/gril
7. Lampe
8. Plaque signalétique (ne pas enlever)
9. Élément chauffant inférieur (non visible)

## DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



### 1. ON/OFF

Pour allumer ou éteindre le four, et pour interrompre une fonction.

### 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

### 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

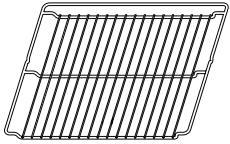
Pour un accès rapide aux fonctions, à la durée, aux réglages et aux favoris.

### 9. DÉPART

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

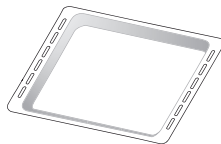
# ACCESSOIRES

## GRILLE MÉTALLIQUE



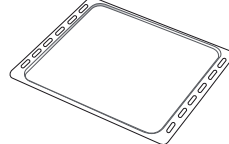
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur

## LÈCHEFRITE



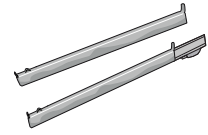
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

## PLAQUE DE CUISSON



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

## GRILLES COULISSANTES \*



Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

\* Disponible sur certains modèles seulement

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

Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service après-vente.

## INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

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

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

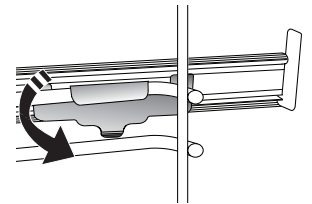
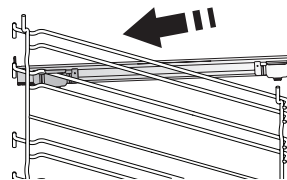
## ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

- 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 GRILLES COULISSANTES (SELON LE MODÈLE)

Enlevez les supports de grille du four et enlevez la protection de plastique des grilles coulissantes.

Attachez l'agrafe supérieure de la grille coulissante 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 grilles peuvent se déplacer librement. Répétez ces étapes pour l'autre support de grille du même niveau.



Veillez noter: Les grilles coulissantes peuvent être installées au niveau de votre choix.

## FONCTIONS

6<sup>th</sup>  
sense

### 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.



### COOK 4 FONCTIONS

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



### 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

#### • CUISSON AU FOUR PAR CONVECTION

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

#### • TURBOGRIL

Pour rôtir de grosses pièces de viande (cuisses, rosbif, poulet). 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

##### » MAXI COOKING

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

##### » LEVÉE

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

##### » DÉCONGELER

Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez les aliments sur la grille du milieu. Laissez

la nourriture dans son emballage pour empêcher qu'elle se dessèche.

##### » GARDER AU CHAUD

Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.

##### » ÉCO AIR PULSÉ

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



### CONVECTION NATURELLE

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.



### GRILL

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



### PRÉCHAUF. RAPIDE

Pour préchauffer le four rapidement.



### MINUTERIES

Pour éditer les valeurs de temps de la fonction.



### MINUTEUR

Pour garder du temps sans activer de fonction.



### SMART CLEAN

L'action des vapeurs d'eau, libérées durant le cycle de nettoyage spécial en utilisant une température basse, aide à enlever les saletés. Placez 200 ml d'eau potable au fond de la cavité et lancez la fonction lorsque le four est froid.



### FAVORI

Pour récupérer la liste de 10 fonctions favorites.



### 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 lorsque l'un quelconque des boutons est enfoncé.

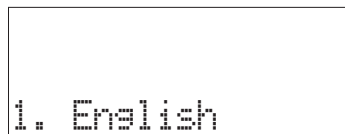
Lorsque le mode " DÉMO " est activé, toutes les commandes sont actives et les menus disponibles mais le four ne chauffe pas. Pour désactiver ce mode, accédez à " DÉMO " à partir du menu « RÉGLAGES » et sélectionnez " Off ".

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


# 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 ".

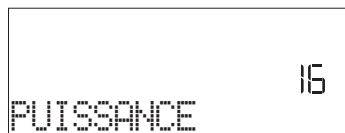


Appuyez sur + ou - pour faire défiler la liste de langues disponibles et sélectionnez celle que vous souhaitez. Appuyez sur ✓ pour confirmer votre sélection.

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. 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 « Air Brassé »).

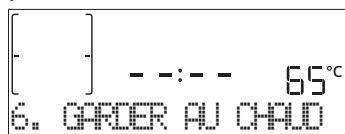
Veillez noter : Il est conseillé d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

# 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.

### NIVEAU DE TEMPÉRATURE / GRILL

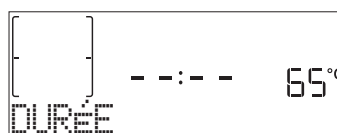




Lorsque la valeur clignote sur l'écran, appuyez sur + ou - pour la changer, puis appuyez sur ✓ pour confirmer et continuez avec les réglages qui suivent (si possible).


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

Veillez noter : Une fois que la fonction a été activée, le niveau de la température/du grill 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.

Veillez noter : Vous pouvez ajuster le temps de cuisson qui a été réglé pendant la cuisson en appuyant sur  : appuyez sur + ou - pour le modifier, puis appuyez sur ✓ pour confirmer.

### HEURE DE FIN (DÉPART RETARD)

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.

Veillez 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 dans 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.

En outre, grâce au capteur spécial capable de reconnaître la teneur en humidité des aliments, certaines des fonctions 6<sup>th</sup> Sense vous permettent d'atteindre une cuisson optimale pour toutes sortes d'aliments sans aucun réglage : le capteur arrêtera la cuisson au moment adéquat. Pendant les quelques dernières minutes de cuisson uniquement, un décompte apparaîtra sur l'écran, indiquant le temps de cuisson restant. N'ouvrez pas la porte lors de la cuisson avec le capteur : Si elle est ouverte, le capteur sera désactivé. La cuisson peut se poursuivre en utilisant le mode traditionnel (manuel). Fermez la porte et appuyez ensuite sur **▶** pour poursuivre la cuisson. Dans les recettes qui n'utilisent pas le capteur, lorsque cela est demandé, vous indiquez simplement les caractéristiques des aliments pour obtenir un résultat optimal.

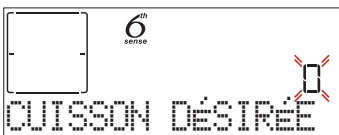
### POIDS / HAUTEUR (COUCHES À PLATEAU ROND)



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 6<sup>th</sup> 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 6<sup>th</sup> Sense, il est possible d'ajuster le niveau de brunissage entre bas (-1) et élevé (+1).

### 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.

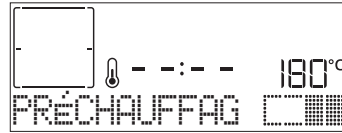
Pendant la phase de retard, en appuyant sur **▶** le four ignorera cette phase, en démarrant immédiatement la fonction.

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, et commencez la cuisson.

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

Dans certaines fonctions 6<sup>th</sup> 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 à l'écran et fermez la porte, puis reprenez la cuisson.

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



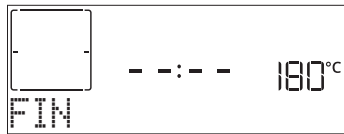
Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à



effectuer. Vérifiez les aliments, fermez la porte et reprenez 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

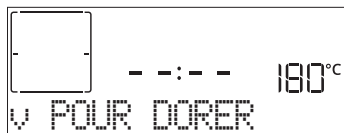
Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.





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

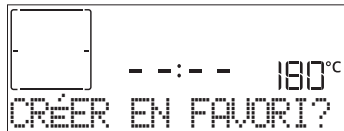
Certaines fonctions du four vous permettent de dorer la surface des aliments en allumant le gril une fois la cuisson terminée.









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.

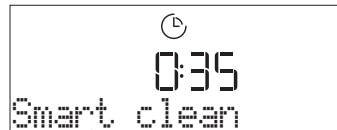
Pour accéder aux fonctions que vous avez sauvegardées, appuyez sur  : l'écran indiquera votre liste de fonctions préférées.






Appuyez sur  ou  pour sélectionner la fonction, confirmez en appuyant sur , puis appuyez sur  pour activer.

## FUNCTION SMART CLEAN

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.

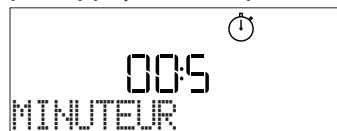
Veillez noter : Nous vous conseillons de ne pas ouvrir la porte du four durant le cycle de nettoyage pour éviter de perdre les vapeurs d'eau, le résultat de nettoyage final pourrait être négativement affecté.

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.



## 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.

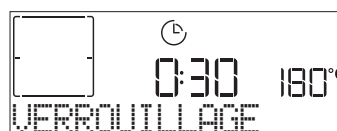
Appuyez sur  pour allumer le four, puis sélectionnez la fonction dont vous avez besoin.


Une fois que la fonction est activée, la minuterie continu 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 le compte à rebours 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.



Veillez noter : 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 .

## TABLEAU DE CUISSON

CATÉGORIES D'ALIMENTS		QUANTITÉ	RETOURNEMENT (DU TEMPS DE CUISSON)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
LASAGNES	-	-	0,5 - 3 kg	- 2 
VIANDES	Rôti de bœuf	Rôti	0,6 - 2 kg	- 3 
		Hamburgers	1,5 - 3 cm	3/5 5 4  
	Rôti de porc	Rôti	0,6 - 2,5 kg	- 3 
		Saucisses	1,5 - 4 cm	2/3 5 4  
	Poulet rôti	Entier	0,6 - 3 kg	- 2 
		Filet & poitrine	1 - 5 cm	2/3 5 4  
Brochettes		1 grille	1/2 5 4  	
POISSON	Filets	0,5 - 3 cm	- 3 2  	
	Filets surgelés	0,5 - 3 cm	- 3 2  	
LÉGUMES	Légumes rôtis	Pommes de terre	0,5 - 1,5 kg *	- 3 
		Pommes de terre - surgelées	0,5 - 1,5 kg *	- 4 
		Légumes étouffés	0,1 - 0,5 kg chacun	- 3 
		Légumes rôtis	0,5 - 1,5 kg	- 3 
	Légumes en gratin	Pommes de terre	1 plateau	- 3  
		Tomates	1 plateau	- 3  
		Poivrons	1 plateau	- 3  
		Brocolis	1 plateau	- 3  
		Chou-fleur	1 plateau	- 3  
		Autres	1 plateau	- 3  
GÂTEAUX & PÂTISSERIES	Gâteaux au levain en moule		0,5 - 1,2 kg	- 2  
	Muffins & cupcakes		40 - 80 g *	- 3  
	Gâteaux & tartes garnies	Biscuits	0,3 - 0,6 kg *	- 3  
		Desserts à base de pâte à choux	1 plateau	- 3  
		Tarte	0,4 - 1,6 kg *	- 3  
		Strudel	0,4 - 1,6 kg	- 3  
Tarte aux fruits	0,5 - 2 kg	- 2  		
QUICHE & TARTE	Quiche Lorraine		0,8 - 1,2 kg *	- 2  
	Quiche & tarte		0,8 - 1,2 kg *	- 2  
PAIN	Petit pain		60 - 150 g chacun*	- 3  
	Taille moyenne		200 - 500 g chacun*	- 3  
	Pain carré		400 - 600 g chacun*	- 2  
	Gros pain		0,7 - 2 kg *	- 2  
	Baguettes		200 - 300 g chacune*	- 3  
	Pain spécial		1 plateau *	- 2  

\* Quantité suggérée. N'ouvrez pas la porte lors de la cuisson avec le capteur : Si elle est ouverte, le capteur sera désactivé.

ACCESSOIRES

  
Grille métallique

  
Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique

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

  
Lèche-frite / Plaque de cuisson

  
Lèche-frite contenant 500 ml d'eau

CATÉGORIES D'ALIMENTS		QUANTITÉ	RETOURNEMENT (DU TEMPS DE CUISSON)	NIVEAU ET ACCESSOIRES	
PIZZA & FOCACCIA	Pizza	Fine	ronde - plateau *	-	2
		Épaisse	ronde - plateau *	-	2
		Produits surgelés	1 - 4 couches	-	2
	4 1				
	Fougasse	Fine	1 plateau *	-	2
Épaisse		1 plateau *	-	2	

\* Quantité suggérée. N'ouvrez pas la porte lors de la cuisson avec le capteur : Si elle est ouverte, le capteur sera désactivé.

## TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUF- FAGE	TEMPERATURE (°C)	DURÉE (MIN)	GRILLE ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée / Génoise		Oui	170	30 - 50	2
		Oui	160	30 - 50	2
		Oui	160	30 - 50	4 1
Gâteaux fourrés (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes)		Oui	160 - 200	30 - 85	3
		Oui	160 - 200	35 - 90	4 1
Biscuits		Oui	150	20 - 40	3
		Oui	140	30 - 50	4
		Oui	140	30 - 50	4 1
		Oui	135	40 - 60	5 3 1
Petits gâteaux / Muffins		Oui	170	20 - 40	3
		Oui	150	30 - 50	4
		Oui	150	30 - 50	4 1
		Oui	150	40 - 60	5 3 1
Chouquettes		Oui	180 - 200	30 - 40	3
		Oui	180 - 190	35 - 45	4 1
		Oui	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Meringues		Oui	90	110 - 150	3
		Oui	90	130 - 150	4 1
		Oui	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Pain / Fougasse		Oui	190 - 250	15 - 50	2
		Oui	190 - 230	20 - 50	4 1

FONCTIONS



Convection



Chaleur pulsée



Convection  
forcée



Grill (Gril)



Turbo Grill



Grosses Pièces



Cook 4



Éco Air pulsé

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUF- FAGE	TEMPERATURE (°C)	DURÉE (MIN)	GRILLE ET ACCESSOIRES
Pizza (Fine, épaisse, focaccia)		Oui	220 - 240	25 - 50 *	
Pizza surgelée		Oui	250	10 - 15	
		Oui	250	10 - 20	
		Oui	220 - 240	15 - 30	
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)		Oui	180 - 190	45 - 55	
		Oui	180 - 190	45 - 60	
		Oui	180 - 190	45 - 70 *	
Vol-au-vent / Feuilletés		Oui	190 - 200	20 - 30	
		Oui	180 - 190	20 - 40	
		Oui	180 - 190	20 - 40 *	
Lasagnes / Gratins / Pâtes au four / Cannelloni		Oui	190 - 200	45 - 65	
Agneau/Veau/Bœuf/Porc 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	
Rôti de porc avec grattons 2 kg		-	170	110 - 150	
Poulet/lapin/canard 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	
Dinde / oie, 3 kg		Oui	190 - 200	80 - 130	
Poisson au four / en papillote (filet, entier)		Oui	180 - 200	40 - 60	
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 60	
Rôtie		-	3 (Élevée)	3 - 6	
Filet de poisson / Entrecôtes		-	2 (Moy)	20 - 30 **	
Saucisses / Brochettes / côtes levées / hamburgers		-	2 - 3 (Moy - Haute)	15 - 30 **	
Poulet rôti 1-1,3 kg		-	2 (Moy)	55 - 70 ***	
Gigot d'agneau / Jarrets		-	2 (Moy)	60 - 90 ***	
Pommes de terre rôties		-	2 (Moy)	35 - 55 ***	
Légumes gratinés		-	3 (Élevée)	10 - 25	
Biscuits		Oui	135	50 - 70	
Tartes		Oui	170	50 - 70	
Pizza		Oui	210	40 - 60	
Repas complet : Tarte aux fruits (niveau 5) / lasagnes (niveau 3) / viande (niveau 1)		Oui	190	40 - 120 *	

\* 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.

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

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPERATURE (°C)	DURÉE (MIN)	GRILLE ET ACCESSOIRES
Repas complet : Tarte aux fruits (niveau 5) / légumes grillés (niveau 4) / lasagnes (niveau 2) / découpes de viande (niveau 1)	 Menu	Oui	190	40 - 120 *	   
Lasagnes & Viandes		Oui	200	50 - 100 *	 
Viandes & pommes de terre		Oui	200	45 - 100 *	 
Poisson & légumes		Oui	180	30 - 50 *	 
Rôtis farcis		-	200	80 - 120 *	
Coupes de viande (lapin, poulet, agneau)		-	200	50 - 100 *	

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

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

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

#### COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

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

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

Les températures et 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.

FONCTIONS								
	Convection	Chaleur pulsée	Convection forcée	Grill (Gril)	Turbo Grill	Grosses Pièces	Cook 4	Éco Air pulsé

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**Assurez-vous que le four a refroidi avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage.**

**N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.**

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

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

### SURFACES EXTÉRIEURES

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

### SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.

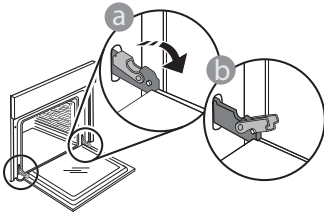
- Activez la fonction « Smart Clean » pour un nettoyage optimal des surfaces internes. (Uniquement sur certains modèles).
- Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.
- La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.

### ACCESSOIRES

Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Utilisez une brosse à vaisselle ou une éponge pour enlever les résidus d'aliments.

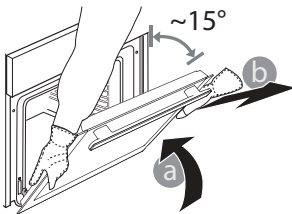
## ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

1. Pour enlever la porte, ouvrez-la totalement et baissez les prises jusqu'à ce qu'elles soient en position de déverrouillage.

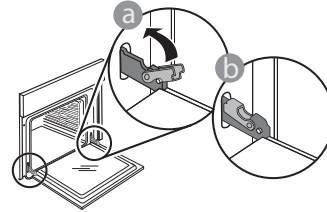


2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée.

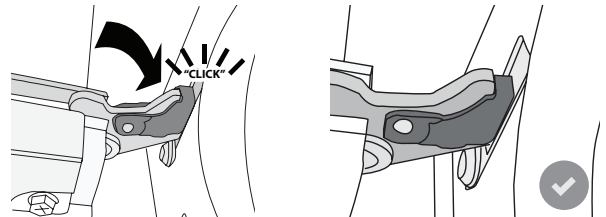
Enlevez simplement la porte en continuant de la fermer tout en tirant vers le haut en même temps jusqu'à ce qu'elle soit libérée de son logement. Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple.



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.

## REPLACEMENT DE L'AMPOULE

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

Veillez noter : Utilisez uniquement des ampoules halogènes de 20-40 W/230 V~, type G9, T300 °C. L'ampoule utilisée dans le produit est spécifiquement conçue pour des appareils domestiques et n'est pas adaptée pour un éclairage général de la pièce dans la maison (Réglementation CE 244/2009). Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.

- Ne manipulez pas les ampoules à 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.

# GUIDE DE 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.	Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste. Essayez d'effectuer la « REINITIALISER » à partir de « RÉGLAGES ». Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près.
Une fonction de 6 <sup>th</sup> Sense cuisson se termine sans afficher de décompte. La cuisson se termine avant la fin du décompte	Quantité d'aliments différente de la gamme recommandée. Porte ouverte pendant la cuisson.	Ouvrez la porte et vérifiez la cuisson désirée des aliments. Si nécessaire, complétez la cuisson en sélectionnant une fonction traditionnelle.
Le four ne chauffe pas.	Lorsque le mode "DÉMO" est activé, toutes les commandes sont actives et les menus disponibles mais le four ne chauffe pas. Mode DÉMO apparaît sur l'écran toutes les 60 secondes.	Accédez au mode « 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 ferme pas correctement.	Les loquets de sécurité ne sont pas à leur place.	Assurez-vous que les loquets de sécurité sont bien placés, selon les directives pour l'assemblage et le démontage de la porte dans la section « Entretien ».
L'alimentation est coupée.	Niveau de puissance erroné.	Vérifiez sur votre réseau domestique a au moins une valeur de plus de 3 kW. Dans le cas contraire, diminuez la puissance à 13 Ampères. Accédez à « PUISSANCE » à partir de « RÉGLAGES » et sélectionnez « FAIBLE ».



**Vous pouvez télécharger les consignes de sécurité, le manuel de l'utilisateur, la fiche produit et les données énergétiques :**

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







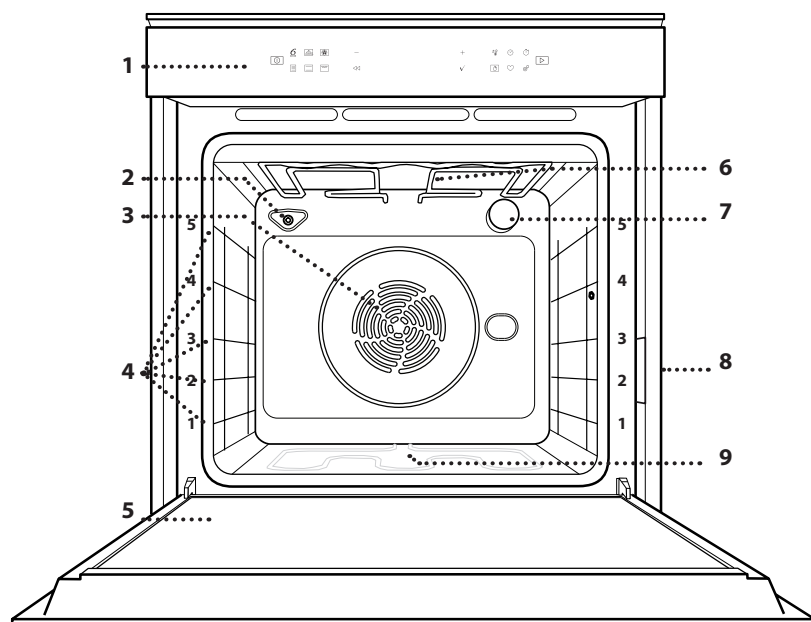
**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL**

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



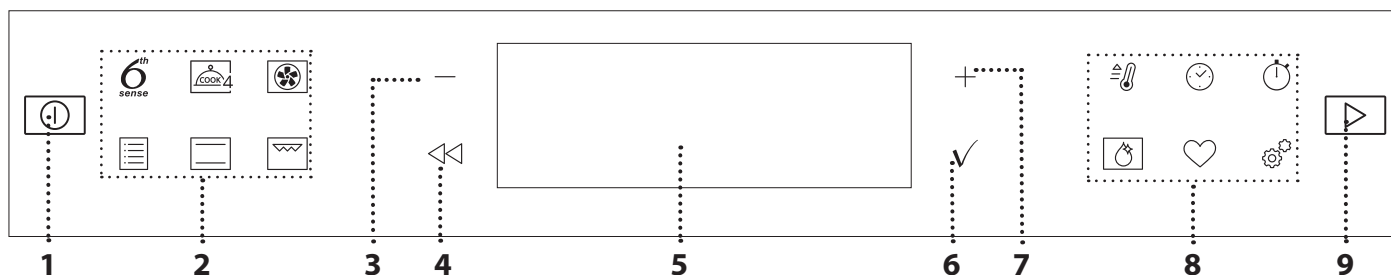
**Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni relative alla sicurezza.**

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



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

## DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



### 1. ON / OFF

Per accendere e spegnere il forno o arrestare un funzione attiva.

### 2. TASTI DI ACCESSO DIRETTO ALLE FUNZIONI

Per accedere rapidamente alle funzioni e al menu.

### 3. TASTO DI NAVIGAZIONE MENO

Per scorrere i menu e ridurre le impostazioni o i valori delle funzioni.

### 4. INDIETRO

Per tornare alla schermata precedente.

Durante la cottura, permette di modificare le impostazioni.

### 5. DISPLAY

### 6. CONFERMA

Per confermare la selezione di una funzione o un valore impostato.

### 7. TASTO DI NAVIGAZIONE PIÙ

Per scorrere i menu e aumentare le impostazioni o i valori delle funzioni.

### 8. TASTI DI ACCESSO DIRETTO A OPZIONI E FUNZIONI

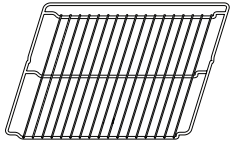
Per impostare rapidamente le funzioni, la durata, le impostazioni e i preferiti.

### 9. AVVIO

Per avviare una funzione utilizzando i valori impostati o di base.

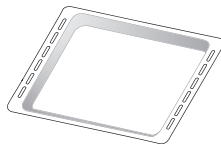
# ACCESSORI

## GRIGLIA



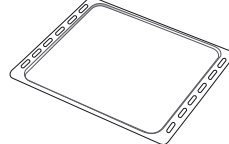
Da usare per la cottura degli alimenti o come supporto per pentole, tortiere e altri utensili da cucina

## LECCARDA



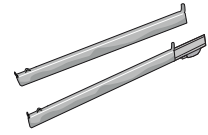
Da posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura o come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, ecc.

## TEGLIA



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

## GUIDE SCORREVOLI \*



Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

\* Disponibile solo su alcuni modelli

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

È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza.

## INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

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

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

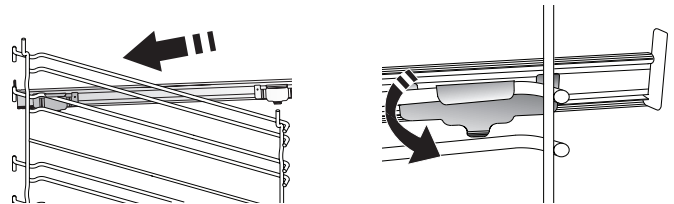
## TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

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

## MONTARE LE GUIDE SCORREVOLI (SE PRESENTI)

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

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



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

## FUNZIONI

6<sup>th</sup>  
sense

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

Questa funzione permette la cottura completamente automatica di tutte le pietanze (lasagna, carne, pesce, verdure, torte & dolci, torte salate, pane, pizza).

Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura.



### FUNZIONI COOK 4

Per cuocere contemporaneamente su quattro ripiani alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. Questa funzione può essere utilizzata per cuocere biscotti, torte, pizze (anche surgelate) e per preparare un pasto completo. Per ottenere risultati ottimali si raccomanda di seguire la tabella di cottura.



### TERMOVENTILATO

Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. Questa funzione permette di eseguire la cottura senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.



### FUNZIONI TRADIZIONALI

#### • VENTILATO

Per cuocere carni o torte ripiene su un solo ripiano.

#### • TURBO GRILL

Per arrostitire grossi tagli di carne (cosciotti, roast beef, polli). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere i liquidi di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.

#### • CIBI SURGELATI

Questa funzione seleziona automaticamente la temperatura e la modalità di cottura ottimali per 5 diverse categorie di alimenti pronti surgelati. Non è necessario preriscaldare il forno.

#### • FUNZIONI SPECIALI

##### » MAXI COOKING

Per cuocere tagli di carne di grosse dimensioni (superiori ai 2,5 kg). Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una doratura omogenea su entrambi i lati. È preferibile irrorarla di tanto in tanto con il fondo di cottura per evitare che si asciughi eccessivamente.

##### » LIEVITAZIONE

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

##### » SCONGELARE

Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Disporre gli alimenti sul ripiano intermedio.

Si suggerisce di lasciare l'alimento nella sua confezione per impedire che si asciughi eccessivamente all'esterno.

##### » TIENI IN CALDO

Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.

##### » ECO TERMOVENTILATO

Per cuocere arrostiti ripieni e filetti di carne su uno stesso ripiano. La circolazione intermittente dell'aria impedisce un'eccessiva asciugatura degli alimenti. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura. Per utilizzare il ciclo ECO e ottimizzare quindi i consumi energetici, la porta forno non deve essere aperta fino a completamento della cottura del cibo.



### STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.



### GRILL

Per grigliare costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.



### PRERISC RAPIDO

Per riscaldare rapidamente il forno.



### TIMER

Per modificare i tempi di cottura delle funzioni.



### CONTA MINUTI

Per impostare il timer senza attivare una funzione.



### SMART CLEAN

L'azione del vapore rilasciato in questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura facilita la rimozione dei residui. Disporre 200 ml d'acqua potabile sul fondo del forno e attivare la funzione a forno freddo.



### PREFERITI

Per richiamare la lista delle 10 funzioni preferite.



### IMPOSTAZIONI

Per regolare le impostazioni del forno.

Attivando la modalità "ECO", la luminosità del display si riduce e la luce si spegne dopo 1 minuto per risparmiare energia. Il display si riattiva automaticamente premendo un tasto qualsiasi.

Se la modalità "DEMO" è impostata su "On", tutti i comandi sono operativi e i menu sono disponibili ma il forno non viene riscaldato. Per disattivare questa modalità, accedere a "DEMO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".

Selezionando "RESET", l'apparecchio si spegne e vengono ripristinate le impostazioni della prima accensione. Tutte le impostazioni successive vengono cancellate.

# PRIMO UTILIZZO

## 1. SELEZIONARE LA LINGUA

Alla prima accensione, è necessario impostare lingua e ora:  
Sul display compare "English".



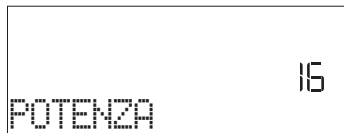
Premere + o - per scorrere tra le lingue disponibili e selezionare quella desiderata.

Premere ✓ per confermare la selezione.

Nota: la lingua potrà essere cambiata successivamente selezionando "LINGUA" nel menu "IMPOSTAZIONI", accessibile premendo ⚙️.

## 2. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

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



Premere + o - per selezionare 16 "Alto" o 13 "Basso" e premere ✓ per confermare.

## 3. IMPOSTARE L'ORA

Dopo avere selezionato la potenza, è necessario impostare l'ora: sul display lampeggiano le due cifre relative all'ora.



Premere + o - per impostare l'ora corrente e premere ✓ : sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti.

Premere + o - per impostare i minuti e premere ✓ per confermare.

Nota: dopo un'interruzione prolungata della corrente potrebbe essere necessario impostare nuovamente l'ora. Selezionare "OROLOGIO" nel menu "IMPOSTAZIONI", accessibile premendo ⚙️.

## 4. RISCALDARE IL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale.

Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore. Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno. Riscaldare il forno a 200°C per circa 1 ora utilizzando preferibilmente una funzione ventilata ("Termoventilato" o "Ventilato").

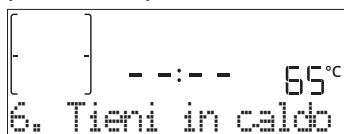
Nota: si raccomanda di ventilare la stanza dopo il primo utilizzo.

# USO QUOTIDIANO

## 1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Premere ⏻ per accendere il forno: il display mostrerà l'ultima funzione utilizzata o il menu principale.

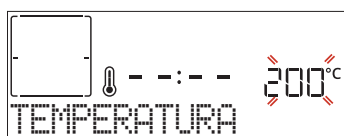
Per selezionare una funzione è possibile premere l'icona corrispondente (per le funzioni principali) oppure scegliere la voce desiderata da un menu: Per selezionare una funzione da un menu (il display mostrerà la prima voce disponibile), premere + o - per selezionare la voce desiderata, quindi premere ✓ per confermare.



## 2. IMPOSTARE LA FUNZIONE

Dopo avere selezionato la funzione desiderata è possibile modificarne le impostazioni. Il display mostra in sequenza i valori che è possibile modificare. Premendo << è possibile modificare nuovamente l'impostazione precedente.

### TEMPERATURA / LIVELLO GRILL



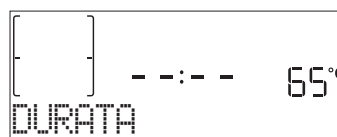
Quando il valore lampeggia sul display, premere + o - per regolarlo, quindi premere ✓ per confermare e procedere con le impostazioni seguenti (per i valori che è possibile

modificare).

Usare la stessa procedura per impostare la potenza del grill: Sono disponibili tre livelli di potenza per il grill: 3 (alto), 2 (medio), 1 (basso).

Nota: una volta attivata la funzione, sarà possibile modificare la temperatura o la potenza del grill usando + o - .


### DURATA



Quando l'icona ⌚ lampeggia sul display, premere + o - per impostare il tempo di cottura desiderato, quindi premere ✓ per confermare. È possibile non impostare la durata se si preferisce gestire manualmente il tempo di cottura: Premere ✓ o ▶ per confermare e avviare la funzione. Selezionando questa modalità non è possibile programmare un avvio ritardato.


Nota: durante la cottura, premendo ⌚ è possibile regolare il tempo impostato: premere + o - per modificare il valore, quindi premere ✓ per confermare.

## FINE COTTURA (AVVIO RITARDATO)

In molte funzioni, una volta impostato un tempo di cottura è possibile posticipare l'avvio della funzione programmando l'ora di fine. Il display mostra l'ora di fine mentre l'icona  lampeggia.




Premere  $+$  o  $-$  per impostare l'ora di fine cottura desiderata, quindi premere  $\checkmark$  per confermare e attivare la funzione. Inserire gli alimenti nel forno e chiudere la porta: la funzione si avvierà automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.

Nota: programmare l'avvio ritardato di una cottura, disattiva in ogni caso la fase di preriscaldamento del forno: la temperatura desiderata viene raggiunta gradualmente, quindi i tempi di cottura si allungheranno leggermente rispetto a quanto indicato nella tabella di cottura. Durante il tempo di attesa, è possibile premere  $+$  o  $-$  per regolare l'ora di fine programmata oppure premere  $\leftarrow$  per modificare altre impostazioni. Premendo , è possibile alternare la visualizzazione tra l'ora di fine cottura e la durata.

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

Queste funzioni selezionano automaticamente la modalità, la temperatura e la durata di cottura più adatte per ottenere risultati ottimali.

Inoltre, grazie a uno speciale sensore in grado di rilevare il grado di umidità degli alimenti, alcune funzioni 6<sup>th</sup> Sense permettono di cuocere in modo ottimale qualsiasi tipo di alimento senza alcuna impostazione: il sensore interromperà la cottura esattamente al momento giusto. Negli ultimi minuti di cottura, sul display comparirà un conto alla rovescia indicante il tempo residuo.

Non aprire la porta nei cicli di cottura in cui è attivo il sensore: in caso di apertura il sensore sarà disattivato. Si potrà continuare la cottura nella modalità tradizionale (manuale). Chiudere la porta e premere  per continuare la cottura.

Nelle ricette che non prevedono l'uso del sensore, al momento richiesto sarà sufficiente indicare le caratteristiche degli alimenti per ottenere un risultato ottimale.

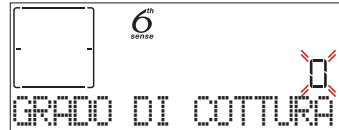
### PESO / ALTEZZA (LIVELLI TEGLIA ROTONDA)




Per impostare questa funzione correttamente, seguire le indicazioni che compaiono sul display, impostare i valori desiderati premendo  $+$  o  $-$ , quindi premere  $\checkmark$  per confermare.


### GRADO DI COTTURA / DORATURA


In alcune funzioni 6<sup>th</sup> Sense è possibile regolare il grado di cottura.



Alla richiesta, premere  $+$  o  $-$  per selezionare il livello desiderato tra la cottura al sangue (-1) e un risultato ben cotto (+1). Premere  $\checkmark$  o  per confermare e avviare la funzione. Allo stesso modo, in alcune funzioni 6<sup>th</sup> Sense è possibile regolare il grado di doratura tra un valore minimo (-1) e un valore massimo (+1).

### 3. AVVIARE LA FUNZIONE

Dopo avere confermato i valori predefiniti o avere applicato le impostazioni preferite, premere  per attivare la funzione prescelta.

Se è stato impostato un ritardo, premendo  sarà possibile saltare questa fase per avviare subito la funzione programmata.

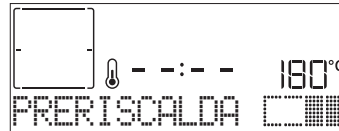
Nota: dopo avere selezionato una funzione, il display consiglia il livello più adatto per quella funzione.

La funzione avviata può essere interrotta in qualsiasi momento premendo .

Se il forno è caldo e la funzione prevede una determinata temperatura massima, sul display compare un messaggio corrispondente. Premere  $\leftarrow$  per tornare alla schermata precedente e scegliere un'altra funzione, oppure attendere il completo raffreddamento del forno.

### 4. PRERISCALDAMENTO

In alcune funzioni, è prevista una fase di preriscaldamento del forno: una volta avviata la funzione, il display segnala che si è attivata la fase di preriscaldamento.



Al termine di questa fase, un segnale acustico e il display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata e comparirà la richiesta "AGG. ALIMENTO".

A questo punto, aprire la porta, inserire gli alimenti nel forno, chiudere la porta e procedere alla cottura.

Nota: introdurre gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può avere effetti negativi sui risultati della cottura. Aprendo la porta durante la fase di preriscaldamento, questa si interrompe temporaneamente.

Il tempo di cottura non comprende la fase di preriscaldamento. La temperatura finale del forno può essere modificata usando  $+$  o  $-$ .

### 5. METTERE IN PAUSA LA COTTURA / GIRARE O CONTROLLARE GLI ALIMENTI

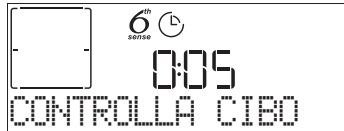
Alcune funzioni 6<sup>th</sup> Sense prevedono che gli alimenti vengano girati durante la cottura.




Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display. Aprire la porta, eseguire l'operazione indicata sul display e chiudere la porta,

quindi riprendere la cottura.

Allo stesso modo, quando manca il 10% del tempo di cottura impostato, il forno richiede di controllare gli alimenti.

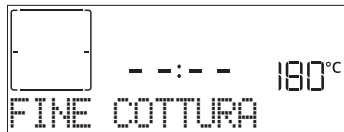



Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display. Controllare gli alimenti, chiudere la porta e riprendere la cottura.

Nota: premendo  è possibile ignorare le operazioni richieste. In ogni caso, una volta trascorso un certo tempo senza che l'operazione venga eseguita, il forno riprende automaticamente la cottura.

## 6. FINE COTTURA

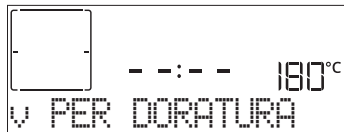
Allo scadere del tempo programmato, un segnale acustico e il display indicheranno che la cottura è terminata.




Premere  per continuare la cottura in modalità manuale (senza timer) o premere  $+$  per prolungare il tempo di cottura impostando una nuova durata. In entrambi i casi, i parametri di cottura saranno mantenuti.

## DORATURA

Con alcune funzioni, alla fine della cottura il forno consente di dorare la superficie del cibo grazie all'utilizzo del grill.



Quando il display mostra il messaggio corrispondente, premendo  $\checkmark$  viene avviato un ciclo di doratura di cinque minuti. Questa funzione può essere interrotta in qualsiasi momento premendo  per spegnere il forno.

## PREFERITI

Al termine della cottura, sul display compare un messaggio che propone di salvare la funzione nella lista dei preferiti con un numero da 1 a 10.




Se si desidera salvare la funzione tra i preferiti e memorizzare le impostazioni correnti per usi successivi premere  $\checkmark$ , oppure premere  $\ll$  per ignorare la richiesta.

Dopo avere premuto  $\checkmark$ , premere  $+$  o  $-$  per selezionare il numero di posizione, quindi premere  $\checkmark$  per confermare.


Nota: se la memoria è piena o la posizione è già occupata, viene chiesto di confermare la sovrascrittura della funzione precedente.

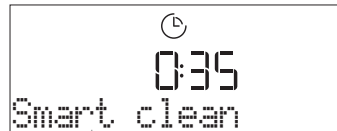
Per richiamare successivamente le funzioni salvate premere  $\heartsuit$ : il display mostrerà la lista delle funzioni preferite.





Premere  $+$  o  $-$  per selezionare la funzione, confermarla premendo  $\checkmark$  e attivarla premendo .

## FUNZIONE SMART CLEAN

Premere  per visualizzare "Smart Clean" sul display.




Premere  per attivare la funzione: il display indicherà le operazioni richieste per ottenere una pulizia ottimale: seguire le indicazioni e quindi premere  $\checkmark$ . Una volta eseguite tutte le operazioni preliminari, alla richiesta del forno premere  per attivare il ciclo di pulizia.

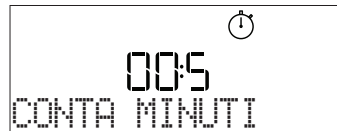
Nota: Si raccomanda di non aprire la porta del forno durante il ciclo di pulizia per evitare perdite di vapore, che potrebbero avere un effetto negativo sul risultato finale.

A ciclo ultimato, il relativo messaggio di avviso lampeggia sul display. Lasciar raffreddare il forno, quindi pulire e asciugare le superfici interne con un panno o una spugna.

## CONTA MINUTI

Quando il forno è spento, il display può essere utilizzato come contaminuti. Per attivare questa funzione, assicurarsi che il forno sia spento e premere  $+$  o  $-$ : sul display lampeggerà l'icona .


Premere  $+$  o  $-$  per impostare il tempo desiderato, quindi premere  $\checkmark$  per attivare il timer.





Un segnale acustico e il display avviseranno che il conto alla rovescia è terminato.

Nota: il conta minuti non attiva nessun ciclo di cottura. Premere  $+$  o  $-$  per modificare il tempo impostato sul timer.

Dopo avere attivato il conta minuti, è anche possibile selezionare e attivare una funzione.

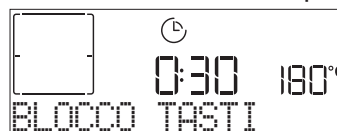
Premere  per accendere il forno, quindi selezionare la funzione desiderata.


Una volta avviata la funzione, il timer continuerà autonomamente il conto alla rovescia senza interferire sulla funzione stessa.

Nota: Durante questa fase non sarà possibile vedere il contaminuti (sarà visualizzata solo l'icona ) , ma il conto alla rovescia continuerà. Per tornare a visualizzare il contaminuti, premere  per interrompere la funzione correntemente attiva.










































## BLOCCO TASTI

Per bloccare i tasti, tenere premuto  $\ll$  per almeno cinque secondi. Per disattivare, ripetere la stessa procedura.



Nota: questa funzione può essere attivata anche durante la cottura. Per ragioni di sicurezza, è possibile spegnere il forno in qualsiasi momento premendo .

## TABELLA DI COTTURA

CATEGORIE DI ALIMENTI			QUANTITÀ	GIRARE (DEL TEMPO DI COTTURA)	LIVELLO E ACCESSORI	
LASAGNA	-	-	0,5 - 3 kg	-	2 	
CARNE	Manzo arrosto	Arrosto	0,6 - 2 kg	-	3 	
		Hamburger	1,5 - 3 cm	3/5	5 4  	
	Maiale-arrosto	Arrosto	0,6 - 2,5 kg	-	3 	
		Salsicce & wurstel	1,5 - 4 cm	2/3	5 4  	
	Pollo-arrosto	Intero	0,6 - 3 kg	-	2 	
		Filetto & petto	1 - 5 cm	2/3	5 4  	
	Spiedini		1 griglia	1/2	5 4  	
PESCE	Filetti		0,5 - 3 cm	-	3 2  	
	Filetti-surgelati		0,5 - 3 cm	-	3 2  	
VERDURE	Verdure-arrostite	Patate	0,5 - 1,5 kg *	-	3 	
		Patate surgelate	0,5 - 1,5 kg *	-	4 	
		Verdure-ripiene	0,1 - 0,5 kg l'una	-	3 	
		Verdure-arrostite	0,5 - 1,5 kg	-	3 	
	Verdure-gratinate	Patate	1 teglia	-	3 	
		Pomodori	1 teglia	-	3 	
		Peperoni	1 teglia	-	3 	
		Broccoli	1 teglia	-	3 	
		Cavolfiori	1 teglia	-	3 	
		Altro	1 teglia	-	3 	
TORTE & DOLCI	Torte lievitate		0,5 - 1,2 kg	-	2 	
	Muffin & cupcake		40 - 80 g *	-	3 	
	Pasticceria & torte ripiene	Biscotti		0,3 - 0,6 kg *	-	3 
		Bignè		1 teglia	-	3 
		Crostata		0,4 - 1,6 kg *	-	3 
		Strudel		0,4 - 1,6 kg	-	3 
		Torta ripiena alla frutta		0,5 - 2 kg	-	2 
TORTE SALATE	Quiche lorraine		0,8 - 1,2 kg *	-	2 	
	Torte salate		0,8 - 1,2 kg *	-	2 	
PANE	Panini		60 - 150 g l'uno *	-	3 	
	Medie dimensioni		200 - 500 g l'uno *	-	3 	
	Pane in cassetta		400 - 600 g l'uno *	-	2 	
	Pagnotta		0,7 - 2 kg *	-	2 	
	Baguette		200 - 300 g l'uno *	-	3 	
	Pane speciale		1 teglia *	-	2 	

\* Quantità consigliata. Non aprire la porta nei cicli di cottura in cui è attivo il sensore: in caso di apertura il sensore sarà disattivato.

GLI ACCESSORI



Griglia

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























Leccarda / teglia

Leccarda con  
500 ml di acqua

CATEGORIE DI ALIMENTI		QUANTITÀ	GIRARE (DEL TEMPO DI COTTURA)	LIVELLO E ACCESSORI	
PIZZA & FOCACCIA	Pizza	Sottile	Teglia rotonda *	-	2
		Alta	Teglia rotonda *	-	2
		Surgelati	Livelli 1 - 4	-	2 4 1 5 3 1 5 4 2 1
	Focaccia	Sottile	1 teglia *	-	2
		Alta	1 teglia *	-	2

\* Quantità consigliata. Non aprire la porta nei cicli di cottura in cui è attivo il sensore: in caso di apertura il sensore sarà disattivato.

## TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMEN- TO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	RIPIANO E ACCESSORI
Torte lievitate / Pan di Spagna		Sì	170	30 - 50	2
		Sì	160	30 - 50	2
		Sì	160	30 - 50	4 1
Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di mele)		Sì	160 - 200	30 - 85	3
		Sì	160 - 200	35 - 90	4 1
Biscotti		Sì	150	20 - 40	3
		Sì	140	30 - 50	4
		Sì	140	30 - 50	4 1
		Sì	135	40 - 60	5 3 1
Tortine / Muffin		Sì	170	20 - 40	3
		Sì	150	30 - 50	4
		Sì	150	30 - 50	4 1
		Sì	150	40 - 60	5 3 1
Bigné		Sì	180 - 200	30 - 40	3
		Sì	180 - 190	35 - 45	4 1
		Sì	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Meringhe		Sì	90	110 - 150	3
		Sì	90	130 - 150	4 1
		Sì	90	140 - 160 *	5 3 1
Pane / Pizza / Focaccia		Sì	190 - 250	15 - 50	2
		Sì	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (sottile, alta, focaccia)		Sì	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1

FUNZIONI



Statico



Termoventilato



Ventilato



Grill



Turbo Grill



Maxi Cooking



Cook 4



Eco  
Termoventilato



RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	RIPIANO E ACCESSORI
Pizza surgelata		Sì	250	10 - 15	3
		Sì	250	10 - 20	4 1
		Sì	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Torte salate (torta di verdure, quiche)		Sì	180 - 190	45 - 55	3
		Sì	180 - 190	45 - 60	4 1
		Sì	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		Sì	190 - 200	20 - 30	3
		Sì	180 - 190	20 - 40	4 1
		Sì	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lasagna / Sformati / Pasta al forno / Cannelloni		Sì	190 - 200	45 - 65	3
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale (1 kg)		Sì	190 - 200	80 - 110	3
Arrosto di maiale con cotenna 2 kg		-	170	110 - 150	2
Pollo / Coniglio / Anatra (1 kg)		Sì	200 - 230	50 - 100	3
Tacchino / Oca (3 kg)		Sì	190 - 200	80 - 130	2
Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero)		Sì	180 - 200	40 - 60	3
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	180 - 200	50 - 60	2
Pane tostato		-	3 (Alto)	3 - 6	5
Filetti / Tranci di pesce		-	2 (media)	20 - 30 **	4 3
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		-	2 - 3 (media - alto)	15 - 30 **	5 4
Pollo arrosto (1-1,3 kg)		-	2 (media)	55 - 70 ***	2 1
Coscia d'agnello / Stinco		-	2 (media)	60 - 90 ***	3
Patate arrostiti		-	2 (media)	35 - 55 ***	3
Verdure gratinate		-	3 (Alto)	10 - 25	3
Biscotti	 Biscotti	Sì	135	50 - 70	5 4 3 1
Crostate	 Crostate	Sì	170	50 - 70	5 4 3 1
Pizza tonda	 Pizza	Sì	210	40 - 60	5 4 2 1
Pasto completo: Crostata di frutta (livello 5) / Lasagne (livello 3) / Carne (livello 1)		Sì	190	40 - 120 *	5 3 1
Pasto completo: Crostata di frutta (livello 5) / Verdure arrosto (livello 4) / Lasagne (livello 2) / Tagli di carne (livello 1)	 Menu	Sì	190	40 - 120 *	5 4 2 1

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

\*\* Girare gli alimenti a metà cottura.

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

GLI ACCESSORI



Griglia



Pirofila o tortiera  
su griglia



Leccarda / piastra dolci  
o teglia su griglia



Leccarda / teglia



Leccarda con  
500 ml di acqua

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	RIPIANO E ACCESSORI
Lasagne e carne		Sì	200	50 - 100 *	
Carne e patate		Sì	200	45 - 100 *	
Pesce e verdure		Sì	180	30 - 50 *	
Arrosti ripieni		-	200	80 - 120 *	
Carne in pezzi (coniglio, pollo, agnello)		-	200	50 - 100 *	

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

\*\* Girare gli alimenti a metà cottura.

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

#### COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo.

I tempi di cottura si intendono dall'introduzione degli alimenti nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto).

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

Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti.

Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

FUNZIONI								
	Statico	Termoventilato	Ventilato	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	Eco Termoventilato

## PULIZIA E MANUTENZIONE

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

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

**Il forno deve essere disconnesso dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione.**

### SUPERFICI ESTERNE

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

### SUPERFICI INTERNE

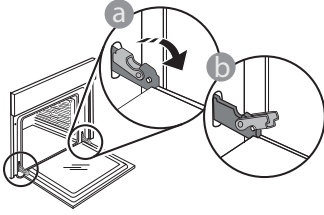
- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. Per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti ad alto contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.
- Attivare la funzione "Smart Clean" per una pulizia ottimale delle superfici interne. (Solo in alcuni modelli).
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.
- Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla .

### ACCESSORI

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

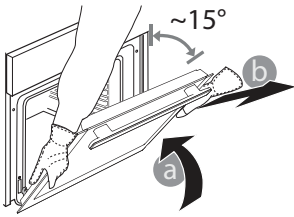
## RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

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

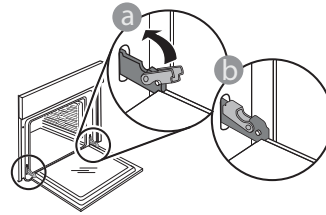


2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia.

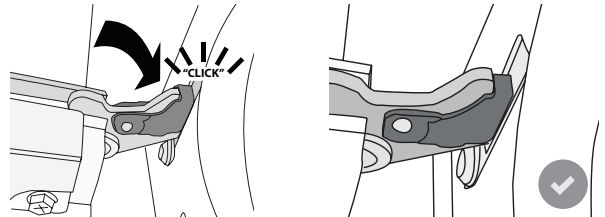
Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.



3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.
4. Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati.



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



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

## SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

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

Nota: usare solo lampade alogene da 20-40 W/230 ~ V tipo G9, T 300 °C. La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009). Le lampadine sono disponibili presso il Servizio Assistenza.

- In caso di impiego di lampade alogene, non maneggiarle a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

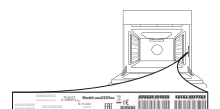
# RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONE
Il forno non funziona.	Interruzione della corrente elettrica. Disconnessione dalla rete elettrica.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnerne e riaccendere il forno per verificare se il problema persiste.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero o una lettera.	Il forno è guasto.	Spegnerne e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste. Provare a ripristinare l'apparecchio selezionando "RESET" dal menu "IMPOSTAZIONI". Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare il numero che segue la lettera "F".
Una funzione di cottura 6 <sup>th</sup> Sense termina senza visualizzare il conto alla rovescia. La cottura termina prima dello scadere del conto alla rovescia	La quantità di alimenti non rientra nell'intervallo consigliato. È stata aperta la porta durante la cottura.	Aprire la porta e controllare il grado di cottura degli alimenti. Se necessario, completare la cottura selezionando una funzione tradizionale.
Il forno non si riscalda.	Se la modalità "DEMO" è impostata su "On", tutti i comandi sono operativi e i menu sono disponibili ma il forno non viene riscaldato. Sul display appare la scritta "DEMO" ogni 60 secondi.	Accedere a "DEMO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".
La luce si spegne.	La modalità "ECO" è impostata su "On".	Accedere a "ECO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".
La porta non si chiude correttamente.	I fermi di sicurezza si trovano in posizione errata.	Verificare che i fermi di sicurezza siano in posizione corretta facendo riferimento alle istruzioni di rimozione e riapplicazione della porta contenute nella sezione "Pulizia e manutenzione".
L'interruttore generale dell'impianto domestico si spegne.	La potenza dell'apparecchio non è regolata correttamente.	Verificare che la rete domestica abbia una portata nominale di almeno 3 kW. In caso contrario, ridurre la potenza a 13 Ampere. Selezionare "POTENZA" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "BASSO".



Per scaricare le istruzioni di sicurezza, il manuale d'uso, la scheda tecnica e i dati energetici:

- Visitare il sito web [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)
- Usare il codice QR
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza Tecnica** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Quando si contatta il Servizio Assistenza Tecnica, fornire i codici presenti sulla targhetta matricola del prodotto.





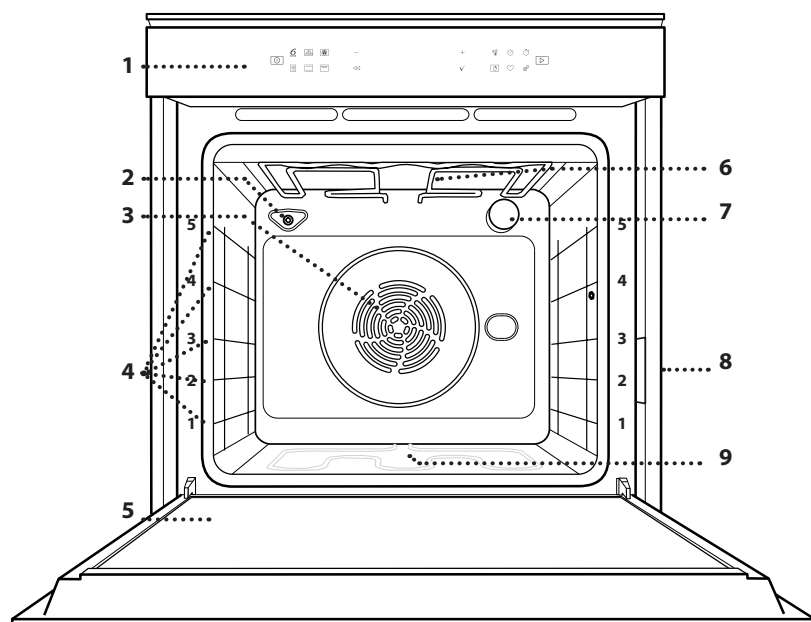
**GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO WHIRLPOOL**

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



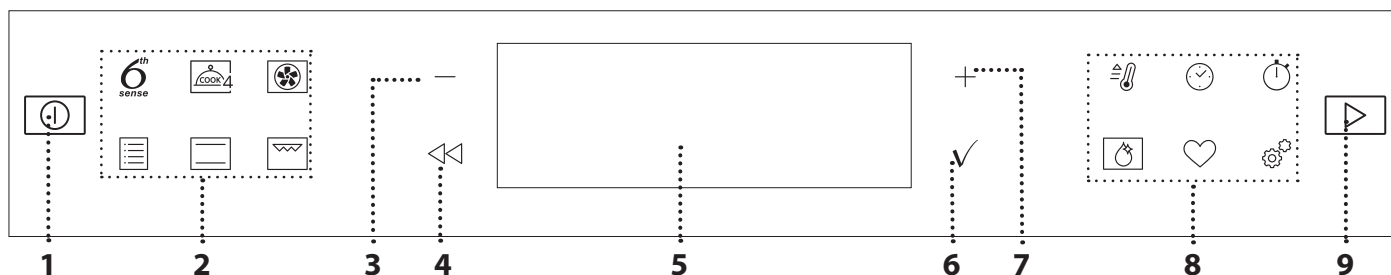
**Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.**

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control
2. Sensor de humedad 6<sup>th</sup> Sense
3. Ventilador y resistencia circular (no visible)
4. Guías para estantes (el nivel está indicado en la parte frontal del horno)
5. Puerta
6. Resistencia superior / grill
7. Luz
8. Placa de características (no debe retirarse)
9. Resistencia inferior (no visible)

## DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL



### 1. ON / OFF

Sirve para encender o apagar el horno, y 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

### 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

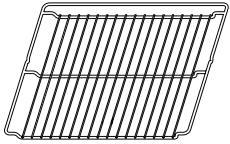
Sirve para obtener acceso rápido a las funciones, a la duración, a los ajustes y a los favoritos.

### 9. INICIO

Sirve para iniciar una función utilizando la configuración específica o básica.

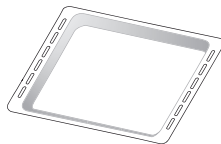
# ACCESORIOS

## REJILLA



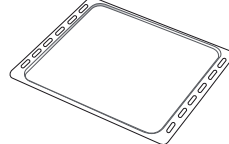
Para cocinar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes de cocción aptos para horno

## GRASERA



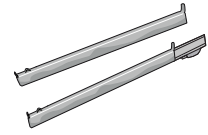
Para utilizar como bandeja de horno para cocinar carne, pescado, verduras, focaccia, etc. o para recoger los jugos de la cocción debajo de la rejilla.

## BANDEJA PASTELERA



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

## GUÍAS DESLIZANTES \*



Para facilitar la inserción y extracción de accesorios.

\* Disponible en determinados modelos solamente

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

Se pueden adquirir otros accesorios por separado en el Servicio Postventa.

## 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.

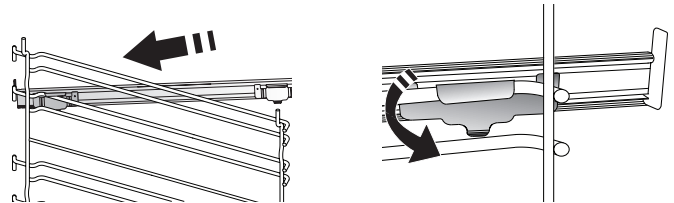
## CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

- 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 su 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

### 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.



### FUNCIONES DE COOK 4

Para cocinar diferentes tipos de alimentos que requieran la misma temperatura de cocción en cuatro estantes distintos al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para hornear galletas, tartas, pizzas redondas (también congeladas) y para preparar un menú completo. Siga la tabla de cocción para obtener los mejores resultados.



### 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, rosbif, 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 CONGELADO

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

##### » MAXI COOKING

Para cocinar piezas de carne de gran tamaño (más de 2,5 kg). Se recomienda dar la vuelta a la carne durante la cocción para obtener un gratinado homogéneo por ambos lados. Se recomienda untar la carne periódicamente con su propio jugo para que no se seque en exceso.

##### » FERMENTAR MASA

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.

##### » DESCONGELANDO

Para acelerar la descongelación 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.

##### » MANTENER 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 bistecs, kebabs 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.



### TEMPORIZADORES

Para editar los valores de tiempo de la función.



### TEMPORIZADOR

Para controlar el tiempo sin activar una función.



### SMART CLEAN

La acción del vapor de agua que se forma durante este ciclo de limpieza especial a una temperatura baja facilita la eliminación de la suciedad. Coloque 200 ml de agua de beber en el fondo de la cavidad y active la función cuando el horno esté frío.



### FAVORITOS

Para recuperar la lista de las 10 funciones favoritas.



### 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 volverá a activar automáticamente al pulsar cualquier botón.

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.

# 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).



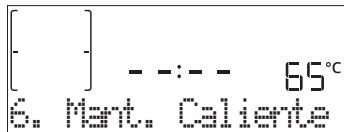
Pulse + o - para seleccionar 16 «Alto» o 13 «Bajo» y pulse ✓ para confirmar.

# 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 la configuración correspondiente. En la pantalla aparecerá la configuración que se puede cambiar por orden. Pulsando << puede volver a cambiar el ajuste anterior.

### TEMPERATURA / NIVEL DEL GRILL



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

## 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. CALENTAR EL HORNO

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

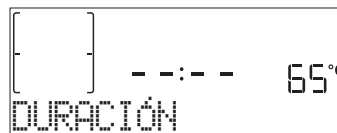
Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor. Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior. Caliente el horno a 200 °C aproximadamente durante una hora, preferiblemente utilizando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

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

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

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 (APLAZAMIENTO)

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  $\checkmark$  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, con lo que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores que los de la tabla de cocción. Durante el tiempo de espera, puede pulsar  $+$  o  $-$  para cambiar el tiempo final programado o pulsar  $\ll$  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.

Además, gracias a un sensor especial capaz de reconocer el contenido de humedad en los alimentos, algunas funciones 6<sup>th</sup> Sense permiten conseguir una cocción óptima de cualquier tipo de alimento sin establecer ninguna configuración: el sensor detendrá la cocción en el momento perfecto. Solo durante los últimos minutos de la cocción aparecerá una cuenta atrás en la pantalla indicando el tiempo de cocción restante.

No abra la puerta cuando cocine con el sensor: Si la abre, el sensor se desactivará. Puede continuar con la cocción utilizando el modo tradicional (manual). Cierre la puerta y pulse  para continuar con la cocción.

En las recetas que no utilicen el sensor, cuando sea necesario, únicamente deberá indicar las características del alimento para obtener un resultado óptimo.

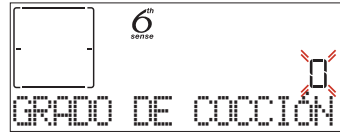
## PESO / ALTURA (NIVEL DE BANDEJAS REDONDAS)




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

## NIVEL COCCIÓN / GRATINAR


En algunas funciones 6<sup>th</sup> 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  $\checkmark$  o  para confirmar e iniciar la función.

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

## 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 aplazamiento, al pulsar  el horno omitirá esta fase e iniciará la función inmediatamente.

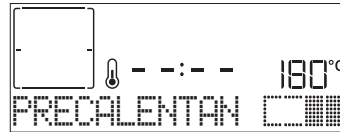
Nota: Una vez seleccionada una función, la pantalla recomendará el nivel más adecuado para cada función.

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  $\ll$  para volver a la pantalla anterior y seleccionar una función distinta o espere a que se enfríe por completo.

## 4. PRECALENTANDO

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 este momento, abra la puerta, coloque los alimentos en el horno y cierre para iniciar la cocción.

Nota: Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentado 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

Algunas funciones 6<sup>th</sup> 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, cierre la puerta y reanude la cocción.

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

comida.

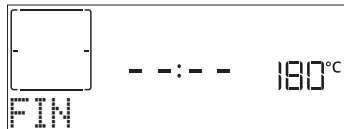


Se emitirá una señal acústica y la pantalla indicará las acciones que deberá realizar. Compruebe los alimentos, cierre la puerta y reanude la cocción.

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

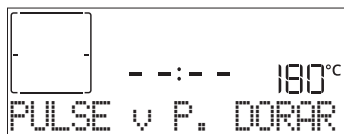
Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado.



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

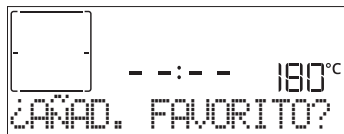
Algunas funciones del horno le permiten gratinar la superficie de los alimentos activando el grill una vez finalizada la cocción.



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.

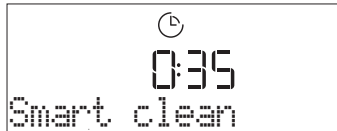


Pulse o para seleccionar la función, confirme pulsando

, y después pulse para activarla.

## . FUNCIÓN 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.

Quando 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.

## . TEMPORIZADOR

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

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



Una vez que el temporizador 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 o para cambiar el tiempo ajustado en el temporizador.

Quando 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 es posible ver el temporizador (solo se mostrará el icono ) , que continuará con su cuenta atrás en segundo plano. Si desea recuperar la pantalla del temporizador, pulse para detener la función que esté 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 .

## TABLA DE COCCIÓN

CATEGORÍAS DE ALIMENTOS			CANTIDAD	DAR LA VUELTA (DEL TIEMPO DE COCCIÓN)	NIVEL Y ACCESORIOS	
LASAÑA	-	-	0,5-3 kg	-	 2	
CARNES	Buey asado	Asado	0,6-2 Kg	-	 3	
		Hamburguesas	1,5-3 cm	3/5	 5  4	
	Cerdo asado	Asado	0,6-2,5 kg	-	 3	
		Salchichas y wurstel	1,5-4 cm	2/3	 5  4	
	Pollo asado	Entero	0,6-3 kg	-	 2	
		Filete y pechuga	1-5 cm	2/3	 5  4	
	Pinchos morunos		1 parrilla	1/2	 5  4	
PESCADO	Filetes		0,5-3 cm	-	 3  2	
	Filetes congelados		0,5-3 cm	-	 3  2	
VERDURAS	Verduras asadas	Patatas	0,5-1,5 kg *	-	 3	
		Patatas - Congeladas	0,5-1,5 kg *	-	 4	
		Verduras rellenas	0,1 - 0,5 kg cad	-	 3	
		Verduras asadas	0,5-1,5 kg	-	 3	
	Verduras gratinadas	Patatas	1 bandeja	-	 3	
		Tomates	1 bandeja	-	 3	
		Pimientos	1 bandeja	-	 3	
		Brócoli	1 bandeja	-	 3	
		Coliflor	1 bandeja	-	 3	
		Otros	1 bandeja	-	 3	
TARTAS Y PASTELES DULCES	Pasteles en molde		0,5-1,2 kg	-	 2	
	Panecillos y cupcakes		40-80 g *	-	 3	
	Tartas dulces y tartas rellenas	Galletas		0,3-0,6 kg *	-	 3
		Pasta choux		1 bandeja	-	 3
		Tarta		0,4-1,6 kg *	-	 3
		Strudel		0,4-1,6 kg	-	 3
Tarta rellena de frutas		0,5-2 kg	-	 2		
TARTAS SALADAS	Quiche Lorraine		0,8-1,2 kg *	-	 2	
	Tartas saladas		0,8-1,2 kg *	-	 2	
PAN	Bollos		60-150 g cada uno *	-	 3	
	Tamaño mediano		200-500 g cada uno *	-	 3	
	Barra de pan de molde		400-600 g cada uno *	-	 2	
	Pan grande		0,7 - 2 kg *	-	 2	
	Baguettes		200-300 g cada una *	-	 3	
	Pan especial		1 bandeja *	-	 2	

\* Cantidad recomendada. No abra la puerta cuando cocine con el sensor: Si la abre, el sensor se desactivará.

## ACCESORIOS



Rejilla

Bandeja de horno o  
molde  
sobre rejillaGrasera / bandeja  
pastelera o bandeja de  
horno sobre rejilla






















Grasera/bandeja pastelera

Grasera con  
500 ml de agua

CATEGORÍAS DE ALIMENTOS		CANTIDAD	DAR LA VUELTA (DEL TIEMPO DE COCCIÓN)	NIVEL Y ACCESORIOS	
PIZZA Y FOCACCIA	Pizza	Fino	bandeja redonda *	-	2
		Gruesa	bandeja redonda *	-	2
		Congelada	1 - 4 capas	-	2 4 1 5 3 1 5 4 2 1
	Focaccia	Fino	1 bandeja *	-	2
		Grueso	1 bandeja *	-	2

\* Cantidad recomendada. No abra la puerta cuando cocine con el sensor: Si la abre, el sensor se desactivará.

## TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN.)	REJILLAS Y ACCESORIOS
Bizcochos esponjosos		Sí	170	30 - 50	2
		Sí	160	30 - 50	2
		Sí	160	30 - 50	4 1
Tartas rellenas (tarta de queso, strudel, tarta de manzana)		Sí	160 - 200	30 - 85	3
		Sí	160 - 200	35 - 90	4 1
Galletas		Sí	150	20 - 40	3
		Sí	140	30 - 50	4
		Sí	140	30 - 50	4 1
		Sí	135	40 - 60	5 3 1
Pastelitos / Magdalenas		Sí	170	20 - 40	3
		Sí	150	30 - 50	4
		Sí	150	30 - 50	4 1
		Sí	150	40 - 60	5 3 1
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

FUNCIÓNES



Convencional



Aire impulsado



Horneado por convección



Grill



TurboGrill



Maxi Cooking



Cook 4



Aire forzado Eco

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN.)	REJILLAS Y ACCESORIOS
Pizza (Fina, gruesa, focaccia)		Sí	220 - 240	25 - 50 *	
Pizza congelada		Sí	250	10-15	
		Sí	250	10 - 20	
		Sí	220 - 240	15 - 30	
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)		Sí	180 - 190	45 - 55	
		Sí	180 - 190	45 - 60	
		Sí	180 - 190	45 - 70 *	
Volovanes / Canapés de hojaldre		Sí	190 - 200	20 - 30	
		Sí	180 - 190	20 - 40	
		Sí	180 - 190	20 - 40 *	
Lasaña / flanes / pasta al horno / canelones		Sí	190 - 200	45 - 65	
Cordero / Ternera / Buey / Cerdo 1 kg		Sí	190 - 200	80-110	
Cerdo asado con piel 2 kg		-	170	110 - 150	
Pollo/conejo/pato 1kg		Sí	200-230	50-100	
Pavo/oca (3 kg)		Sí	190 - 200	80 - 130	
Pescado al horno / en papillote (filetes, entero)		Sí	180 - 200	40 - 60	
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	180 - 200	50 - 60	
Tostada		-	3 (Alta)	3 - 6	
Filetes pescado / Filete		-	2 (Media)	20 - 30 **	
Salchichas / Pinchos morunos / Costillas / Hamburguesas		-	2 - 3 (Medio - Alto)	15 - 30 **	
Pollo asado 1-1,3 kg		-	2 (Media)	55 - 70 ***	
Pierna de cordero, jarretes		-	2 (Media)	60 - 90 ***	
Patatas asadas		-	2 (Media)	35 - 55 ***	
Verduras gratinadas		-	3 (Alta)	10 - 25	
Galletas		Sí	135	50 - 70	
Tartas		Sí	170	50 - 70	
Pizza redonda		Sí	210	40 - 60	
Menú completo: Tarta de frutas (nivel 5), lasaña (nivel 3), carne (nivel 1)		Sí	190	40 - 120 *	

\* 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).

ACCESORIOS



Rejilla



Bandeja de horno o molde sobre rejilla





















Grasera / bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla



Grasera/bandeja pastelera



Grasera con 500 ml de agua

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN.)	REJILLAS Y ACCESORIOS
Menú completo: Tarta de frutas (nivel 5) / verduras asadas (nivel 4) / lasaña (nivel 2) / trozos de carne (nivel 1)	 Menú	Sí	190	40 - 120 *	   
Lasañas y carnes		Sí	200	50 - 100 *	 
Carnes y patatas		Sí	200	45 - 100 *	 
Pescado y verduras		Sí	180	30 - 50 *	 
Piezas de carne rellenas asadas		-	200	80 - 120 *	
Trozos de carne (conejo, pollo, cordero)		-	200	50 - 100 *	

\* 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.

FUNCIONES								
	Convencional	Aire impulsado	Horneado por convección	Grill	TurboGrill	Maxi Cooking	Cook 4	Aire forzado Eco

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

**No utilice aparatos de limpieza con vapor.**

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

**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 causadas 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.

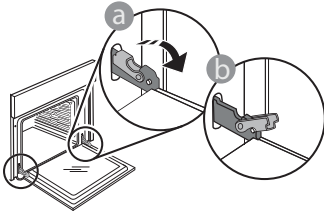
- Active la función «Smart Clean» para unos resultados de limpieza óptimos de las superficies internas. (Solo en algunos modelos).
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
- Para limpiar el horno con facilidad, quite la puerta.

### ACCESORIOS

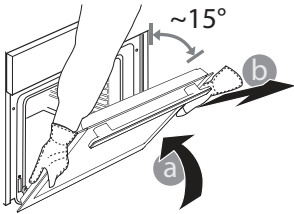
Después del uso, sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilizando guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

## EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

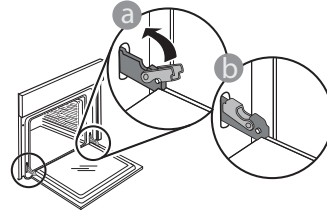
1. Para quitar la puerta, ábrala por completo y baje los pestillos hasta que estén en posición desbloqueada.



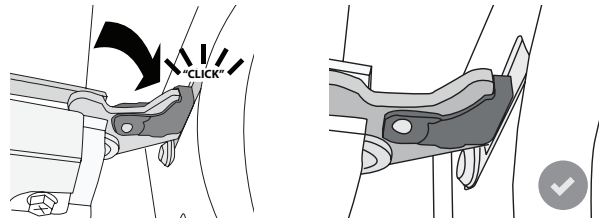
2. Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos –no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta continuando cerrándola y a la vez levantándola hasta que se salga de su alojamiento. Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.



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 a 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.

## SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA

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: Utilice sólo bombillas halógenas de 20-40W/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 (Normativa CE 244/2009). Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio Postventa.

- Si utiliza lámparas 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 bombilla.

# 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.	Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema. Intente ejecutar la función «RES. AJUSTE FAB.», que puede seleccionar en «AJUSTES». Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique el número que aparece detrás de la letra «F».
Una función de cocción 6 <sup>th</sup> Sense termina sin mostrar una cuenta atrás. La cocción termina antes de finalizar la cuenta atrás	La cantidad de alimentos es distinta del valor recomendado. La puerta se abre durante la cocción.	Abra la puerta y compruebe el nivel de cocción de los alimentos. Si es necesario, complete la cocción seleccionando una función tradicional.
El horno no se calienta.	Cuando «DEMO» está establecido en «On», todos los mandos están activos y los menús disponibles, pero el horno no se calienta. DEMO aparecerá en la pantalla cada 60 segundos.	Acceda a «DEMO» desde «AJUSTES» y seleccione «Apagado».
La luz se apaga.	El modo «ECO» está activado.	Acceda a «ECO» desde «AJUSTES» y seleccione «Apagado».
La puerta no cierra correctamente.	Los cierres de seguridad están mal colocados.	Asegúrese de que los cierres de seguridad estén en la posición correcta siguiendo las instrucciones para desmontar y volver a colocar la puerta en la sección de «Limpieza y mantenimiento».
El suministro eléctrico de la casa se desconecta.	Configuración de potencia incorrecta.	Compruebe que la red doméstica tenga una potencia superior a 3 kW. Si o es así, reduzca la potencia a 13 amperios. Acceda a «POTENCIA» en «AJUSTES» y seleccione «BAJA».



Puede descargarse las Instrucciones de seguridad, el Manual del usuario, la Ficha del producto y los Datos de energía:

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





اقرأ جميع تعليمات السلامة بعناية قبل استخدام الجهاز.

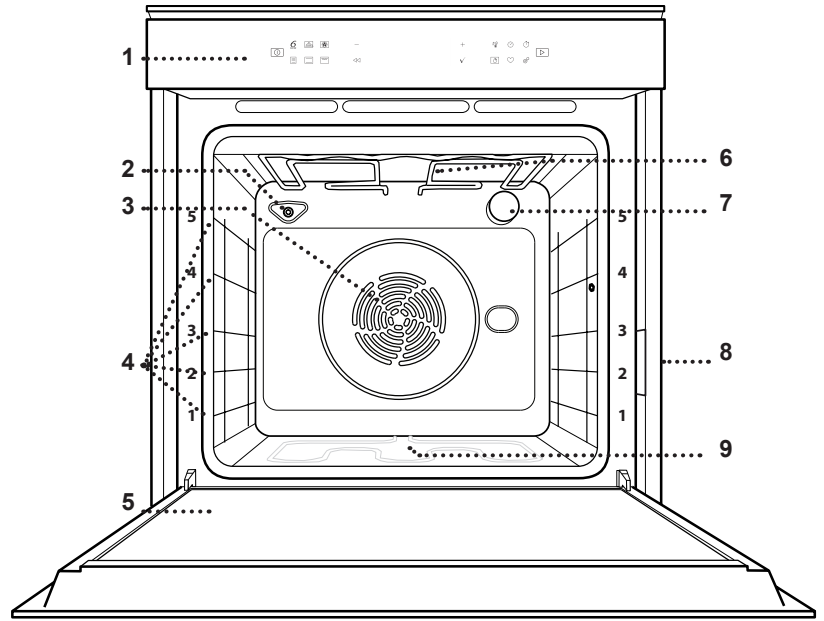


نشكرك على شرائك أحد منتجات شركة WHIRLPOOL للحصول على المزيد من المساعدة التفصيلية، يرجى تسجيل جهازك على [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

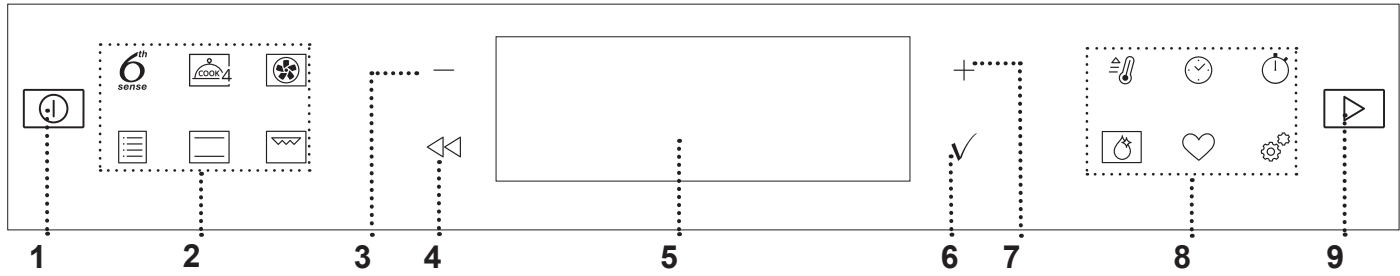


## شرح المنتج

1. لوحة التحكم
2. مستشعر محتوى الماء بالطعام لوظيفة 6<sup>th</sup> Sense
3. المروحة وعنصر التسخين الدائري (غير مرئي)
4. مجاري الرف (المستوى مُشار إليه بالجزء الأمامي من الفرن)
5. الباب
6. عنصر التسخين العلوي / الشواية
7. مصباح
8. لوحة التمييز (لا تخلعها)
9. عنصر التسخين السفلي (غير مرئي)



## وصف لوحة التحكم

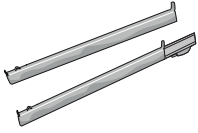


7. زر التنقل الموجب  
للتصفح خلال قائمة وزيادة الإعدادات أو القيم الخاصة بوظيفة ما.
8. الدخول مباشرة إلى الخيارات / الوظائف  
للدخول السريع إلى الوظائف، المدة، الإعدادات والمفضلات.
9. بدء التشغيل  
لتشغيل وظيفة ما باستخدام الإعدادات المحددة أو الأساسية.

4. رجوع  
للمرجع إلى الشاشة السابقة.  
أثناء الطهي، يسمح بتغيير الإعدادات.
5. وحدة العرض
6. تأكيد  
لتأكيد اختيار الوظيفة وضبط القيمة.

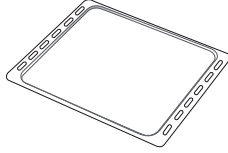
1. OFF / ON  
لتشغيل أو إيقاف الفرن وإيقاف إحدى الوظائف الفعالة.
2. الدخول مباشرة إلى الوظائف  
للدخول السريع إلى الوظائف والقائمة.
3. زر التنقل السالب  
للتصفح خلال قائمة وتقليل الإعدادات أو القيم الخاصة بوظيفة ما.

المجاري المنزلقة \*



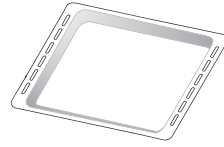
لتسهيل إدخال أو إخراج الكماليات الأخرى.

صينية الخبز



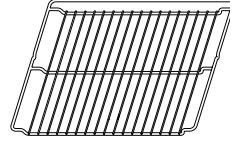
تستخدم ليس فقط لعمل جميع أصناف الخبز والمعجنات، ولكن أيضًا لحم الروست والأسماك الملفوفة في رقائق، وما إلى ذلك.

صينية تجميع القطرات



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

الشبكة السلكية



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

\* متاحة في بعض الموديلات فقط

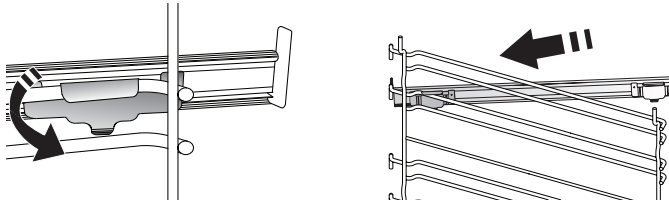
قد يختلف عدد ونوع الكماليات تبعاً للطراز الذي اشتريته.

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

تركيب المجاري المنزلقة (إن وجدت)

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

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



يرجى ملاحظة: يمكن تركيب المجاري الانزلاقية على أي مستوى.

إدخال الشبكة السلكية والكماليات الأخرى

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

يتم إدخال الكماليات الأخرى، مثل صينية 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.

**CONVENTIONAL (الخبيز)**

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 (الإحماء السريع)**

لتسخين الفرن مسبقاً بسرعة.

**TIMERS (أجهزة الميقاتي)**

لتعديل قيم أوقات الوظائف.

**MINUTEMINDER (ميقاتي الدقائق)**

لقياس الوقت دون تفعيل أي وظيفة.

**SMART CLEAN**

عملية إطلاق بخار الماء أثناء دورة التنظيف الخاصة هذه عن طريق خفض درجة حرارة من شأنه تيسير إزالة الاتساخات. ضع 200 مل من ماء الشرب في قاع الحيز الداخلي وقم بتفعيل الوظيفة عندما يكون الموقد بارداً.

**FAVORITE (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 أوتوماتيكياً 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) واختار "Off" (إيقاف).

من خلال اختيار "FACTORY RESET" (إرجاع إعدادات المصنع)، يتم إيقاف المنتج ويعود إلى حالة تشغيله الأولى. يتم حذف جميع الإعدادات.

**6th SENSE**

يتيح ذلك الطهي بطريقة أوتوماتيكية بالكامل لجميع أنواع الطعام (لازانيا، السمك، الخضروات، الكعك والمعجنات، الكعك المتبل، الخبز، البيزنزا).

لتحقيق أقصى استفادة من هذه الوظيفة، اتبع التعليمات الموجودة في جدول الطهي المعني.

**FUNCTIONS 4 COOK**

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

**FORCED AIR (وظيفة)**

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.

**TRADITIONAL FUNCTIONS (الوظائف التقليدية)****CONVECT BAKE (الخبيز بالتوزيع الحراري)**

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

**TURBO GRILL (الشواية التريو)**

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 أوتوماتيكياً درجة حرارة الطهي المثالية والوضعية المناسبة لـ 5 أنواع مختلفة من الأطعمة المجمدة الجاهزة. لا يلزم إحماء الفرن.

**الوظائف الخاصة****MAXI COOKING**

لطهي قطع كبيرة من اللحوم (فوق 5.2 كجم). ويُصبح بتقليب اللحم أثناء الطهي ليتم تحميره بشكل متساوٍ على كلا الجانبين. من الأفضل تشريح اللحوم بين الحين والآخر لمنعها من الجفاف.

**RISING (التخمير)**

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

**DEFROST (إذابة التجمد)**

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

**KEEP WARM (الاحتفاظ بالسخونة)**

لحفاظ على الطعام المطهو لتوّه ساخناً ومقرمشاً.

**AIR ECO FORCED (وظيفة الهواء الموجه قسرياً)**

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

## الاستخدام لأول مرة

### 1. اختر اللغة


يلزمك ضبط اللغة والوقت عند تشغيل الجهاز لأول مرة: تظهر على وحدة العرض كلمة "English"



اضغط على + أو - لتصفح قائمة اللغات المتاحة واختيار اللغة التي تريدها.

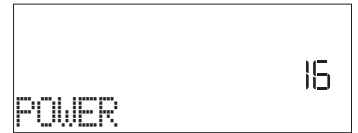
اضغط على ✓ لتأكيد اختيارك.

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).



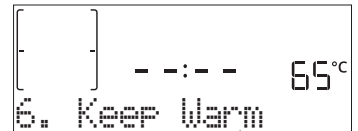
اضغط + أو - لاختيار 16 (عالي) أو 13 (منخفض) واضغط ✓ للتأكيد.

## الاستخدام اليومي

### 1. اختيار وظيفة

اضغط على الزر  لتشغيل الفرن: تعرض وحدة العرض آخر وظيفة أساسية كانت مشغلة أو القائمة الرئيسية.

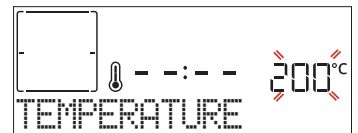
يمكن اختيار الوظائف عن طريق الضغط على الأيقونة الخاصة بإحدى الوظائف الرئيسية أو عن طريق التصفح داخل إحدى القوائم: لاختيار بند من القائمة (سوف يظهر على وحدة العرض أول بند مُتاح)، اضغط + أو - لاختيار البند المرغوب، ثم اضغط ✓ للتأكيد.



### 2. ضبط الوظيفة

بعد اختيار الوظيفة المطلوبة، يمكنك تغيير إعداداتها. سوف يظهر بوحد العرض الإعدادات التي يمكن تغييرها بالترتيب. الضغط على < > يسمح لك بتغيير وضع الضبط السابق مرة أخرى.

درجة الحرارة/مستوى الشواء



عندما تومض القيمة في وحدة العرض، اضغط على + أو - لتغييرها، ثم اضغط على ✓ للتأكيد والاستمرار مع الإعدادات التالية (إن وجدت).

بنفس طريقة تفعيله، يمكن ضبط مستوى الشواء: هناك ثلاثة مستويات قدرة محددة للشواء: 3 (عالي)، 2 (متوسط)، 1 (منخفض).

يرجى ملاحظة: بمجرد تفعيل الوظيفة، يمكن تغيير درجة الحرارة/مستوى الشواية باستخدام + أو - .


### 3. ضبط الوقت

بعد اختيار power (القدرة)، يلزمك ضبط الوقت الحالي: يومض رقما الساعات في وحدة العرض.



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 يلزم ضبط الوقت مرة أخرى في حالة انقطاع الكهرباء لفترة طويلة. اختر "CLOCK" (الساعة) في قائمة "SETTINGS" (الإعدادات)، يتم الوصول إليها عن طريق الضغط على .

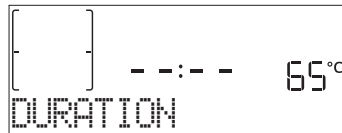
### 4. تسخين الفرن



قد ينبعث من الفرن الجديد روائح كريهة ناتجة عن آثار التصنيع: وهذا أمر طبيعي تماما.


قبل البدء في طهي الطعام ننصح بتسخين الفرن وهو خال للتخلص من أية روائح غير مستحبة. انزع قطع الحماية المصنوعة من الورق المقوى أو الرقائق الشفافة من الموقد وأخرج الكماليات من الداخل. قم بتسخين الفرن 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.

### المدة





عندما تومض الأيقونة  في وحدة العرض، اضغط على + أو - لضبط زمن الطهي الذي تريده ثم اضغط على ✓ للتأكيد. لا يلزمك إعداد مدة الطهي إذا كنت ترغب في إدارة عملية الطهي يدويا (بدون وقت محدد): اضغط على ✓ أو  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 : اضغط على + أو - لتعديله ثم اضغط على ✓ للتأكيد.

أثناء مرحلة التأخير، ومن خلال الضغط على  سيتجاوز الفرن هذه المرحلة، ويبدأ تشغيل الوظيفة على الفور.

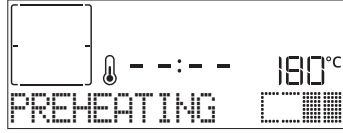
يرجى ملاحظة: بمجرد اختيار وظيفة، تقوم وحدة العرض بترشيح المستوى الأنسب لكل وظيفة.

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. PREHEATING (الإحماء)



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.

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 .

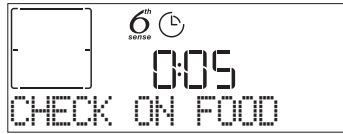
#### 5. الإيقاف المؤقت للطهي / إدارة أو فحص الطعام

بعض وظائف Sense 6<sup>th</sup> تتطلب تقليب الطعام أثناء عملية الطهي.




تصدر إشارة صوتية وتعرض وحدة العرض الإجراءات المطلوب القيام به. افتح الباب، قم بتنفيذ الإجراء الذي تطلبه وحدة العرض وأغلق الباب، ثم استأنف عملية الطهي.

بنفس الطريقة، وقبل انتهاء وقت الطهي المضبوط بنسبة 10%، سوف يطلب منك الفرن فحص الطعام.

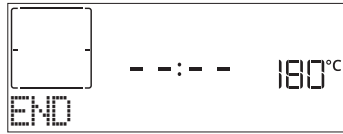




تصدر إشارة صوتية وتعرض وحدة العرض الإجراءات المطلوب القيام به. افحص الطعام، أغلق الباب واستأنف عملية الطهي.

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.

#### 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  أو  لضبط الوقت الذي تريد أن ينتهي فيه الطهي، ثم اضغط على  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 أزمانه الطهي بعض الشيء عن الأمانة المذكورة في جدول الطهي. أثناء فترة الانتظار، يمكنك الضغط على  أو  لإلغاء وقت الانتهاء أو الضغط على  لتغيير الإعدادات الأخرى. من خلال الضغط على , لعرض المعلومات، يمكن التنقل بين وقت الانتهاء ومدة الطهي.

#### 6th SENSE .




تقوم هذه الوظائف أوتوماتيكياً باختيار أفضل طريقة للطهي، وأفضل درجة حرارة وأفضل مدة لطهي وشواء أو خبز جميع الأطباق المتاحة.

علاوة على ذلك، بفضل المستشعر المخصص الذي يحدد محتوى الرطوبة في الطعام، حيث تتيح لك بعض وظائف 6th Sense الوصول إلى طهي مثالي لأي نوع طعام دون أي إعداد: يقوم المستشعر بإيقاف الطهي في الوقت المثالي. أثناء الدقائق الأخيرة المتبقية للطهي، يظهر العد التنازلي على وحدة العرض، للإشارة إلى الوقت المتبقي للطهي.

لا تفتح الباب في حالة الطهي مع استخدام المستشعر: وإذا فتحته، يتم إيقاف فعالية المستشعر. يمكن مواصلة الطهي من خلال استخدام الوضع التقليدي (اليدوي). أغلق الباب ثم اضغط على  لمواصلة الطهي. بالنسبة لوصفات الطهي التي لا تحتاج إلى استخدام المستشعر، فقم بتحديد خصائص الطعام ببساطة شديدة للحصول على أفضل نتيجة.

#### الوزن / الارتفاع (طبقات الصينية الدائرية)







لضبط الوظيفة بشكل صحيح، اتبع التعليمات التي تظهر على وحدة العرض، وإذا طلب منك، قم بالضغط على  أو  لضبط القيمة المطلوبة ثم اضغط على  للتأكيد.

#### BROWNING / DONENESS (درجة الطهي/التحمير)


في بعض وظائف Sense 6<sup>th</sup> يمكن ضبط مستوى نضج الطعام.



إذا طلب من ذلك، اضغط  أو  لاختيار المستوى المرغوب من بين نيء (-) ومطهي جيداً (+). اضغط على  أو  للتأكيد وتشغيل الوظيفة.

وبنفس الطريقة، حين يُتاح ذلك، يمكن في بعض وظائف 6<sup>th</sup> Sense القيام بضبط مستوى التحمير من بين منخفض (-) وعالٍ (+).



#### 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.

## SMARTCLEAN FUNCTION .


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 يتربث 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 إسفنجة.



## MINUTEMINDER (ميقاتي الدقائق)

عندما يكون الفرن متوقفاً، فإنه يمكن استخدام وحدة العرض كميقاتي لتفعيل الوظيفة، تأكد أن الفرن متوقف ثم اضغط على  أو  : تومض الأيقونة  في وحدة العرض. اضغط على  أو  لتحديد طول المدة التي تحتاجها، ثم اضغط على  لتفعيل الميقاتي.




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


يرجى ملاحظة: لا يقوم ميقاتي الدقائق بتفعيل أي من دورات الطهي. اضغط على  أو  لتغيير الوقت المضبوط في الميقاتي. فور تفعيل ميقاتي الدقائق، يمكنك اختيار وظيفة وتفعيلها أيضاً. اضغط على  لتشغيل الفرن، قم اختر الوظيفة التي تحتاجها. بمجرد تشغيل الوظيفة يستمر الميقاتي في العد التنازلي بشكل مستقل دون التداخل مع الوظيفة نفسها.

يرجى ملاحظة: خلال هذه المرحلة لا يمكنك رؤية ميقاتي الدقائق (سيتم فقط عرض الأيقونة )، حيث سيستمر في القيام بالعد التنازلي في الخلفية. لاستدعاء شاشة ميقاتي الدقائق اضغط على  لإيقاف الوظيفة الفعالة حالياً.

## KEYLOCK (قفل المفاتيح)

لقفل لوحة المفاتيح، اضغط على  واحتفظ به مضغوطة لمدة 5 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 .

## BROWNING (التحمير)

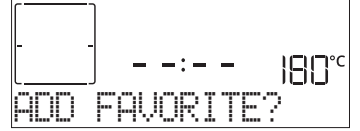
يتوفر ببعض وظائف الفرن إمكانية تحمير سطح الطعام من خلال تفعيل الشواية بمجرد انتهاء الطهي.



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.


## المفضلات

بمجرد انتهاء الطهي يُطلب منك على وحدة العرض حفظ الوظيفة برقم بين 1 و 10 في قائمة مفضلاتك.





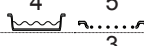

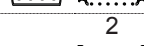


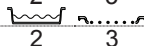

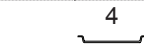

























إذا أردت حفظ الوظيفة كمفضلة، وتخزين الإعدادات الحالية لاستخدامها فيما بعد، قم بالضغط على ، أو لتجاهل الطلب اضغط على . بمجرد الضغط على  اضغط على  أو  لاختيار موضع الرقم ثم اضغط على  للتأكيد.

يرجى ملاحظة: إذا كانت الذاكرة ممثلة 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 من خلال الضغط على ، ثم اضغط على  لتفعيل.


المستوى والكماليات	إدارة (مدة الطهي)	الكمية	فئات الطعام		
	-	3 - 0.5 كجم	-	LASAGNA (لازانيا)	
	-	2 - 0.6 كجم	روستو	Beef-roasted (بقرى روز بيف)	
	5/3	3 - 1.5 سم	Hamburgers (بيف برجر)	Meat (لحم)	
	-	2.5 - 0.6 كجم	روستو		Pork-roasted (لحم روستو)
	3/2	4 - 1.5 سم	Wurstel & Sausages (السجق والنقانق)		roasted-Chicken (دجاج روستو)
	-	3 - 0.6 كجم	Whole (كاملة)		breast & Fillet (فيليه و صدر)
	3/2	5 - 1 سم		Kebabs (كباب)	
	2/1	1 شبكة			fish (أسماك)
	-	3 - 0.5 سم		Fillets (شرائح)	
	-	3 - 0.5 سم		frozen-Fillets (فيليه مُجمد)	
	-	1.5 - 0.5 كجم *	Potatoes (البطاطس)	-Vegetables roasted (خضروات - روستو)	
	-	1.5 - 0.5 كجم *	frozen -Potatoes (البطاطس المجمدة)		
	-	0.5 - 0.1 كجم لكل واحدة	stuffed-Vegetables (خضروات محشية)		
	-	1.5 - 0.5 كجم	roasted-Vegetables (خضروات - روستو)		
	-	1 صينية	Potatoes (البطاطس)	VEGETABLES (خضروات)	
	-	1 صينية	Tomatoes (الطماط)		
	-	1 صينية	Peppers (فلفل)		
	-	1 صينية	Broccoli (البروكولي)		
	-	1 صينية	Cauliflowers (القرنبيط)		
	-	1 صينية	Others (نقاط أخرى)		
	-	1.2 - 0.5 كجم	in tin Rising cakes (كعك كيك مُعلب)	الكعك والمعجنات	
	-	80 - 40 جم *	Cupcakes & Muffins (المافن والكاب كيك)		
	-	0.6 - 0.3 كجم *	Cookies (كعك)		
	-	1 صينية	Choux pastry (معجنات الشو)		
	-	1.6 - 0.4 كجم *	Tart (فطيرة)		
	-	1.6 - 0.4 كجم	Strudel (فطيرة محشوة)		
	-	2 - 0.5 كجم	pie Fruit filled (فطيرة محشوة بالفاكهة)	SALT CAKES (كعك متبل)	
	-	1.2 - 0.8 كجم *	Quiche lorraine (فطيرة كيش لورين)		
	-	1.2 - 0.8 كجم *	Salt cakes (كعك متبل)	BREAD (الخبز)	
	-	150 - 60 جم لكل واحدة *	Rolls (رولز)		
	-	500 - 200 جم لكل واحدة *	Medium size (حجم متوسط)		
	-	600 - 400 جم لكل واحدة *	in tin Sandwich loaf (قالب ساندوتش في صينية)		
	-	2 - 0.7 كجم *	Big bread (خبز كبير)		
	-	300 - 200 جم لكل واحدة *	Baguettes (خبز باجيت)		
	-	الصينية 1 *	Special bread (الخبز المميز)		


\* الكمية المقترحة. لا تفتح الباب في حالة الطهي مع استخدام المستشعر: وإذا فتحته، يتم إيقاف فعالية المستشعر.

 صينية تجميع القطرات مع 500 مل ماء

 صينية تجميع القطرات / صينية الخبز

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

 صينية الفرن أو صينية الكيك على الشبكة السلكية

 الشبكة السلكية

الكماليات

المستوى والكماليات	إدارة (مدة الطهي)	الكمية	فات الطعام
2	-	الصينية المستديرة *	Thin (رفيع)
2	-	الصينية المستديرة *	Thick (كثيف)
2	-	4 - 1 طبقات	Frozen (مجمد)
1 4	-		
1 3 5	-		
1 2 4 5	-		
2	-	الصينية 1 *	Thin (رفيع)
2	-	الصينية 1 *	Thick (كثيف)

Pizza (بيتزا)

& PIZZA  
FOCACCIA  
(البيتزا وخبز  
الفوكاشيا)

Focaccia  
(خبز الفوكاشيا)

\* الكمية المقترحة. لا تفتح الباب في حالة الطهي مع استخدام المستشعر: وإذا فتحته، يتم إيقاف فعالية المستشعر.

## جدول الطهي

الرف والكماليات	المدة (دقيقة)	درجة الحرارة (م°)	الإحماء	الوظيفة	الوصفة
2	50 - 30	170	نعم		كيك مختمر / كيك اسفنجي
2	50 - 30	160	نعم		
1 4	50 - 30	160	نعم		
3	85 - 30	200 - 160	نعم		الفتائر المحشوة (تشيز كيك، فطيرة محشوة، فطيرة تفاح)
1 4	90 - 35	200 - 160	نعم		
3	40 - 20	150	نعم		Cookies (كعك)
4	50 - 30	140	نعم		
1 4	50 - 30	140	نعم		
1 3 5	60 - 40	135	نعم		
3	40 - 20	170	نعم		
4	50 - 30	150	نعم		
1 4	50 - 30	150	نعم		
1 3 5	60 - 40	150	نعم		قطع كيك صغيرة / مافن
3	40 - 30	200 - 180	نعم		
1 4	45 - 35	190 - 180	نعم		
1 3 5	* 45 - 35	190 - 180	نعم		معجنات الشو
3	150 - 110	90	نعم		
1 4	150 - 130	90	نعم		ميرنجز
1 3 5	* 160 - 140	90	نعم		
2	50 - 15	250 - 190	نعم		بيتزا / خبز / خبز الفوكاشيا
1 4	50 - 20	230 - 190	نعم		
1 3 5	* 50 - 25	240 - 220	نعم		بيتزا (رفيعة، سميكة، فوكاشيا)



air Eco Forced  
(دفع الهواء  
الاقتصادي)



4 Cook



MaxiCooking



Turbogrill  
(الشواية التربو)



الشواية



Convection  
Bake (الخبز  
بالتوزيع الحراري)



Forced air  
(وظيفة دفع الهواء)



الفرن التقليدي

الوظائف



الوصفة	الموظفة	الإحماء	درجة الحرارة (م°)	المدة (دقيقة)	الرف والكماليات
		نعم	250	15 - 10	
البيتزا المجمدة		نعم	250	20 - 10	
		نعم	240 - 220	30 - 15	
الفاطنر المتبل (فطيرة الخضروات، فطيرة كيش)		نعم	190 - 180	55 - 45	
		نعم	190 - 180	60 - 45	
		نعم	190 - 180	* 70 - 45	
مخبوزات فول-أو-فان / باف باستري		نعم	200 - 190	30 - 20	
		نعم	190 - 180	40 - 20	
		نعم	190 - 180	* 40 - 20	
لازانيا/فطائر/معكرونة محمرة/كانيلوني		نعم	200 - 190	65 - 45	
لحم ضأن/لحم بتلو/لحم بقري/لحم دسم 1 كجم		نعم	200 - 190	110 - 80	
لحم دسم محمر بقشرة 2 كجم		-	170	150 - 110	
دجاج/أرانب/بط 1 كجم		نعم	230 - 200	100 - 50	
ديك رومي/أوز 3 كجم		نعم	200 - 190	130 - 80	
سمك مشوي/مطهر وهو مغلف بورق الزبدة (فيليه، سمكة كاملة)		نعم	200 - 180	60 - 40	
خضروات محشية (طماطم، كوسة، باننجان)		نعم	200 - 180	60 - 50	
التوست		-	3 (مرتفع)	6 - 3	
سمك فيليه / شرائح سنطيك		-	2 (متوسطة)	** 30 - 20	
السجق / الكباب / لحم الضلوع / هامبرجر		-	2 - 3 (متوسطة - مرتفعة)	** 30 - 15	
دجاجة مشوية 1-3.1 كجم		-	2 (متوسطة)	*** 70 - 55	
فخذ ضأن/سيقان		-	2 (متوسطة)	*** 90 - 60	
بطاطس محمرة		-	2 (متوسطة)	*** 55 - 35	
جراتان الخضروات		-	3 (مرتفع)	25 - 10	
Cookies (كعك)		نعم	135	70 - 50	
تارت		نعم	170	70 - 50	
بيتزات مستديرة		نعم	210	60 - 40	
وجبة كاملة: فطيرة الفاكهة (المستوى 5) / لازانيا (المستوى 3) / لحم (المستوى 1)		نعم	190	* 120 - 40	
وجبة كاملة: فطيرة الفاكهة (المستوى 5) / خضروات روسو (المستوى 4) / لازانيا (المستوى 2) / قطع لحم (المستوى 1)		نعم	190	* 120 - 40	

\* 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).

صينية تجميع الفطرات مع 500 مل ماء  
 صينية تجميع الفطرات / صينية الخبيز

صينية تجميع الفطرات/صينية الخبيز أو صينية الفرن على الشبكة السلكية

صينية الفرن أو صينية الكيك على الشبكة السلكية

الشبكة السلكية

الكماليات

الوصفة	الموظفة	الإحماء	درجة الحرارة (م°)	المدة (دقيقة)	الرف والكماليات
لازانيا ولحم		نعم	200	* 100 - 50	
اللحم والبطاطس		نعم	200	* 100 - 45	
الأسماك والخضراوات		نعم	180	* 50 - 30	
قطع لحم روست محشوة		-	200	* 120 - 80	
قطع لحم (أرنب، دجاج، ضأن)		-	200	* 100 - 50	

\* 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، وذلك 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.

								الوظائف
Eco Forced air (دفع الهواء الاقتصادي)	4 Cook	MaxiCooking	Turbogril (الشواية التربو)	الشواية	Convection Bake (الخبز بالتوزيع الحراري)	Forced air (وظيفة دفع الهواء)	الفرن التقليدي	

## التنظيف والصيانة

قم بارتداء قفازات واقية.  
يجب فصل الفرن عن مصدر الكهرباء قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة.  
لا تستخدم ألياف سلكية، مساحيق كاشطة أو منظفات مزيلة/أكالة، لأنها قد تعرض أسطح الجهاز للضرر.

قم بتفعيل وظيفة "Smart Clean" من أجل تنظيف الأسطح الداخلية بشكل مثالي. (في بعض الموديلات فقط).  
قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملائم.  
يمكن إزالة باب الفرن لتسهيل التنظيف.

### الكماليات

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

### الأسطح الخارجية

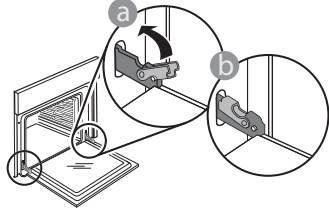
قم بتنظيف الأسطح بقطعة قماش دقيقة الألياف رطبة.  
إذا كانت الأسطح شديدة الاتساخ، فأضف بضع قطرات من منظف محايد إلى الماء. وجففها في النهاية باستخدام قطعة قماش جافة.  
لا تستخدم منظفات أكالة أو كاشطة. إذا حدث تلامس لأي من هذه المنتجات مع أسطح الجهاز بدون قصد، قم بتنظيفها على الفور بقطعة رطبة من الألياف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

### الأسطح الداخلية

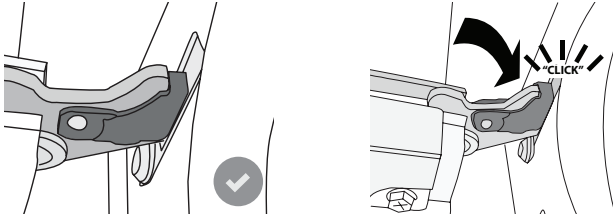
بعد كل استخدام، اترك الفرن يبرد ثم قم بتنظيفه، يُفضل التنظيف وهو دافئ، لإزالة أية رواسب أو بقع ناتجة عن بقايا الأطعمة. لتجفيف أي تكاثف للماء تم تكوينه نتيجة طهي الأطعمة باستخدام قدر كبير من الماء، اترك الفرن حتى يبرد تماما ثم قم بمسحه بقطعة قماش أو إسفنجة.

## خلع الباب وإعادة تركيبه

3. أعد تركيب الباب بتحريكه نحو الفرن، وقم بمحاذاة خطافات المفصلات مع موضع التثبيت ثم قم بتأمين الجزء العلوي في موضع التثبيت.
4. قم بإنزال الباب ثم افتحه بالكامل. قم بإنزال السقاطات في موضعها الأصلي: وتأكد من إنزالها للأسفل تماماً.

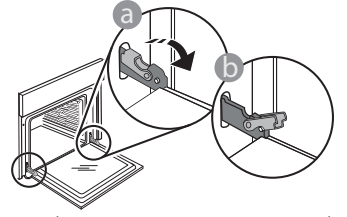


اضغط برفق للتأكد من تثبيت السقاطات في موضعها الصحيح.

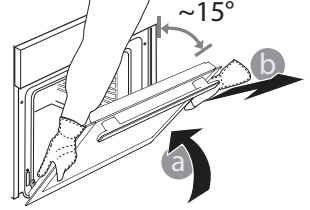


5. حاول غلق الباب وافحص للتأكد من محاذاته مع لوحة التحكم. وإن لم يكن الأمر كذلك، أعد تنفيذ الخطوات أعلاه: قد يتعرض الباب للتلف إذا لم يعمل بشكل صحيح.

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



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



## استبدال المصباح

1. افصل الفرن عن مصدر الإمداد بالكهرباء.
2. قم بجل غطاء المصباح واستبدل اللمبة ثم أعد ربط غطاء المصباح مرة أخرى.
3. أعد توصيل الفرن بمصدر الإمداد بالكهرباء.

يرجى ملاحظة: اقتصر على استخدام لمبات هالوجين 20-40 واط/230 ~ فلت من النوع G9، T300م. اللمبة المركبة بالمنتج مصممة خصيصاً للأجهزة المنزلية وغير ملائمة لإضاءة الغرف بصفة عامة داخل المنزل (المواصفة EC 244/2009). تتوفر لمبات المصابيح لدى مركزنا لخدمة ما بعد البيع.

- في حالة استخدام لمبات هالوجين فلا تتعامل مع اللمبات بيدك المجردتين، فقد تؤدي بصمات أصابعك إلى إتلافها. لا تستخدم الفرن حتى تتم إعادة تركيب غطاء اللمبة.

## تحري الأعطال وإصلاحها

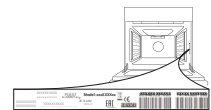
المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يعمل.	انقطاع التيار الكهربائي. الفصل من الشبكة الكهربائية.	تحقق من وجود طاقة كهربائية بالشبكة الكهربائية ومن توصيل الموقد بمصدر الكهرباء. أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائماً.
وحدة العرض تعرض الحرف "F" متبوعاً برقم أو بحرف.	عطل بالفرن.	أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائماً. قم باختيار "FACTORY RESET" (إرجاع إعدادات المصنع) من قائمة "SETTINGS" (الإعدادات). اتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع واذكر الرقم التابع للحرف "F".
تنتهي وظيفة طهي Sense 6 <sup>th</sup> دون عرض عد تنازلي. تنتهي عملية الطهي قبل انتهاء العد التنازلي.	كمية الطعام المختلفة من النطاق الموصى به. الباب مفتوح أثناء الطهي.	افتح الباب وتحقق من درجة استواء الطعام. إذا كان ضرورياً، واصل عملية الطهي من خلال اختيار الوظيفة التقليدية.
الموقد لا يقوم بالتسخين.	عندما تكون الطريقة "DEMO" (الاستعراض) على الوضع "ON" (مشغل)، يتم تفعيل جميع الأوامر والقوائم المتاحة ولكن الفرن لا يقوم بالتسخين. تظهر DEMO (الاستعراض) على وحدة العرض كل 60 ثانية.	قم بالدخول إلى "DEMO" من "SETTINGS" (الإعدادات) واختر "Off" (إيقاف).
ينطفئ الضوء.	يتم تشغيل الوظيفة الاقتصادية "ECO".	قم بالدخول إلى "ECO" (الوظيفة الاقتصادية) من "SETTINGS" (الإعدادات) واختر "Off" (إيقاف).
لا ينغلق الباب بشكل صحيح.	عدم تركيب مثبتات الأمان بشكل صحيح.	تأكد من تركيب مثبتات الأمان بشكل صحيح من خلال اتباع تعليمات الفك وإعادة ضبط وضع الباب تحت جزء "الصيانة والتنظيف".
يتم إيقاف مصدر الكهرباء المنزلي.	خطأ بإعداد القدرة.	تحقق من أن معدل شبكة التيار المنزلية لا يقل عن 3 كيلوواط. إذا كان غير ذلك، قم بخفض القدرة إلى 13 أمبير. قم بالدخول إلى "POWER" (القدرة) من "SETTINGS" (الإعدادات) واختر "LOW" (منخفض).

يمكنك تنزيل تعليمات السلامة، ودليل المستخدم، وكتيب المنتج، وبيانات الطاقة من خلال:

زيارة موقعنا الإلكتروني [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

استخدام كود الاستجابة السريع QR

وكبديل، يمكنك الاتصال بخدمة ما بعد البيع لدينا (راجع رقم التليفون في كتيب الضمان). يرجى عند الاتصال بخدمة ما بعد البيع ذكر الأكواد المذكورة على لوحة تمييز المنتج.



Whirlpool

