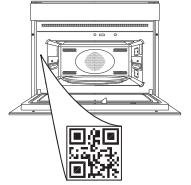




THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT

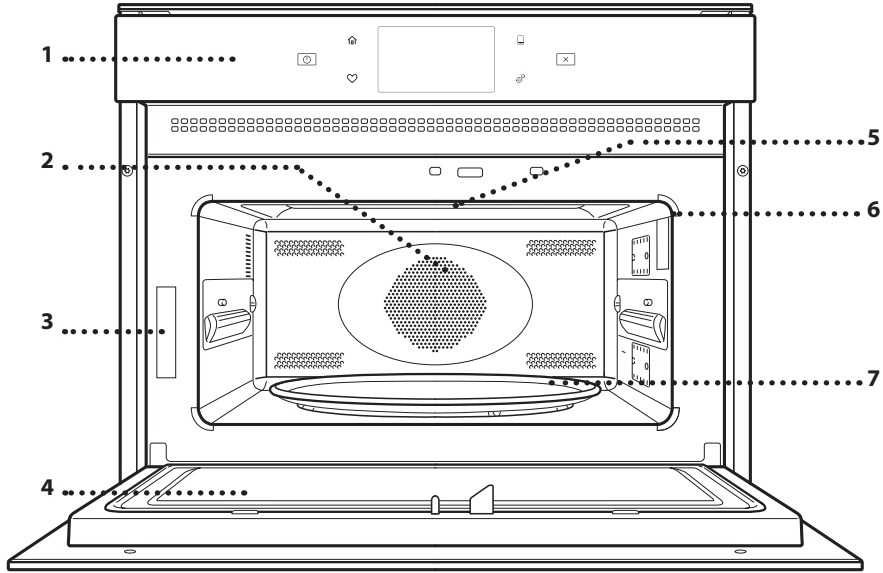
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.whirlpool.eu/register

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



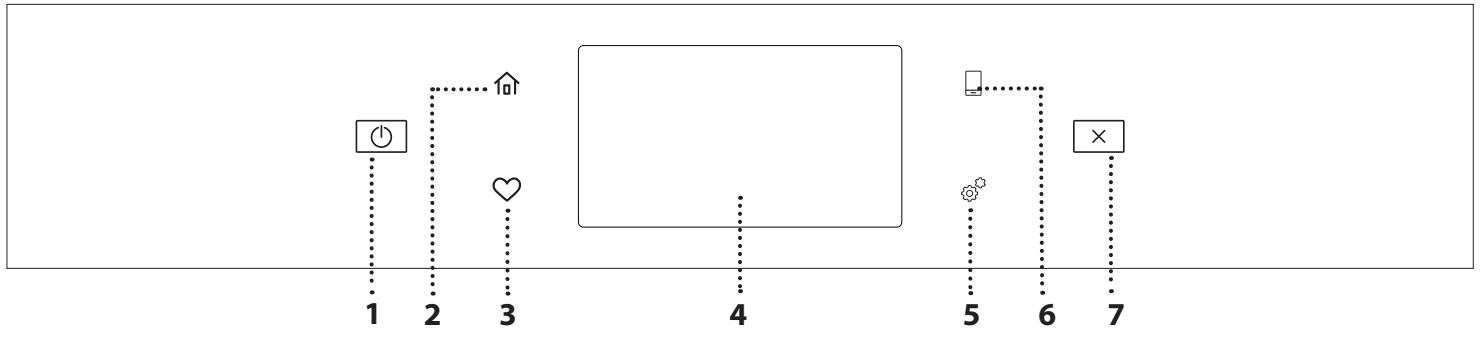
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL DESCRIPTION



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

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

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

4. DISPLAY

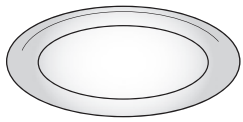
5. TOOLS
To choose from several options and also change the oven settings and preferences

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

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

ACCESSORIES

TURNTABLE

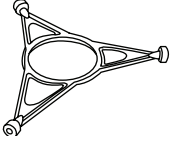


Placed on its support, the glass turntable can be used with all cooking methods.

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

accessories, with the exception of the Baking tray.

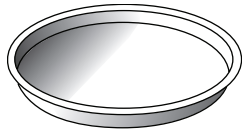
TURNTABLE SUPPORT



Only use the support for the glass turntable.

Do not rest other accessories on the support.

CRISP PLATE

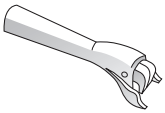


Only for use with the designated functions.

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

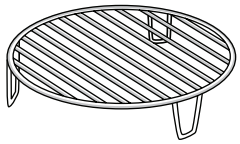
when empty, using the special function for this purpose only. Place the food directly on the Crisp plate.

HANDLE FOR CRISP PLATE



Useful for removing the hot Crisp plate from the oven.

WIRE RACK



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

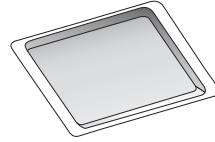
It must be used as base for the crisp

plate in some "6th Sense Crisp Fry" functions.

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

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

RECTANGULAR BAKING TRAY

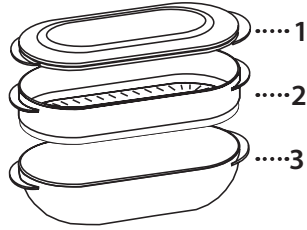


Only use the baking tray with functions that allow for convection cooking; it must never be used in combination with microwaves.

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

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

STEAMER



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

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

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

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

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

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

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

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

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

COOKING FUNCTIONS



MANUAL FUNCTIONS

• MICROWAVE

For quickly cooking and reheating food or drinks.

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

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

• CRISP

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

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

* Turn food halfway through cooking.

Required accessories: Crisp plate, handle for the Crisp plate

• FORCED AIR

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

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

* Preheat needed

Recommended accessories: Rectangular baking plate / Wire rack

• FORCED AIR + MW

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

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

Recommended accessories: Wire rack

• GRILL

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

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

Recommended accessories: Wire rack

• GRILL + MW

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

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

Recommended accessories: Wire rack

• TURBO GRILL

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

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

Recommended accessories: Wire rack

• TURBO GRILL + MW

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

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

Recommended accessories: Wire rack

• FAST PREHEATING

For quickly preheating the oven before a cooking cycle.

• SPECIAL FUNCTIONS

» KEEP WARM

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

» RISING

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


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

• 6th SENSE DEFROST

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

CRISP BREAD DEFROST

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

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

• 6th SENSE REHEAT

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

Do not open the door during this function.

• 6th SENSE STEAM

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

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

Do not open the door during this function.

Required accessories: Steamer

• 6th SENSE CRISP FRY

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

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

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

HOW TO USE THE TOUCH DISPLAY



To scroll through a menu or a list:

Simply swipe your finger across the display to scroll through the items or values.



To select or confirm:

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

To go back to the previous screen:


Tap < .

To confirm a setting or go to the next screen:

Tap "SET" or "NEXT".

FIRST TIME USE

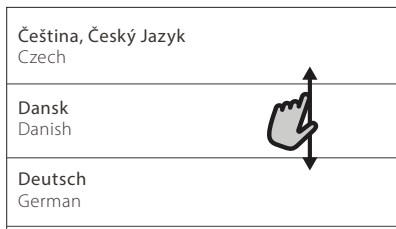
You will need to configure the product when you switch on the appliance for the first time.

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

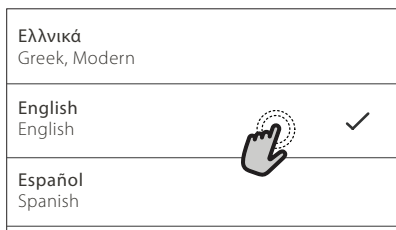
1. SELECT THE LANGUAGE

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

- Swipe across the screen to scroll through the list of available languages.



- Tap the language you require.

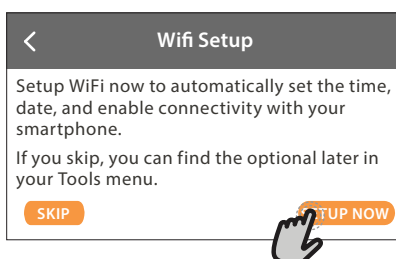


Tapping < will take you back to the previous screen.

2. SETTING UP WIFI

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

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



Otherwise tap "SKIP" to connect your product later.

HOW TO SET UP THE CONNECTION

To use this feature you will need: A smartphone or tablet and a wireless router connected to the Internet.

Please use your smart device to check that your home wireless network's signal is strong close to the appliance.

Minimum requirements.

Smart device: Android 4.3 (or higher) with a 1280x720 (or higher) screen or iOS 8 (or higher).

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

1. Download the 6th Sense Live app

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

2. Create an account

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

3. Register your appliance

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

4. Connect to WiFi

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

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

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

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

MAC address is displayed for the WiFi module.

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

3. SETTING THE TIME AND DATE

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

- Tap the relevant numbers to set the time.
- Tap "SET" to confirm.

Once you have set the time, you will need to set the date.

- Tap the relevant numbers to set the date.
- Tap "SET" to confirm.

After a long power loss, you need to set the time and date again.

4. HEAT THE OVEN

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

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

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

Heat the oven to 200 °C, ideally using the "Fast preheat" function.

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

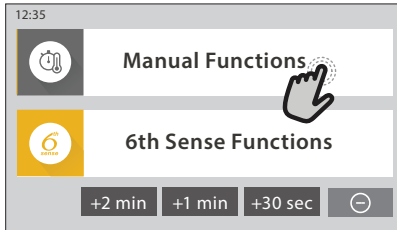
DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

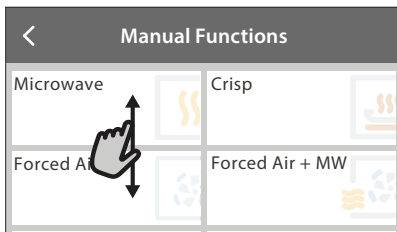
- To switch on the oven, press or touch anywhere on the screen.

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

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



- Scroll up or down to explore the list.



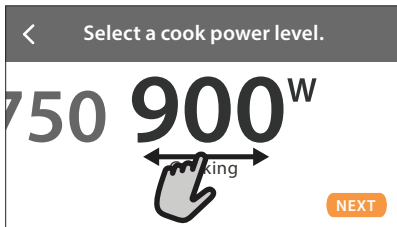
- Select the function you require by tapping it.

2. SET MANUAL FUNCTIONS

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

POWER / TEMPERATURE / GRILL LEVEL

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

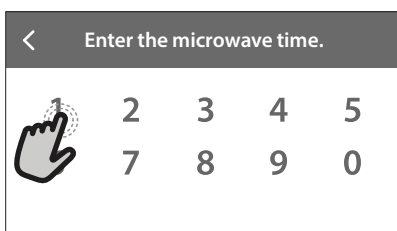


In "Forced Air" function, you can tap to activate preheating.

DURATION

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

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



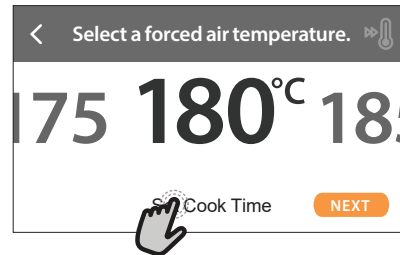
- Tap "NEXT" to confirm.

At the end of the cooking time, the cooking is

stopped automatically.

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

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



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

3. SET 6th SENSE FUNCTIONS

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

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

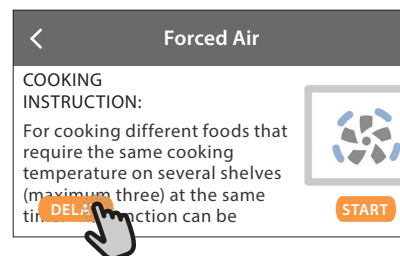
Functions are displayed by food categories in the 6th SENSE FOOD menu (see relative tables) and by recipe features in the LIFESTYLE menu.

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

4. SET START TIME DELAY

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

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



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

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

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

5. START THE FUNCTION

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

If the oven is hot and the function requires a specific maximum temperature, a message will shown on the display. In microwave functions is provided a start protection. The door must be opened and closed before starting the function.

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

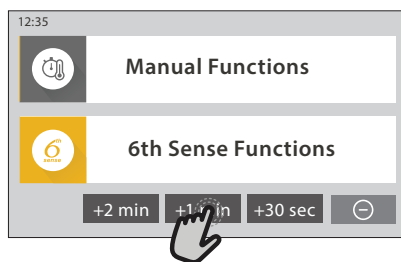
You can change the values that have been set at any time during cooking by tapping the value you want to amend.

- Press  to stop the active function at any time.

6. JET START

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

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



7. PREHEATING


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

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

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

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

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

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

8. PAUSING COOKING

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

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

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

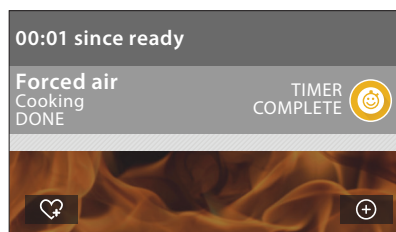
An audible signal will sound and the displays shows the action must to be done.



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

9. END OF COOKING

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

With some functions, once cooking has finished you can extend the cooking time or save the function as a favorite.




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

10. FAVORITES

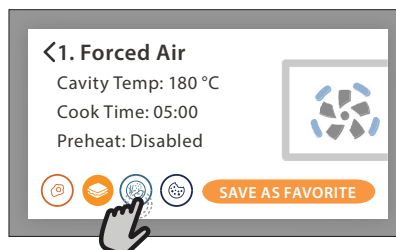
The Favorites feature stores the oven settings for your favorite recipes.

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

HOW TO SAVE A FUNCTION

Once a function has finished, you can tap  to save it as favorite. This will enable you to use it quickly in the future, keeping the same settings. The display allows you to save the function by indicating up to 4 favorite meals time including breakfast, lunch, snack and dinner.

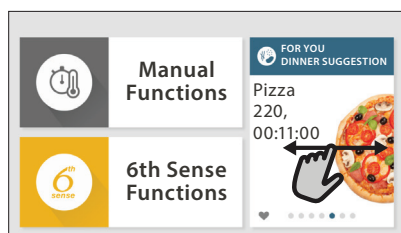
- Tap the icons to select at least one.



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

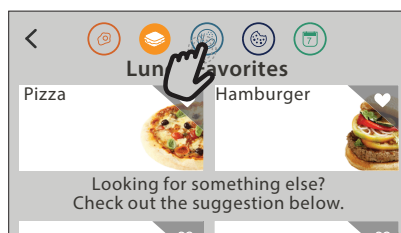
ONCE SAVED

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



To view the favorite menu, press : The functions will be divided by different meal times and some suggestions will be offered.

- Tap the meals icon to show the relevant lists.



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

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

CHANGING THE SETTINGS

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

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

In the favorite screen you can also delete functions you have saved:

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

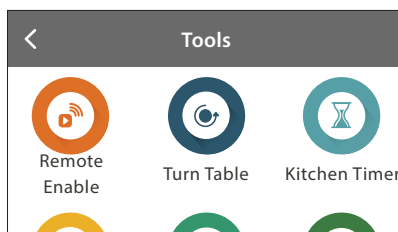
You can also change the time when the various meals are shown:

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

Each time slot can be combined with one meal only.

11. TOOLS

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



REMOTE ENABLE

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

TURN TABLE

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

KITCHEN TIMER

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

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

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

The timer will continue counting down, shown at the top-right corner of the screen.

To retrieve or change the kitchen timer:

- Press .
- Tap .

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

- Tap "DISMISS" to cancel the timer or set a new timer duration.
- Tap "SET NEW TIMER" to set the timer again.

LIGHT

To switch on or off the oven lamp.

SELF CLEAN

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

Required accessories: Steamer



MUTE


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



CONTROL LOCK

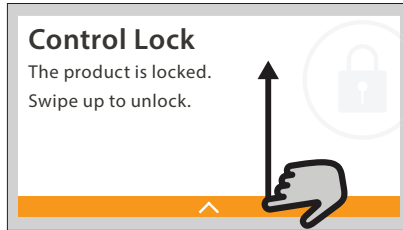
The “Control Lock” enables you to lock the buttons on the touch pad so they cannot be pressed accidentally.

To activate the lock:

- Tap the  icon.

To deactivate the lock:

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



PREFERENCES

For changing several oven settings.



WI-FI

For changing settings or configuring a new home network.



INFO

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

USEFUL TIPS

MICROWAVE COOKING

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

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

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

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

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

LIQUIDS

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

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

FROZEN FOOD

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

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

FOOD FOR INFANTS

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

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

CAKES AND BREAD

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

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

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

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

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

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

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

PIZZA

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

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



























MEAT AND FISH

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

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

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


* Frozen ◐● Suggested quantity. Do not open door during cooking.

	Food categories	Accessories	Quantity	Cooking Info	
MEAT	BEEF	Roast Beef	 + 	800 - 1500 g	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving
		Roast Veal			Brush with oil or melted butter. Rub with salt and pepper. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving
		Steak		2 - 6 pieces	Brush with oil and rosemary. Rub with salt and black pepper. Distribute evenly on the grill rack
		Hamburger		2 - 6 pieces	Brush with oil and sprinkle with salt before cooking
		Hamburger *		100 - 500 g	Lyghtly grease the crisp plate before preheating
	PORK	Roast Pork	 + 	800 - 1500 g	Brush with oil or melted butter. Rub with salt and pepper. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving
		Chops		2 - 6 pieces	Brush with oil and rosemary. Rub with salt and black pepper. Distribute evenly on the grill rack
		Ribs		700 - 1200 g	Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Evenly distribute in the crisp plate with the bone side downwards
		Bacon		50 - 150 g	Evenly distribute in the crisp plate
	LAMB	Roast Lamb	 + 	1000 - 1500 g	Brush with oil or melted butter. Rub with salt, pepper and chopped garlic. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving
		Cutlet		2 - 8 pieces	Brush with oil and rub with salt and pepper. Evenly distribute on rack
	CHICKEN	Roast Chicken		800 - 2500 g	Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Placing into the oven with the breast side up
		Chicken Pieces		400 - 1200 g	Brush with oil and season as you prefer. Evenly distribute in the crisp plate with the skin side down
		Chicken Fillets / Breast		300 - 1000g	Lyghtly grease the crisp plate before preheating
	DUCK	Roast Duck	 + 	800 - 2000 g	Brush with oil or melted butter. Rub with salt, pepper, and paprika. Placing into the oven with the breast side down
		Duck Pieces		400 - 1400 g	Brush with oil and season as you prefer. Evenly distribute in the crisp plate with the skin side down
	STEAMED MEAT	Chicken Fillets		300 - 800 g ●●	Distribute evenly in the steam grid
		Turkey Fillets			
		Hot Dog		4 - 8 pieces ●●	Add hot dog in the steamer bottom and cover with water. Cook uncovered
	MEAT DISHES	Meat Loaf		4-8 portions	Prepare according to your favorite recipe and shape into a loaf container pushing to avoid the formation of air pockets
		Meat Pie	 + 	1 batch	Prepare a meat gravy mixture for 6-9 individual serve pie tins. Line the greased cake tin with shortcrust pastry, fill with the meat gravy and close with a pouf pastry lid
Kebab			400 - 1200 g	Brush with oil and flavor with herbs. Distribute evenly on the grill rack	
Breaded Fillet Fry		 + 	100 - 500 g	Brush with oil. Distribute evenly in the crisp plate	
Sausages & Wurstel			200 - 800 g	Lyghtly grease the crisp plate before preheating. Pierce the sausages with a fork to prevent bursting	
Meatballs		 + 	200 -800 g	Prepare according to your favorite recipe and shape it into balls with approximate weight of 30-40g each. Brush with oil. Distribute evenly in the crisp plate	

ACCESSORIES

 Mw/Oven proof container

 Steamer (Complete)












 Steamer (Bottom + Lid)

 Steamer (bottom)


















 Wire rack

 Rectangular baking plate

 Crisp Plate


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


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

	Food categories	Accessories	Quantity	Cooking Info	
VEGETABLES	ROASTED VEGETABLES	Potatoes	 + 	300 - 1200 g	Cut in pieces, season with oil, salt and flavor with herbs before placing into the oven
		Stuffed Vegetables		600 - 2200 g	Scoop out the vegetable and fill with a mixture of the vegetable flesh itself, minced meat and shredded cheese. Season with garlic, salt and flavor with herbs as you prefer.
		Vegetarian Burger *		2 - 6 pieces	Lyghtly grease the crisp plate
		Jacket Potatoes		200 - 1000 g	Brush with oil or melted butter. Cut a cross on top of the potato and pour with source cream and your favorite topping.
		Potato Wedges		300 - 800 g	Cut in wedges, season with oil, salt and flavor with herbs before placing into the oven
	GRATIN VEGETABLES	Potatoes	 + 	4 - 10 portions	Slice and place into a large container. Season with salt, pepper and pour over cream. Spinkle cheese on top
		Broccoli		600 -1500 g	Cut in pieces and place into a large container. Season with salt, pepper and pour over cream. Spinkle cheese on top
		Couliblowers	 + 	600 -1500 g	
		Hash Browns		100 - 500 g	Peel and grind. Soak in cold salted water for 30 minutes. Dry with a towel and squeeze out any excess moisture. Season with salt, black pepper, cayenne pepper, and paprika. Distribute evenly on greased crisp plate
		Vegetable *		400 - 800 g	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil
	STEAMED VEGETABLES	Potatoes Pieces		300 - 1000 g ○●	Cut in pieces. Distribute evenly in the steamer bottom
		Peas		200 - 500 g ○●	Distribute evenly in the steam grid
		Carrots			
		Broccoli		200 - 500 g ○●	Cut in pieces. Distribute evenly in the steam grid
		Couliblower			
		Asparagus		200 - 500 g ○●	Distribute evenly in the steam grid
		Pumpkin		200 - 500 g ○●	Cut in pieces. Distribute evenly in the steam grid
		Brussel Sprout		200 - 500 g ○●	Distribute evenly in the steam grid
		Corn on Cob		300 - 1000 g ○●	
		Peppers		200 - 500 g ○●	Cut in pieces. Distribute evenly in the steam grid
Other Vegetables		200 - 500 g ○●	Distribute evenly in the steam grid		
STEAMED FROZEN VEGETABLES	Peas *				
	Broccoli *				
	Brussel Sprout *				
	Carrots *		300 - 800 g ○●	Distribute evenly in the steam grid	
	Asparagus *				
Other Vegetables *					

ACCESSORIES

 Mw/Oven proof container

 Steamer (Complete)
















 Steamer (Bottom + Lid)

 Steamer (bottom)





























 Wire rack

 Rectangular baking plate

 Crisp Plate


	Food categories	Accessories	Quantity	Cooking Info	
VEGETABLES	FRIED VEGETABLES	Potatoes Fried *	200 - 500 g	Distribute evenly in the crisp plate	
		Potatoes Fried		200 - 500 g	Peel and cut in stick. Soak in cold salted water for 30 minutes. Wash, dry and weight. Mix with oil, approximately 10g each 200g of dry potatoes. Distribute evenly in the crisp plate
		Potatoes Croquettes		100 - 600 g	Distribute evenly in the crisp plate
		Egg Plant		200 - 600 g	Chop and soak in cold salted water for 30 minutes. Wash, dry and weigh. Mix with oil, approximately 10g for each 200g of dry eggplant. Distribute evenly in the crisp plate
		Pepper	 + 	200 - 500 g	Slice, weigh and mix with oil, approximately 10g each 200g of dry pepper. Season with salt. Distribute evenly in the crisp plate
		Zucchini		200 - 500 g	Slice, weight and mix with oil, approximately 10g each 200g of dry zucchini. Season with salt and black pepper. Distribute evenly on crisp plate
SALTY CAKES	Quiche Lorraine		1 batch	Line the crisp plate with the pastry and pierce it with a fork. Prepare quiche lorraine mixture considering a quantity for 8 portions	
	Quiche Lorraine *		200 - 800 g	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil	
	Salty Cake	 + 	1 batch	Line a pie dish for 8-10 portions with a pastry and pierce it with a fork. Fill the pastry according to your favorite recipe	
	Vegetable Strudel		800 - 1500 g	Prepare a mix of chopped vegetable. Sprinkle with oil and cook into a pan for 15-20 minutes. Let cool down. Add fresh cheese and season with salt, balsamic vinegar and spices. Roll it into a pastry and fold the external part	
	Rolls		1 batch	Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form to rolls before rise. Use the oven's dedicated rise function	
BREAD	Rolls *		1 batch	Take out from packaging. Evenly distribute on the baking plate	
	Sandwich Loaf in Tin		1 - 2 pieces	Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form into a loaf container before rise. Use the oven dedicated function to rise	
	Rolls Prebacked		1 batch	Take out from packaging. Evenly distribute on the baking plate	
	Scones		1 batch	Shape into one scone or in smaller pieces on greased crisp plate	
	Rolls Canned		1 batch	Take out from packaging. Evenly distribute on the baking plate	
PIZZA	Pizza		2 - 6 portions	Prepare a pizza dough based on 150ml water, 15g yeast, 200-225g flour, oil and salt. Leave it to rise using the oven's dedicated function. Roll out the dough into a lightly greased baking plate. Add topping like tomatoes, mozzarella and ham	
	Thin Pizza *		250 - 500 g ◦•	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil	
	Thick Pizza *		300 - 800 g ◦•		
	Chilled Pizza		200 - 500 g	Take out from packaging. Evenly distribute in the crisp plate	
CAKES & PASTRIES	RISING CAKES	Sponge Cake In Tin	1 batch	Prepare a fatless sponge cake batter of 500-900g. Pour into lined and greased baking pan	
		Fruit Rising Cake In Tin	 + 	900 - 1900 g	Prepare a cake batter according to your favorite recipe by using shraded or chopped-sliced fresh fruit. Pour into lined and greased baking pan
		Choccolate Rising Cake In Tin		600 - 1200 g	Prepare a chocolate-cocoa cake batter according to your favorite recipe. Pour into lined and greased baking pan


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

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

ACCESSORIES

 Mw/Oven proof container

 Steamer (Complete)

 Steamer (Bottom + Lid)

 Steamer (bottom)

 Wire rack

 Rectangular baking plate

 Crisp Plate

CLEANING

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

Never use steam cleaning equipment.

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

INTERIOR AND EXTERIOR SURFACES

- Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- At regular intervals, or in case of spills, remove the turntable and its support to clean the bottom of the oven, removing all food residue.
- Activate the "Self Clean" function for an optimum cleaning of the internal surfaces.

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

ACCESSORIES

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

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

WIFI FAQs

Which WiFi protocols are supported?

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

Which settings need to be configured in the router software?

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

Which Version of WPS is supported?

WPS 2.0 or higher. Check the router documentation.

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

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

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

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



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

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

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

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

Where can I find the appliance's MAC address?

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

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

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

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

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

How far should the router be from the oven?

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

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

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

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

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

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

Force the router to use your home WiFi channel.

What can I do if the display shows or the oven is unable to make a stable provision to home router?

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

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

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

How can I check whether data is being transmitted?

After setting up the network, switch the power off, wait 20 seconds and then switch on the oven: Check that the app is showing the UI status of the appliance. Select a cycle or another option and check its status on the app.

Some settings take several seconds to appear in the app.








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

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

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

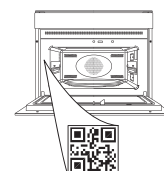
You can either keep the same settings (network name and password) or delete the previous settings from the appliance and configure the settings again.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" followed by a number or letter.	Oven failure.	Contact your nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F". Press  , tap  "Info" and then select "Factory Reset". All settings saved will be deleted.
The oven makes noises, even when it is switched off.	Cooling fan active.	Open the door or hold or wait until the cooling process has finished.
The function does not start. The function is not available in demo mode.	Demo mode is running.	Press  , tap  "Info" and then select "Store Demo Mode" to exit.
The  icon is shown on display.	The WiFi router is off. The router settings have changed. The wireless connections does not reach the appliance. The oven is unable to establish a stable connection to home network. The connectivity is not supported.	Check that the WiFi router is connected to the Internet. Check that the WiFi signal close to the appliance is strong. Try to restart the router. See the "WiFi FAQs" section. If your home wireless network settings have changed, connect to the network: Press  , tap  "WiFi" and then select "Connect to Network".
The connectivity is not supported.	Remote operation is not permitted in your country.	Check whether your country allows remote operation of electronic appliances before purchasing.

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

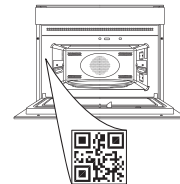
- Using the QR code in your appliance
- Visiting our website docs.whirlpool.eu
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.





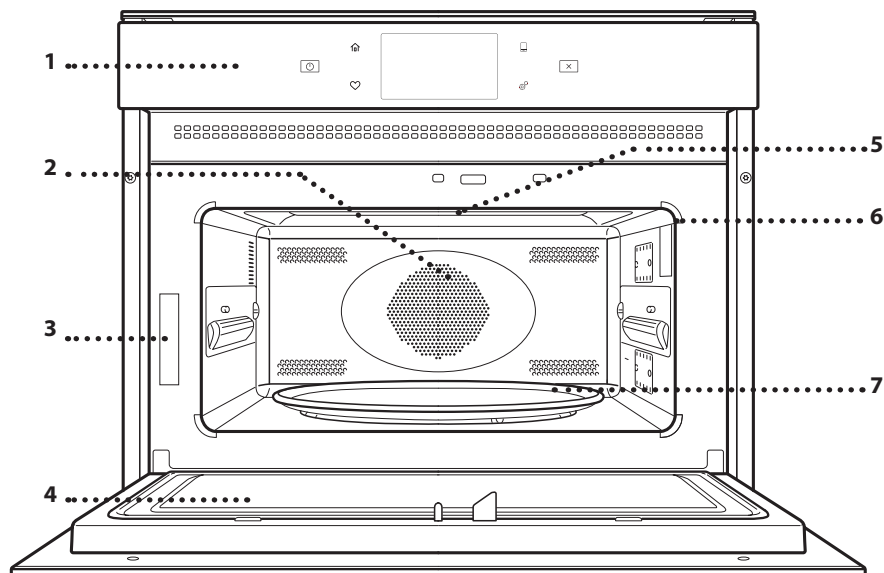
MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT WHIRLPOOL
Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur www.whirlpool.eu/register

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



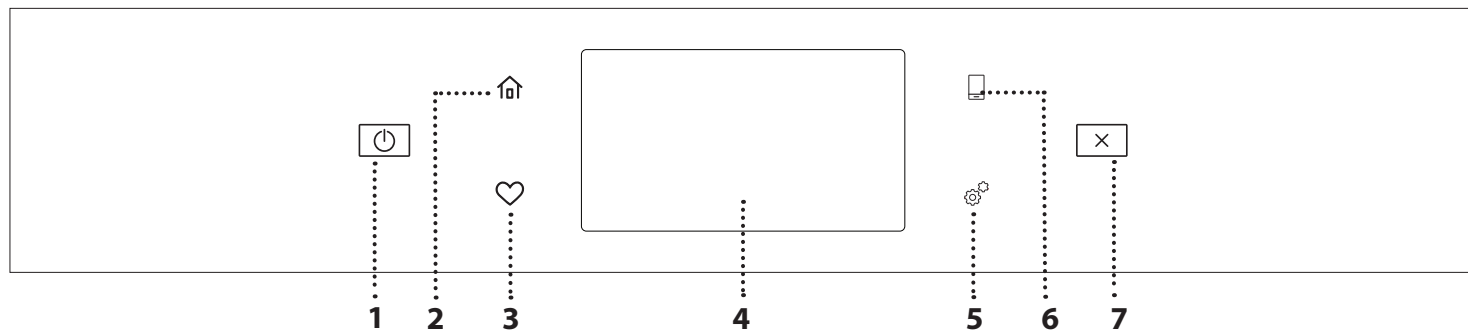
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



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

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE



1. ON/OFF

Pour allumer ou éteindre le four.

2. ACCUEIL

Pour accéder rapidement au menu principal.

3. FAVORI

Pour récupérer la liste de vos fonctions favorites.

4. ÉCRAN

5. OUTILS

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

6. TÉLÉCOMMANDE

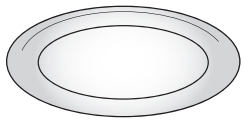
Pour permettre l'utilisation de l'application 6th Sense Live Whirlpool.

7. ANNULATION

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

ACCESSOIRES

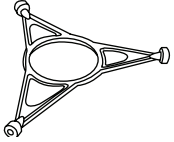
PLAQUE TOURNANTE



Installée sur son support, la plaque tournante en verre peut être utilisée avec toutes les méthodes de cuisson. La plaque tournante doit toujours être utilisée comme base pour les

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

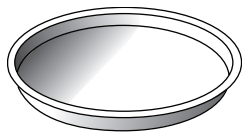
SUPPORT DE LA PLAQUE TOURNANTE



Utilisez le support uniquement pour la plaque tournante en verre.

Ne placez pas d'autres accessoires sur le support.

PLAT CRISP

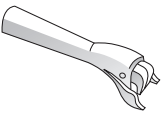


Utiliser seulement avec les fonctions désignées.

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

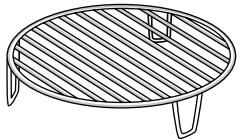
vide, en utilisant la fonction spécialement prévue à cet effet. Disposez les aliments directement sur le plat Crisp.

POIGNÉE POUR LE PLAT CRISP



Utilisée pour retirer le plat Crisp chaud du four.

RACK DE CÂBLE



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

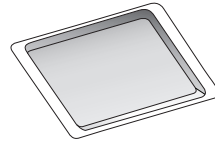
Elle doit être utilisée comme base

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

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

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

PLAQUE DE CUISSON RECTANGULAIRE

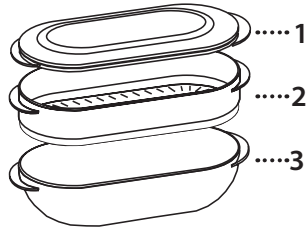


Utilisez la plaque de cuisson uniquement avec les fonctions pour la cuisson par convection; elle ne doit jamais être utilisée avec la fonction four à micro-ondes.

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

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

PANIER-VAPEUR



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

FONCTIONS DE CUISSON



FONCTIONS MANUELLES

• FOUR À MICRO-ONDES

Pour rapidement cuire ou réchauffer des aliments ou des breuvages.

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

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

• CRISP

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

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

* Tourner les aliments à mi-cuisson.

Accessoires nécessaires : Plat Crisp, poignée pour le plat Crisp

• AIR PULSÉ

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

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

* Préchauffage nécessaire

Accessoires recommandés : Plaque de cuisson rectangulaire, grille métallique

• CHALEUR PULSÉE+MICRO-ONDES

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

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

Accessoires recommandés : Grille métallique

• GRILL

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

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

Accessoires recommandés : Grille métallique

• GRIL + MO

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

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

Accessoires recommandés : Grille métallique

• TURBOGRIL

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

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

Accessoires recommandés : Grille métallique

• GRIL TURBO + MO

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

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

Accessoires recommandés : Grille métallique

• PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Pour chauffer rapidement le four avant un cycle de cuisson.

• FONCTIONS SPÉCIALES

» MAINTIEN AU CHAUD

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

» LEVAGE

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



FONCTIONS 6th SENSE


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

• DÉCONGÉLATION 6th SENSE

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

DÉCONGELER PAIN CRISP

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

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

• RÉCHAUFFAGE 6th SENSE

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

N'ouvrez pas la porte pendant cette fonction.

• VAPEUR 6th SENSE

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

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

N'ouvrez pas la porte pendant cette fonction.

Accessoires nécessaires : Panier-vapeur

• 6th SENSE CRISP FRY

La fonction saine et exclusive combine la qualité de la fonction crisp aux propriétés de la circulation d'air chaud. Cela permet d'atteindre des résultats de friture croustillants et savoureux, avec une réduction considérable de l'huile nécessaire par rapport au mode de cuisson traditionnel, en supprimant même la nécessité d'utiliser de l'huile dans certaines recettes. Il est possible de faire frire une variété d'aliments prédéfinis, qu'ils soient frais ou congelés.

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

Aliments	Poids / portions
ESCALOPES PANÉES Revêtir légèrement d'huile avant la cuisson. Répartir uniformément sur le plat crisp. Installer le plat sur une grille métallique	100 - 500 g

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

COMMENT UTILISER L'ÉCRAN TACTILE



Pour défiler à travers un menu ou une liste :

Faites simplement glisser votre doigt à travers l'écran pour passer à travers les articles ou les valeurs.



Pour sélectionner ou confirmer :

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

Pour revenir à l'écran précédent :

Appuyez sur < .

Pour confirmer un réglage ou passer à l'écran suivant :

Appuyez sur « RÉGLAGE » ou « SUIVANT ».

PREMIÈRE UTILISATION

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

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

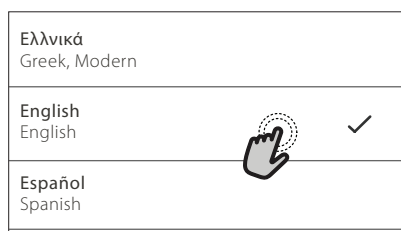
1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

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

- Faites glisser à travers l'écran pour défiler à travers la liste de langues disponibles.



- Appuyez sur la langue que vous souhaitez.

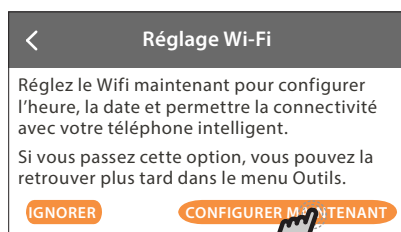


En appuyant sur < vous reviendrez à l'écran précédent.

2. CONFIGURATION WIFI

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

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



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

COMMENT PARAMÉTRER LA CONNEXION

Pour utiliser cette fonction, vous aurez besoin : d'un smartphone ou d'une tablette et d'un routeur sans fil connecté à Internet.

Merci d'utiliser votre dispositif intelligent pour vérifier que le signal de votre réseau sans fil domestique est fort près de l'appareil.

Conditions requises minimales.

Dispositif intelligent : Android 4.3 (ou plus) avec un écran 1280x720 (ou plus) ou iOS 8 (ou plus).

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

1. Téléchargez l'application 6th Sense Live

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

2. Créer un compte

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

3. Enregistrez votre appareil

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

4. Connexion au Wi-Fi

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

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

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

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

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

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

3. RÉGLAGE DE L'HEURE ET DE LA DATE

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

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

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

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

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

4. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal.

Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs.


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

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

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

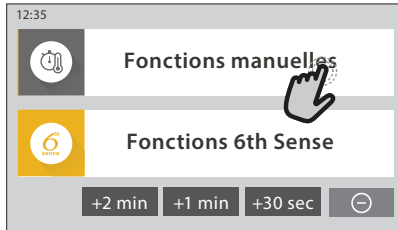
UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

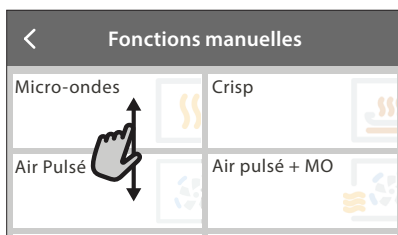
- Pour allumer le four, appuyez sur  ou appuyez n'importe où sur l'écran.

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

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



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



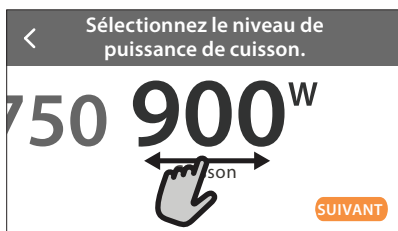
- Sélectionnez la fonction dont vous avez besoin en appuyant dessus.

2. RÉGLAGE DES FONCTIONS MANUELLES

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

PUISSANCE / TEMPÉRATURE / NIVEAU DU GRIL

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

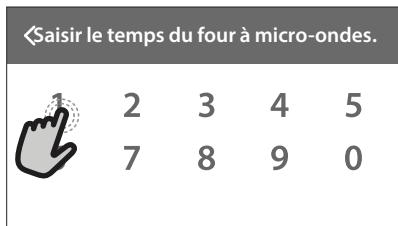


En fonction « Air pulsé », vous pouvez appuyer sur  pour activer le préchauffage.

DURÉE

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

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



- Appuyez sur « SUIVANT » pour confirmer. À la fin du temps de cuisson, la cuisson s'arrête automatiquement.

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

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



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

3. RÉGLAGE DES FONCTIONS 6th SENSE

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

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

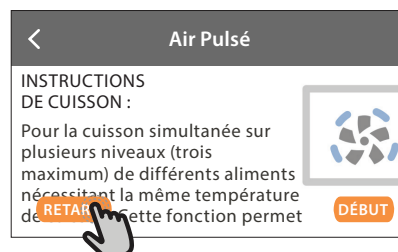
Les fonctions sont affichées par des catégories alimentaires dans le menu « ALIMENTS 6th SENSE (voir les tableaux correspondants) et par fonctions des recettes dans le menu « LIFESTYLE ».

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

4. RÉGLER DÉPART DIFFÉRÉ


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

- Appuyez sur « RETARD » pour régler l'heure de départ souhaitée.



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

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

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

5. DÉMARRER LA FONCTION


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

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

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

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

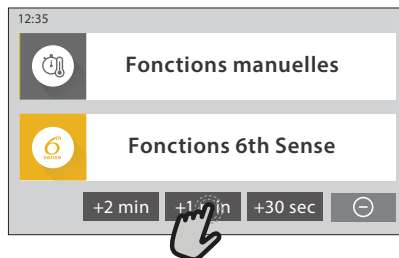
Vous pouvez changer les valeurs qui ont été réglées à tout moment pendant la cuisson en appuyant sur la valeur que vous voulez modifier.

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

6. JET START

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

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



7. PRÉCHAUFFAGE


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

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

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

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

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

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

8. PAUSE DE LA CUISSON

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

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

Avant la fin de la cuisson, le four pourrait vous demander de vérifier les aliments de la même façon.

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



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

9. FIN DE CUISSON

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

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




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

10. FAVORIS

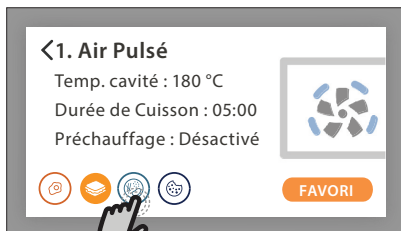
La fonction Favoris stocke les réglages du four pour vos recettes favorites.

Le four détecte automatiquement les fonctions que vous utilisez le plus souvent. Après un certain nombre d'utilisations, il vous sera demandé d'ajouter la fonction à vos favoris.

COMMENT ENREGISTRER UNE FONCTION

Une fois qu'une fonction est terminée, vous pouvez appuyer sur  pour l'enregistrer en tant que favori. Cela vous permettra de l'utiliser rapidement à l'avenir, en conservant les mêmes réglages. L'écran vous permet d'enregistrer la fonction en indiquant jusqu'à 4 heures favorites de repas, y compris le petit-déjeuner, le déjeuner, le goûter et le dîner.

- Appuyez sur les icônes pour en sélectionner au moins une.



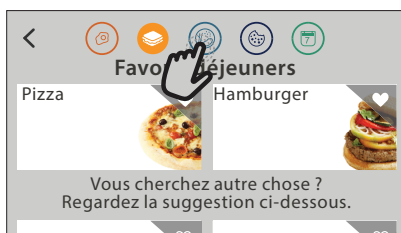
- Appuyez sur « FAVORI » pour enregistrer la fonction.
UNE FOIS ENREGISTRÉE

Une fois que vous avez enregistré les fonctions comme favoris, l'écran principal affichera les fonctions que vous avez choisies pour l'heure du jour effective.



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

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



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

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

CHANGER LES RÉGLAGES

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

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

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

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

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

- Appuyez sur .

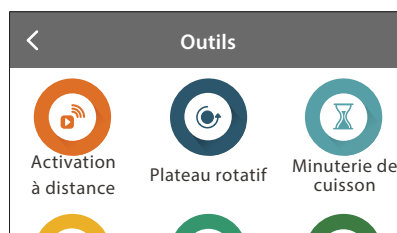
- Sélectionnez « Préférences ».
- Sélectionnez « Heures et dates ».
- Appuyez sur « Vos heures de repas ».
- Défilez à travers la liste et appuyez sur l'heure correspondante.
- Appuyez sur le repas pertinent pour le modifier.

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

11. OUTILS

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

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



ACTIVATION À DISTANCE

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

PLATEAU ROTATIF

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

MINUTERIE DE CUISSON

Cette fonction peut être activée soit lors de l'utilisation d'une fonction de cuisson ou seule pour conserver l'heure. Une fois démarrée, la minuterie décomptera indépendamment sans interférer avec la fonction elle-même.

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

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

Pour reprendre ou modifier la minuterie de cuisson :

- Appuyez sur .
- Appuyez sur .

Un signal sonore se fait entendre et une indication apparaît à l'écran lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.

- Appuyez sur « REJETER » pour effacer la minuterie ou régler une nouvelle durée.
- Appuyez sur « RÉGLER NOUVELLE MINUTERIE » pour régler à nouveau la minuterie.

ÉCLAIRAGE

Pour allumer ou éteindre l'ampoule du four.

AUTONETTOYAGE

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

Accessoires nécessaires : Cuiseur vapeur

MUTE

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

VERROUILLAGE DES COMMANDES

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

Pour activer le verrouillage :

- Appuyez sur l'icône .

Pour désactiver le verrouillage :

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



PRÉFÉRENCES

Pour modifier plusieurs réglages du four.

WI-FI

Pour modifier des réglages ou configurer un nouveau réseau domestique.

INFOS

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

CONSEILS UTILES

CUIRE AU MICRO-ONDES

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

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

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

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

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

LIQUIDES

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

SURGELÉ

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

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

NOURRITURE POUR BÉBÉS

Lorsque vous réchauffez des aliments ou liquides dans un petit pot pour bébé ou un biberon, agitez toujours et vérifiez la température avant de servir. Vous assurez ainsi une bonne répartition de la chaleur et évitez les risques de brûlure ou d'ébouillantage. Assurez-vous que le couvercle du récipient ou la tétine du biberon sont enlevés avant de le réchauffer.

GÂTEAUX ET PAIN

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

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

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

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

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

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

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

Si le fond du gâteau est trop humide, abaissez la grille et saupoudrez le fond avec de la chapelure ou des biscuits émiettés avant d'ajouter la garniture.

PIZZA

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

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



























VIANDES ET POISSONS

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

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

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

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

	Catégories d'aliments	Accessoires	Quantité	Info cuisson
BŒUF	Rôti de bœuf	 + 	800 - 1500 g	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper
	Rôti de veau			Appliquez de l'huile ou du beurre fondu avec un pinceau. Frottez avec du sel et du poivre. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper
	Steak		2 - 6 morceaux	Appliquez de l'huile avec un pinceau et ajoutez du romarin. Frottez avec du sel et du poivre noir. Répartissez uniformément sur la grille métallique
	Hamburger		2 - 6 morceaux	Saupoudrez de sel, et badigeonnez d'huile avant la cuisson
	Hamburger*		100 - 500 g	Graissez légèrement le plat Crisp avant le préchauffage
PORC	Rôti de porc	 + 	800 - 1500 g	Appliquez de l'huile ou du beurre fondu avec un pinceau. Frottez avec du sel et du poivre. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper
	Côtelettes		2 - 6 morceaux	Appliquez de l'huile avec un pinceau et ajoutez du romarin. Frottez avec du sel et du poivre noir. Répartissez uniformément sur la grille métallique
	Côtes		700 - 1200 g	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Frottez avec du sel et du poivre. Répartissez uniformément dans le plat Crisp avec le côté de l'os vers le bas
	Bacon		50 - 150 g	Répartissez uniformément sur le plat crisp
AGNEAU	Agneau rôti	 + 	1000 - 1500 g	Appliquez de l'huile ou du beurre fondu avec un pinceau. Frottez avec du sel, du poivre et de l'ail haché. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper
	Côtelette		2 - 8 morceaux	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Répartissez uniformément sur la grille
POULET	Poulet rôti		800 - 2500 g	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Frottez avec du sel et du poivre. Insérez dans le four avec le côté poitrine vers le haut
	Morceaux de poulet		400 - 1200 g	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Répartissez uniformément dans le plat Crisp avec le côté peau vers le bas
	Escalope/Blanc de poulet		300 - 1000 g	Graissez légèrement le plat Crisp avant le préchauffage
CANARD	Canard rôti	 + 	800 - 2000 g	Appliquez de l'huile ou du beurre fondu avec un pinceau. Frottez avec du sel, du poivre et du paprika. Insérez dans le four avec le côté poitrine vers le bas
	Morceaux de canard		400 - 1400 g	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Répartissez uniformément dans le plat Crisp avec le côté peau vers le bas
VIANDE CUITE À LA VAPEUR	Filets de poulet		300 - 800 g	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
	Escalopes de dinde			
	Hot dog		4 - 8 morceaux	Ajoutez le hot dog dans le fond du cuiseur vapeur et couvrez avec de l'eau. Chauffer sans couvercle
PLATS DE VIANDE	Pain de viande		4-8 portions	Préparez selon votre recette favorite et façonnez dans un moule en poussant pour éviter la formation de poches d'air
	Tourtière	 + 	1 fournée	Préparer un mélange de viande en sauce pour 6-9 moules individuels. Revêtir le moule à gâteau graissé d'une pâte découpée, garnir avec la viande en sauce et fermer avec un couvercle
	Kebab		400 - 1200 g	Frottez avec de l'huile et aromatisez avec des herbes. Répartissez uniformément sur la grille métallique
	Escalopes panées	 + 	100 - 500 g	Appliquez de l'huile avec un pinceau. Répartissez uniformément sur le plat crisp
	Saucisses et Würstel		200 - 800 g	Graissez légèrement le plat Crisp avant le préchauffage. Percez les saucisses avec une fourchette pour éviter qu'elles n'éclatent
	Boulettes de viande	 + 	200 - 800 g	Préparez selon votre recette favorite et façonnez en boules d'environ 30-40 g chacune. Appliquez de l'huile avec un pinceau. Répartissez uniformément sur le plat crisp

ACCESSOIRES

 Réceptif étanche Four/Mo

 Cuiseur vapeur (Complet)












 Panier-vapeur (Fond + couvercle)

 Panier-vapeur (fond)

 Grille métallique

 Plaque à pâtisserie rectangulaire

 Plat Crisp

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

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

	Catégories d'aliments	Accessoires	Quantité	Info cuisson
LÉGUMES RÔTIS	Pommes de terre		300 - 1200 g	Coupées en morceaux, assaisonnez avec de l'huile, du sel et des herbes avant de mettre au four
	Légumes farcis		600 - 2200 g	Coupez les légumes et remplissez avec un mélange de chair du légume lui-même, de viande émincée et de fromage râpé. Assaisonnez avec de l'ail, du sel et des herbes selon vos goûts.
	Burger végétarien *		2 - 6 morceaux	Graissez légèrement la plaque crisp
	Pommes de terre en robe de chambre		200 - 1000 g	Appliquez de l'huile ou du beurre fondu avec un pinceau. Faites une croix sur le haut de la pomme de terre et versez avec la crème et votre assaisonnement favori.
LÉGUMES GRATINÉS	Pommes de terre en quartier		300 - 800 g	Coupées en quartiers, assaisonnez avec de l'huile, du sel et des herbes avant de mettre au four
	Pommes de terre		4 à 10 portions	Coupez en tranches et placez dans un grand récipient. Salez, poivrez et versez de la crème. Parsemez de fromage
	Brocoli		600 -1500 g	Coupez en morceaux et placez-les dans un grand récipient. Salez, poivrez et versez de la crème. Parsemez de fromage
	Choux-fleurs		600 -1500 g	
	Patates rissolées		100 - 500 g	Peler et hacher. Immergez dans de l'eau froide salée pendant 30 minutes. Séchez avec un torchon et pressez pour faire sortir l'humidité en excès. Assaisonnez avec du sel, du poivre noir, du poivre de Cayenne et du paprika. Répartissez uniformément sur le plat Crisp graissé
Légumes *		400 - 800 g	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium	
LÉGUMES CUITS À LA VAPEUR	Pommes de terre en morceaux		300 - 1000 g	Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans le fond du cuiseur-vapeur
	Petits pois		200 - 500 g	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
	Carottes		200 - 500 g	Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
	Brocoli			
	Choux-fleurs			
	Asperges			
	Citrouille		200 - 500 g	Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
	Choux de Bruxelles		200 - 500 g	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
	Épi de maïs		300 - 1000 g	
	Piments		200 - 500 g	
	Autres légumes			Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
LÉGUMES SURGELÉS À LA VAPEUR	Petits pois *		300 - 800 g	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
	Brocolis *			
	Choux de Bruxelles *			
	Carottes *			
	Asperges *			
	Autres légumes *			

ACCESSOIRES

Récipient étanche Four/Mo

Cuisson à la vapeur (Complet)
















Panier-vapeur (Fond + couvercle)

Panier-vapeur (fond)

Grille métallique

Plaque à pâtisserie rectangulaire

Plat Crisp

	Catégories d'aliments	Accessoires	Quantité	Info cuisson	
LÉGUMES	LÉGUMES FRITS	Pommes de terre frites*	200 - 500 g	Répartissez uniformément sur le plat crisp	
		Pommes de terre frites		200 - 500 g	Peler les pommes de terre et les couper en quartiers. Immergez dans de l'eau froide salée pendant 30 minutes. Lavez, séchez et pesez. Mélangez avec de l'huile, environ 10 g tous les 200 g de pommes de terre sèches. Répartissez uniformément sur le plat crisp
		Croquettes de pommes de terre		100 - 600 g	Répartissez uniformément sur le plat crisp
		Aubergine		200 - 600 g	Hachez et plongez dans de l'eau froide salée pendant 30 minutes. Lavez, séchez et pesez. Mélangez avec de l'huile, environ 10 g tous les 200 g d'aubergine sèche. Répartissez uniformément sur le plat crisp
		Piment	 + 	200 - 500 g	Coupez en tranches, pesez et mélangez avec de l'huile, environ 10 g tous les 200 g de poivron sec. Salez. Répartissez uniformément sur le plat crisp
		Courgette		200 - 500 g	Coupez en tranches, pesez et mélangez avec de l'huile, environ 10 g tous les 200 g de courgettes sèches. Salez et poivrez avec du poivre noir. Répartir uniformément sur le plat Crisp
GÂTEAUX SALÉS	Quiche Lorraine		1 fournée	Chemisez le plat crisp avec la pâte et percez-la avec une fourchette. Préparez le mélange à quiche lorraine en considérant une quantité pour 8 portions	
	Quiche Lorraine *		200 - 800 g	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium	
	Gâteau salé	 + 	1 fournée	Chemisez un plat à tarte pour 8-10 portions avec une pâte et percez-la avec une fourchette. Remplissez la pâte selon votre recette favorite	
	Strudel aux légumes		800 - 1500 g	Préparez un mélange de légumes hachés. Vaporisez d'huile et cuisez dans un moule pendant 15-20 minutes. Laissez refroidir. Ajoutez du fromage frais et assaisonnez avec du sel, du vinaigre balsamique et des épices. Roulez-le dans une pâte et repliez la partie extérieure	
	Petits pains		1 fournée	Préparez la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Formez en petits pains avant la levée. Utilisez la fonction levée spécifique du four	
PAIN	Petits pains *		1 fournée	Sortez de l'emballage. Répartissez uniformément sur le plat de cuisson	
	Gâteau de pain		1 - 2 morceaux	Préparez la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Formez dans un moule à cake avant qu'elle ne lève. Utilisez la fonction levée spécifique du four	
	Petits pains précuits		1 fournée	Sortez de l'emballage. Répartissez uniformément sur le plat de cuisson	
	Scones		1 fournée	Façonnez en forme de scones ou en morceaux plus petits sur un plat crisp graissé	
	Petits pains en boîte		1 fournée	Sortez de l'emballage. Répartissez uniformément sur le plat de cuisson	
PIZZA	Pizza		2 - 6 portions	Préparez une pâte à pizza basée sur 150 ml d'eau, 15 g de levure, 200-225 g de farine, d'huile et de sel. Laissez-la lever en utilisant la fonction spécifique du four. Roulez la pâte dans un plat de cuisson légèrement huilé. Ajoutez des garnitures comme des tomates, de la mozzarella et du jambon	
	Pizza fine *		250 - 500 g ^o	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium	
	Pizza épaisse *		300 - 800 g ^o		
	Pizza froide		200 - 500 g	Sortez de l'emballage. Répartissez uniformément sur le plat crisp	
GÂTEAUX ET PÂTISSERIES	Génoise en moule		1 fournée	Préparez une pâte pour génoise sans gras de 500-900g. Versez dans un moule chemisé et graissé	
	GÂTEAUX MOELLEUX	Gâteau moelleux aux fruits en moule	 + 	900 - 1900 g	Préparez une pâte à gâteau selon votre recette préférée en utilisant des fruits frais coupés en tranches ou râpés. Versez dans un moule chemisé et graissé
		Gâteau moelleux au chocolat en moule		600 - 1200 g	Préparez un mélange à gâteau au chocolat selon votre recette préférée. Versez dans un moule chemisé et graissé

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

	Catégories d'aliments	Accessoires	Quantité	Info cuisson	
GÂTEAUX ET PÂTISSERIES	PÂTISSERIES ET TARTES	Biscuits		1 fournée	Faites une pâte à partir de 250 g de farine, 100 g de beurre salé, 100 g de sucre, 1 œuf. Aromatisez avec de l'essence de fruit. Laissez refroidir. Façonnez en 10-12 morceaux sur une lèchefrite préalablement graissée
		Biscuits au chocolat		1 fournée	Battez 250 g de farine, 150 g de beurre, 100 g de sucre, 1 œuf, 25 g de poudre de cacao, du sel et de la levure. Ajoutez de l'essence de vanille. Laissez refroidir. Répartissez pour atteindre une épaisseur de 5 mm, façonnez comme demandé et répartissez uniformément dans le plat crisp
		Croissants*		1 fournée	Répartissez uniformément sur le plat crisp. Laissez refroidir avant de servir
		Meringues		1 fournée	Préparez la pâte avec 2 blancs d'œuf, 80 g de sucre et 100 g de noix de coco desséchée. Aromatisez avec de la vanille et de l'essence d'amande. Façonnez en 20-24 morceaux sur une lèchefrite préalablement graissée
		Tarte farcie aux fruits	+	800 - 1500 g	Chemisez un moule à tarte avec la pâte et vaporisez le fond avec des miettes de pain pour absorber le jus des fruits. Remplissez avec des fruits frais hachés mélangés avec du sucre et de la cannelle
		Tarte aux fruits		1 fournée	Préparez la pâte avec 180 g de farine, 125 g de beurre et un œuf. Chemisez le plat crisp avec la pâte et remplissez avec 700-800 g de fruits frais en tranches mélangés avec du sucre et de la cannelle
		Tarte aux fruits*		300 - 800 g	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium
	MUFFINS ET CUPCAKES	Muffins		1 fournée	Préparez une préparation pour 16-18 morceaux selon votre recette favorite et remplissez des moules en papier. Répartissez uniformément sur le plat de cuisson
		Soufflé	+	2 - 6 portions	Préparez un soufflé avec du citron, du chocolat ou des fruits et versez dans un plat profond allant au four
Gâteau au fromage			1 fournée	Préparez un mélange pour 12-15 morceaux en utilisant du fromage mou râpé et du bacon ou du jambon en morceaux. Remplissez dans des moules à muffins individuels.	
DESSERTS	Compote de fruits		300 - 800 ml	Pelez et évidez les fruits. Coupez-les en morceaux et placez-le dans le panier du cuiseur vapeur	
	Pommes au four		4 à 8 morceaux	Évidez et remplissez de pâte d'amandes ou de cannelle, de sucre et de beurre	
	Chocolat chaud		2 - 8 portions	Préparez selon votre recette favorite dans un récipient unique. Aromatisez avec de la vanille ou de la cannelle. Ajoutez de l'amidon de maïs pour augmenter la densité	
	Brownies		1 fournée	Préparer selon votre recette préférée. Disposez la pâte sur la lèchefrite recouverte de papier cuisson	
ŒUFS	Brouillés		2 - 10 morceaux	Préparez selon votre recette favorite dans un récipient unique	
	Œufs au plat		1 - 6 morceaux	Graissez légèrement le plat Crisp avant le préchauffage	
	Omelette		1 fournée		
	Crème anglaise		1 - 2 lot	Faites un lot de 0,5 litre de lait, 4 jaunes d'œufs, 100 g de sucre et 40 g de farine. Versez le lait dans un récipient et placez-le dans le four. Quand le four le demande, versez lentement le lait chaud dans le mélange de jaunes d'œufs, de farine et de sucre et poursuivez la cuisson	
COLLATIONS	Pop-corn	-	90 - 100 g	Placez toujours le sac directement sur la plaque tournante en verre. Placez un seul sachet à la fois	
	Ailes de poulet *		300 - 600 g	Répartissez uniformément sur le plat crisp	
	Nuggets de poulet *	+	200 - 600 g		
	Fromage pané *		100 - 400 g	Appliquez un peu l'huile avec un pinceau sur le fromage avant la cuisson. Répartissez uniformément sur le plat crisp	
	Falafel		100 - 400 g	Graissez légèrement la plaque crisp. Frottez le falafel avec de l'huile avant la cuisson	
	Onion Rings *	+	100 - 500 g	Répartissez uniformément sur le plat crisp	
	Noix rôties		50 - 200 g		

ACCESSOIRES

Récipient étanche Four/Mo

Cuiseur vapeur (Complet)

Panier-vapeur (Fond + couvercle)

Panier-vapeur (fond)

Grille métallique

Plaque à pâtisserie rectangulaire

Plat Crisp

NETTOYAGE

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

N'utilisez jamais un appareil de nettoyage à la vapeur.

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

SURFACES INTÉRIEURES ET EXTÉRIEURES

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

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

ACCESSOIRES

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

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

Faq Wifi

Quels protocoles WiFi sont pris en charge ?

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

Quels réglages doivent être configurés dans le logiciel du routeur ?

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

Quelle version de WPS est prise en charge ?

WPS 2.0 ou plus. Vérifiez la documentation du routeur.

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Forcez le routeur à utiliser votre canal WiFi personnel.

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

L'appareil peut s'être connecté avec succès au routeur mais il n'est pas capable d'accéder à Internet. Pour connecter l'appareil à Internet, vous devrez vérifier les réglages du routeur et/ou de la porteuse.

Réglages du routeur : NAT doit être activé, le pare-feu et le DHCP doivent être convenablement configurés. Chiffrement de mot de passe accepté : WEP, WPA, WPA2. Pour tenter un type différent de chiffrement, consultez le manuel du routeur.

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

Comment puis-je vérifier si des données sont transmises ?

Après réglage du réseau, coupez l'alimentation, attendez 20 secondes, puis allumez le four : Vérifiez que l'application indique l'état UI de l'appareil. Sélectionnez un cycle ou une autre option et vérifiez son statut sur l'application.

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








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

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

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

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

DÉPANNAGE

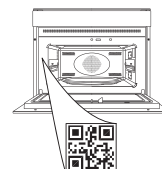
Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro ou d'une lettre.	Défaillance du four.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près. Appuyez sur  , appuyez sur  « Info » puis sélectionnez « Remise aux valeurs d'usine ». Tous les réglages enregistrés seront effacés.
Le four fait du bruit, même lorsqu'il est éteint.	Ventilateur de refroidissement actif.	Ouvrez la porte ou attendez que le processus de refroidissement soit terminé.
La fonction ne démarre pas. La fonction n'est pas disponible en mode de démonstration.	Mode démonstration en cours.	Appuyez sur  , appuyez sur  « Info », puis sélectionnez « Conserver le mode démo » pour quitter.
L'icône  s'affiche sur l'écran.	Le routeur Wi-Fi est éteint. Les réglages du routeur ont changé. Les connexions sans fil n'atteignent pas l'appareil. Le four est incapable d'établir une connexion stable au réseau domestique. La connectivité n'est pas prise en charge.	Vérifiez que le routeur Wi-Fi est connecté à Internet. Vérifiez que le signal Wi-Fi près de l'appareil est fort. Essayez de redémarrer le routeur. Voir le chapitre « FAQ WI-FI ». Si les réglages de votre réseau sans fil domestique ont changé, connectez-vous au réseau : Appuyez sur  , appuyez sur  «Wi-Fi» puis sélectionnez « Connexion au réseau ».
La connectivité n'est pas prise en charge.	Un fonctionnement à distance n'est pas autorisé dans votre pays.	Vérifiez si votre pays permet un fonctionnement à distance des appareils électroniques avant de les acheter.



* Disponible sur certains modèles uniquement

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

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

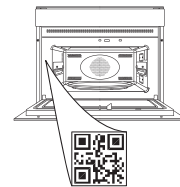




**GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN
PRODOTTO WHIRLPOOL**

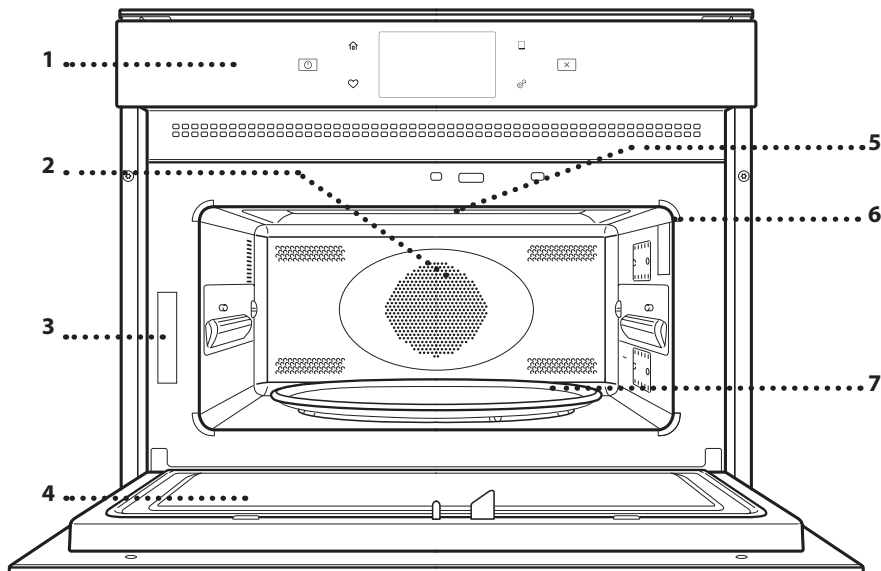
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.whirlpool.eu/register

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



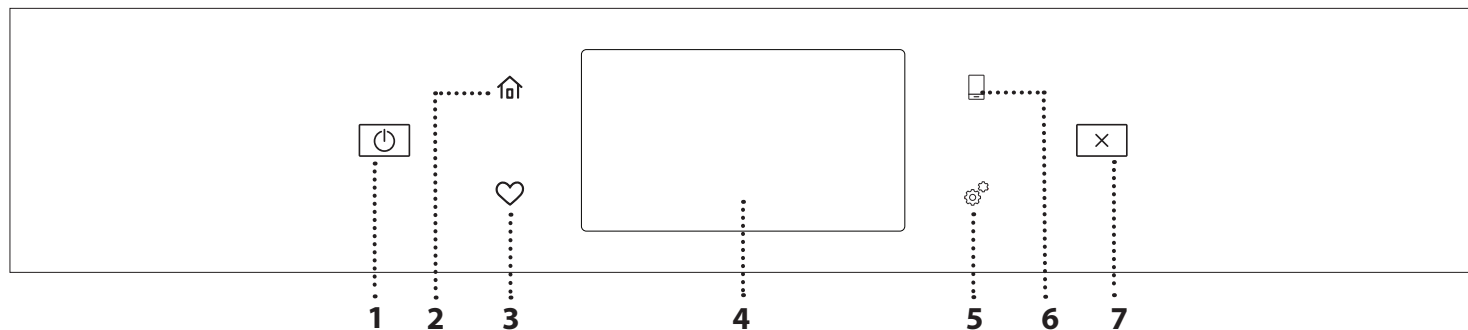
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



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

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



1. ON / OFF

Per accendere e spegnere il forno.

2. HOME

Per accedere rapidamente al menu principale.

3. PREFERITI

Per richiamare la lista delle funzioni preferite.

4. DISPLAY

5. STRUMENTI

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

6. CONTROLLO REMOTO

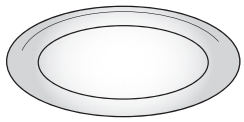
Per abilitare l'uso dell'app Whirlpool 6th Sense Live.

7. ANNULLA

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

ACCESSORI

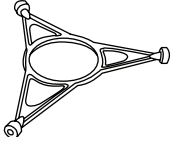
PIATTO ROTANTE



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

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

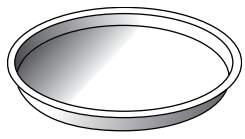
SUPPORTO PER PIATTO ROTANTE



Utilizzare il supporto soltanto per il piatto rotante in vetro.

Non appoggiare altri accessori sul supporto.

PIATTO CRISP

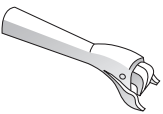


Da utilizzare solo con le funzioni designate.

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

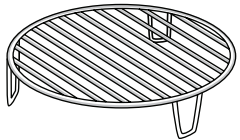
preriscaldato a vuoto, utilizzando solo la speciale funzione dedicata. Disporre gli alimenti direttamente sul piatto Crisp.

MANIGLIA PER PIATTO CRISP



Utile per rimuovere il piatto Crisp caldo dal forno.

GRIGLIA



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

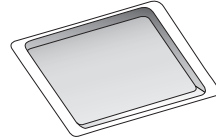
Deve essere utilizzata come base per

il piatto crisp con alcune funzioni "6th Sense Crisp Fry".

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

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

TEGLIA RETTANGOLARE

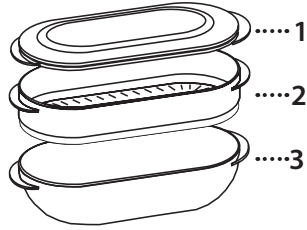


Usare la teglia da forno solo per le funzioni che prevedono la cottura ventilata; non usarla mai in combinazione con le microonde.

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

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

VAPORIERA



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

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

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

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

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

Gli altri accessori non in dotazione possono essere acquistati separatamente presso il Servizio Assistenza Tecnica.

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

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

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

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

FUNZIONI DI COTTURA

FUNZIONI MANUALI

• MICROONDE

Per cuocere e riscaldare rapidamente alimenti o bevande.

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

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

• CRISP

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

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

* Girare il cibo a metà cottura.

Accessori necessari: piatto crisp, maniglia per piatto crisp

• TERMOVENTILATO

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

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

* È richiesto il preriscaldamento

Accessori consigliati: Teglia rettangolare / Griglia

• TERMOVENTILATO + MICROONDE

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

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

Accessori consigliati: Griglia

• GRILL

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

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

Accessori consigliati: Griglia

• GRILL + MICROONDE

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

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

Accessori consigliati: Griglia

• TURBO GRILL

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

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

Accessori consigliati: Griglia

• TURBO GRILL + MICROONDE

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

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

Accessori consigliati: Griglia

• PRERISCALDAMENTO RAPIDO

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

• FUNZIONI SPECIALI

» TIENI IN CALDO

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

» LIEVITAZIONE

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



FUNZIONI 6th SENSE


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

• SCONGELAMENTO 6th SENSE

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

SCONGELAMENTO PANE CON CRISP

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

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

• 6th SENSE REHEAT

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

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

• 6th SENSE STEAM

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

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

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

Accessori necessari: vaporiera

• 6th SENSE CRISP FRY

Questa funzione sana ed esclusiva unisce la qualità della funzione crisp con le proprietà della circolazione d'aria tiepida. Il risultato è una frittura croccante e saporita, ottenuta con una quantità d'olio sensibilmente inferiore rispetto a quella richiesta con i metodi di cottura tradizionali o, in alcune ricette, addirittura senza olio. È possibile friggere molti tipi di piatti pronti, freschi o surgelati.

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

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

USO DEL DISPLAY TOUCH



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



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

Per tornare alla schermata precedente:


Toccare < .

Per confermare un'impostazione o passare alla schermata successiva:

Toccare "IMPOSTA" o "AVANTI".

PRIMO UTILIZZO

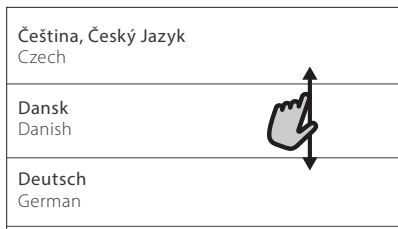
Alla prima accensione è necessario configurare l'apparecchio.

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

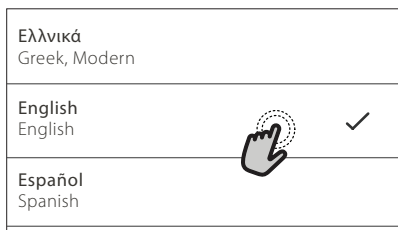
1. SELEZIONE DELLA LINGUA

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

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



- Toccare la lingua desiderata.



Toccando < si tornerà alla schermata precedente.

2. CONFIGURAZIONE DELLA CONNESSIONE WIFI

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

- Toccare "CONFIGURA ORA" per stabilire la connessione.



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

COME CONFIGURARE LA CONNESSIONE

Per utilizzare questa funzione è necessario disporre di: uno smartphone o un tablet, e un router wireless collegato a Internet.

Usando lo smartphone o il tablet, controllare che il segnale della rete wireless domestica sia sufficientemente forte vicino all'apparecchio.

Requisiti minimi.

Smartphone o tablet: Android 4.3 (o superiore) con schermo 1280x720 (o superiore) o iOS 8 (o superiore).

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

1. Scaricare l'app 6th Sense Live

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

2. Creare un account

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

3. Registrare l'apparecchio

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

4. Collegare l'apparecchio alla rete WiFi

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

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

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

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

Viene visualizzato l'indirizzo MAC per il modulo WiFi.

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

3. IMPOSTAZIONE DI DATA E ORA

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

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

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

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

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

4. RISCALDAMENTO DEL FORNO

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

Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore.


Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno.

Riscaldare il forno a 200 °C, possibilmente usando la funzione "Preriscaldamento veloce".

si raccomanda di ventilare il locale dopo il primo utilizzo.

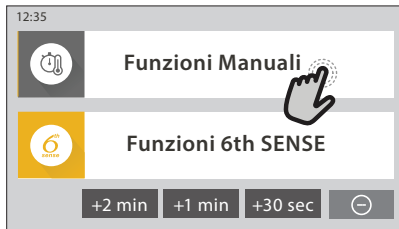
USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

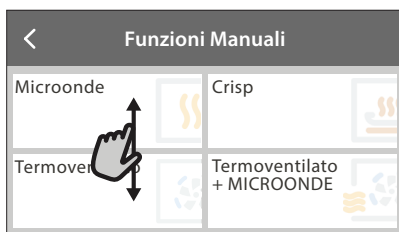
- Per accendere il forno, premere  o toccare lo schermo.

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

- Toccare la funzione principale desiderata per accedere al menu corrispondente.



- Scorrere in alto o in basso per visualizzare l'elenco delle opzioni.



- Selezionare la funzione desiderata con un tocco.

2. IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI MANUALI

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

POTENZA / TEMPERATURA / LIVELLO GRILL

- Scorrere tra i valori proposti e selezionare quello desiderato.



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

DURATA

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

- Impostare la durata di cottura desiderata toccando i numeri corrispondenti.



- Toccare "AVANTI" per confermare.

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

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

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



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

3. IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI 6th SENSE

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

- Scegliere una ricetta dall'elenco.
- Selezionare una funzione.

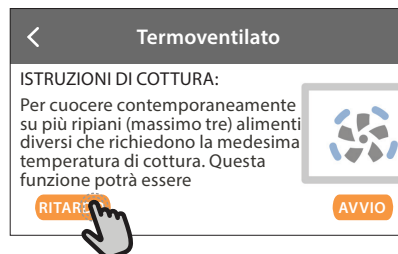
Le funzioni sono elencate per categoria di alimenti nel menu LISTA CIBI 6th SENSE (vedere le tabelle) e per tipo di ricetta nel menu LIFESTYLE.

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

4. IMPOSTARE L'AVVIO RITARDATO


Prima di avviare una funzione senza microonde è possibile impostare un ritardo nella cottura: La funzione si avvia al momento selezionato anticipatamente.

- Toccare "RITARDO" per impostare l'ora di inizio desiderata.



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

Per programmare un orario di inizio cottura ritardato, la fase di preriscaldamento del forno deve essere disattivata: La temperatura desiderata viene raggiunta gradualmente, quindi i tempi di cottura si allungheranno leggermente rispetto a quanto indicato nella tabella di cottura.

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

5. AVVIO DELLA FUNZIONE


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

Se il forno è caldo e la funzione prevede una determinata temperatura massima, sul display compare un messaggio corrispondente.

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

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

I valori impostati possono essere modificati in qualsiasi momento durante la cottura toccando il valore che si desidera cambiare.

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

6. JET START

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

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



7. PRERISCALDAMENTO

Se era stato attivato il preriscaldamento, all'avvio della funzione il display indica che è in corso la fase di preriscaldamento.


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

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

Inserire gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura.

Aprendo la porta durante la fase di preriscaldamento, questa si interrompe temporaneamente. Il tempo di cottura non comprende la fase di preriscaldamento.

È possibile modificare l'impostazione predefinita dell'opzione di preriscaldamento per le funzioni di cottura che lo consentono manualmente.

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

8. MESSA IN PAUSA DELLA COTTURA

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

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

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

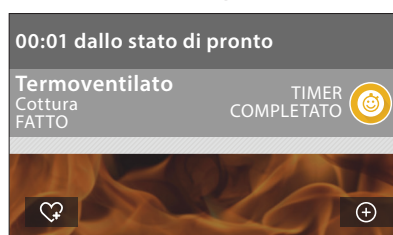
Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display.



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

9. FINE COTTURA

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

Con alcune funzioni, una volta terminata la cottura sarà possibile prolungare il tempo di cottura o salvare la funzione tra i preferiti.




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

10. PREFERITI

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

Il forno rileva automaticamente le funzioni utilizzate più spesso e, dopo un certo numero di utilizzi, propone di aggiungerle ai preferiti.

COME SALVARE UNA FUNZIONE

Quando una funzione è terminata, è possibile toccare  per salvarla tra i preferiti. Sarà così possibile

richiamarla velocemente in futuro mantenendo le stesse impostazioni. Il display permette di salvare la funzione indicando uno o più pasti preferiti tra i 4 disponibili: colazione, pranzo, spuntino e cena.

- Scegliere almeno un pasto toccando l'icona corrispondente.



- Toccare "SALVA PREFERITO" per salvare la funzione.

DOPO AVERE SALVATO LA FUNZIONE

Dopo avere salvato una funzione tra i preferiti, la schermata principale mostrerà le funzioni salvate per la fascia oraria corrente.



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

- Toccando l'icona di un pasto viene visualizzato l'elenco corrispondente.



Inoltre, toccando è possibile visualizzare la cronologia delle ultime funzioni utilizzate.

- Scorrere le voci dell'elenco.
- Toccare la ricetta o la funzione desiderata.
- Toccare "AVVIO" per attivare la cottura.

MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI

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

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

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

- Toccare l'icona sulla funzione da eliminare.

- Toccare "RIMUOVI".

È anche possibile cambiare gli orari associati ai vari pasti:

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

Ogni fascia oraria può essere associata a un solo pasto.

11. STRUMENTI

L'icona permette di aprire in qualsiasi momento il menu "Strumenti".

Da questo menu è possibile scegliere tra varie opzioni e modificare le impostazioni o le preferenze relative al prodotto o al display.



ATTIVAZIONE DA REMOTO

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

PIATTO ROTANTE

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

CONTAMINUTI

Questa funzione può essere attivata sia insieme a una funzione di cottura, sia in modo indipendente.

Una volta avviato il contaminuti, il conto alla rovescia prosegue autonomamente senza interferire sulla funzione di cottura.

Una volta attivato il timer, è possibile selezionare e attivare una funzione.

Il conteggio alla rovescia continua e viene visualizzato nell'angolo superiore destro del display.

Per richiamare o modificare il contaminuti:

- Premere .
- Toccare .

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

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



LAMPADA

per accendere e spegnere la luce del forno.



AUTO PULIZIA

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

Accessori necessari: Vaporiera



MUTE

Toccare questa icona per disabilitare o abilitare i suoni e gli allarmi.



BLOCCO TASTI

La funzione "Blocco tasti" permette di bloccare i tasti del pannello a sfioramento per evitare che vengano premuti accidentalmente.

Per attivare il blocco:

- Toccare l'icona .

Per disattivare il blocco:

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



PREFERENZE

Permettono di modificare diverse impostazioni del forno.



WI-FI

Per modificare le impostazioni o configurare una nuova rete domestica.



INFO

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

CONSIGLI UTILI

COTTURA A MICROONDE

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

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

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

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

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

LIQUIDI

I liquidi possono riscaldarsi oltre il punto di ebollizione senza che si formino bollicine visibili.

Questo può causare l'improvviso traboccamento di liquidi bollenti. Per questa ragione, si raccomanda di evitare i recipienti a collo stretto, di mescolare il liquido prima di introdurre il recipiente nel forno a microonde e di lasciarvi immerso un cucchiaino.

Dopo il riscaldamento, mescolare nuovamente prima di estrarre il recipiente dal microonde.

ALIMENTI SURGELATI

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

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

ALIMENTI PER NEONATI

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

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

DOLCI E PANE

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

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

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

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

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

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

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

Se la base della torta risulta troppo umida, usare un ripieno più basso e cospargere la base del dolce di pan grattato o biscotti sbriciolati prima di aggiungere il ripieno.

PIZZA









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

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

CARNE E PESCE

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

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

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

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

	Categorie di alimenti	Accessori	Quantità	Informazioni per la cottura
CARNE	MANZO	Roast beef	800 - 1500 g	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire
		Vitello arrosto		Spennellare con olio o burro fuso. Cospargere di sale e pepe. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire
		Bistecca	2 - 6 pezzi	Spennellare con olio e rosmarino. Cospargere di sale e pepe nero. Distribuire uniformemente sulla griglia
		Hamburger	2 - 6 pezzi	Cospargere di sale e spennellare con olio prima della cottura
		Hamburger*	100 - 500 g	Ungere leggermente il piatto crisp prima di preriscaldare il forno
	MAIALE	Maiale arrosto	800 - 1500 g	Spennellare con olio o burro fuso. Cospargere di sale e pepe. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire
		Costolette		Spennellare con olio e rosmarino. Cospargere di sale e pepe nero. Distribuire uniformemente sulla griglia
		Costine	700 - 1200 g	Spennellare con olio e condire a piacere. Cospargere di sale e pepe. Distribuire uniformemente sul piatto crisp disponendo il lato con l'osso verso il basso
		Bacon	50 - 150 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp
	AGNELLO	Agnello arrosto	1000 - 1500 g	Spennellare con olio o burro fuso. Cospargere di sale, pepe e aglio tritato. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire
		Cotoletta		2 - 8 pezzi
	POLLO	Pollo arrosto	800 - 2500 g	Spennellare con olio e condire a piacere. Cospargere di sale e pepe. Infornare con il petto verso l'alto
		Pollo in pezzi	400 - 1200 g	Spennellare con olio e condire a piacere. Distribuire uniformemente sul piatto crisp disponendo il lato con la pelle verso il basso
		Filetti/petto di pollo	300 - 1000 g	Ungere leggermente il piatto crisp prima di preriscaldare il forno
	ANATRA	Anatra arrosto	800 - 2000 g	Spennellare con olio o burro fuso. Cospargere di sale, pepe e paprika. Infornare con il petto verso il basso
		Anatra in pezzi	400 - 1400 g	Spennellare con olio e condire a piacere. Distribuire uniformemente sul piatto crisp disponendo il lato con la pelle verso il basso
	CARNE A VAPORE	Filetti di pollo	300 - 800 g	Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore
		Filetti di tacchino		
		Hot Dog	4 - 8 pezzi	Disporre l'hot dog sul fondo della vaporiera e coprire con acqua. Riscaldare scoperto
	PIATTI DI CARNE	Polpettone	4-8 porzioni	Preparare secondo la ricetta preferita e inserire l'impasto in uno stampo per polpettone, premendo per evitare la formazione di sacche d'aria
Pasticcio di carne		1 teglia	Preparare un composto di carne sufficiente per una teglia da 6-9 porzioni. Foderare la teglia imburata con l'impasto, farcire con il composto di carne e chiudere con un altro strato di impasto	
Kebab		400 - 1200 g	Spennellare con olio e aromatizzare a piacere. Distribuire uniformemente sulla griglia	
Filetto di pesce fritto panato		100 - 500 g	Spennellare con olio. Distribuire uniformemente sul piatto crisp	
Salsicce e wurstel		200 - 800 g	Ungere leggermente il piatto crisp prima di preriscaldare il forno. Punzecchiare le salsicce con una forchetta per evitare gli scoppi dovuti alla pressione eccessiva	
Polpette		200 - 800 g	Preparare il composto secondo la ricetta preferita e dividerlo in polpette da circa 30-40 g l'una. Spennellare con olio. Distribuire uniformemente sul piatto crisp	

ACCESSORI



Contenitore per microonde/forno



Vaporiera (completa)



vaporiera (fondo + coperchio)



vaporiera (fondo)



Griglia



Teglia rettangolare



Piatto Crisp

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

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

	Categorie di alimenti	Accessori	Quantità	Informazioni per la cottura
VERDURE ARROSTITE	Patate		300 - 1200 g	Tagliare le patate a tocchetti e condire con olio, sale e aromi prima di infornare
	Verdure ripiene		600 - 2200 g	Scavare le verdure e preparare il ripieno con la polpa risultante, carne macinata e formaggio grattugiato. Condire a piacere con aglio, sale e aromi.
	Burger vegetale *		2 - 6 pezzi	Ungere leggermente il piatto crisp
	Patate al cartoccio		200 - 1000 g	Spennellare con olio o burro fuso. Praticare un'incisione a croce sulla patata e coprire con panna e spezie.
	Patate a fette		300 - 800 g	Tagliare le patate a spicchi e condire con olio, sale e aromi prima di infornare
VERDURE GRATINATE	Patate		4 - 10 porzioni	Affettare le patate e disporle in un recipiente largo. Condire con sale, pepe e panna. Cospargere con formaggio
	Broccoli		600 -1500 g	Tagliare le verdure a pezzi e disporle in un recipiente largo. Condire con sale, pepe e panna. Cospargere con formaggio
	Cavolfiori		600 -1500 g	Tagliare le verdure a pezzi e disporle in un recipiente largo. Condire con sale, pepe e panna. Cospargere con formaggio
	Frittelle di patate		100 - 500 g	Pelare e affettare. Immergere in acqua salata fredda per 30 minuti. Asciugare con un panno e scolare l'acqua in eccesso. Condire con sale, pepe nero, pepe di cayenna e paprika. Distribuire uniformemente sul piatto crisp
	Verdure *		400 - 800 g	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio
VERDURE A VAPORE	Patate in pezzi		300 - 1000 g	Tagliare le verdure a pezzi. Distribuire uniformemente sul fondo della vaporiera
	Piselli		200 - 500 g	Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore
	Carote		200 - 500 g	Tagliare le verdure a pezzi. Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore
	Broccoli			
	Cavolfiori			
	Asparagi		200 - 500 g	Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore
	Zucca		200 - 500 g	Tagliare le verdure a pezzi. Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore
	Cavoletti di Bruxelles			
	Pannocchia di granturco			
	Peperoni		200 - 500 g	Tagliare le verdure a pezzi. Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore
	Altre verdure			Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore
	VERDURE SURGELATE A VAPORE	Piselli *		300 - 800 g
Broccoli *				
Cavoletti di Bruxelles *				
Carote *				
Asparagi *				
Altre verdure *				

ACCESSORI



Contenitore per microonde/forno



Vaporiera (completa)



vaporiera (fondo + coperchio)



vaporiera (fondo)


















Griglia































Teglia rettangolare



Piatto Crisp

	Categorie di alimenti	Accessori	Quantità	Informazioni per la cottura	
VERDURE	VERDURE FRITTE	Patate fritte *	200 - 500 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp	
		Patate fritte		200 - 500 g	Pelare e tagliare a spicchi. Immergere in acqua salata fredda per 30 minuti. Lavare, asciugare e pesare. Condire con olio, usandone circa 10 g ogni 200 g di patate asciutte. Distribuire uniformemente sul piatto crisp
		Crocchette di patate		100 - 600 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp
		Melanzana		200 - 600 g	Tagliare le verdure a dadini e immergerle in acqua salata fredda per 30 minuti. Lavare, asciugare e pesare. Condire con olio, usandone circa 10 g ogni 200 g di melanzane asciutte. Distribuire uniformemente sul piatto crisp
		Peperone	 + 	200 - 500 g	Affettare le verdure e condire con olio, usandone circa 10 g ogni 200 g di peperoni asciutti. Aggiungere sale. Distribuire uniformemente sul piatto crisp
		Zucchine		200 - 500 g	Affettare, pesare e condire con olio, usandone circa 10 g ogni 200 g di zucchine asciutte. Condire con sale e pepe nero. Distribuire uniformemente sul piatto crisp
TORTE SALATE	Quiche lorraine		1 teglia	Foderare il piatto crisp con l'impasto e punzecchiarlo con una forchetta. Preparare la farcitura per la quiche lorraine considerando le dosi per 8 porzioni	
	Quiche lorraine *		200 - 800 g	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio	
	Torta salata	 + 	1 teglia	Foderare uno stampo da crostata con un impasto per 8-10 porzioni e punzecchiarlo con una forchetta. Farcire l'impasto secondo la ricetta preferita	
	Strudel di verdure		800 - 1500 g	Preparare un composto di verdure a dadini. Condire con olio e cuocere in padella per 15-20 minuti. Lasciar raffreddare. Aggiungere formaggio fresco e condire con sale, aceto balsamico e spezie. Arrotolare l'impasto e ripiegare la parte esterna	
PANE	Panini		1 teglia	Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Dividere l'impasto formando dei panini e lasciarlo lievitare. Usare l'apposita funzione del forno	
	Panini *		1 teglia	Estrarre dalla confezione. Distribuire uniformemente sulla teglia	
	Pancarrè in stampo		1 - 2 pezzi	Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Disporlo in uno stampo e lasciarlo lievitare. Usare l'apposita funzione del forno	
	Panini precotti		1 teglia	Estrarre dalla confezione. Distribuire uniformemente sulla teglia	
	Scones		1 teglia	Ungere il piatto crisp e disporvi la focaccia o diverse focaccine più piccole	
	Panini confezionati		1 teglia	Estrarre dalla confezione. Distribuire uniformemente sulla teglia	
PIZZA	Pizza		2 - 6 porzioni	Preparare l'impasto per pizza con 150 ml d'acqua, 15 g di lievito, 200-225 g di farina, olio e sale. Far lievitare usando l'apposita funzione del forno. Stendere la pasta su una teglia leggermente unta. Aggiungere pomodoro, mozzarella e prosciutto	
	Pizza sottile *		250 - 500 g ^{o•}	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio	
	Pizza alta *		300 - 800 g ^{o•}		
	Pizza preconfezionata da cuocere		200 - 500 g	Estrarre dalla confezione. Distribuire uniformemente sul piatto crisp	
TORTE & DOLCI	TORTE LIEVITATE	Pan di spagna	1 teglia	Preparare 500-900 g di impasto per pan di spagna senza grassi. Versare in una tortiera foderata e imburata	
		Torta alla frutta	 + 	900 - 1900 g	Preparare un impasto secondo la ricetta preferita aggiungendo frutta fresca tagliata a fette o a dadini. Versare in una tortiera foderata e imburata
		Torta al cioccolato		600 - 1200 g	Preparare un impasto per torta al cioccolato secondo la ricetta preferita. Versare in una tortiera foderata e imburata

* Surgelati ^{o•} Quantità consigliata. Non aprire la porta del forno durante la cottura.

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

ACCESSORI



Contenitore per microonde/forno



Vaporiera (completa)



vaporiera (fondo + coperchio)



vaporiera (fondo)



Griglia



Teglia rettangolare



Piatto Crisp

PULIZIA

Attendere che l'apparecchio si sia raffreddato prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.

Non usare pulitrici a getto di vapore.
Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detergenti abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici.

SUPERFICI INTERNE ED ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente con pH neutro. Asciugare con un panno.
- Pulire il vetro della porta con detergenti liquidi specifici.
- A intervalli regolari o in caso di traboccamenti, togliere il piatto rotante e il suo supporto per pulire la base del forno, rimuovendo tutti i residui di cibo.
- Attivare la funzione "Auto pulizia" per una pulizia ottimale delle superfici interne.

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

ACCESSORI

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

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

Domande Frequenti Sulla Connessione Wifi

Quali protocolli WiFi sono supportati?

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

Quali impostazioni occorre configurare nel software del router?

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

Quale versione di WPS è supportata?

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

Controllare che i dispositivi collegati non occupino interamente la banda disponibile. Verificare che il numero dei dispositivi abilitati per la connessione WiFi non superi il limite massimo supportato dal router.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Come si può controllare se i dati vengono trasmessi?

Dopo avere configurato la rete, spegnere il forno, attendere 20 secondi e riaccenderlo: verificare che l'app mostri lo stato dell'interfaccia utente dell'apparecchio. Selezionare un ciclo o un'altra opzione e controllarne lo stato sull'app.

Alcune impostazioni impiegano diversi secondi per comparire nell'app.








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

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

Cosa occorre fare se si cambia il router?

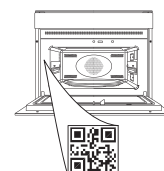
È possibile mantenere gli stessi parametri di configurazione (nome e password della rete) oppure cancellare le impostazioni precedenti dall'apparecchio e ripetere la procedura di configurazione.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnerne e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero o una lettera.	Il forno è guasto.	Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare il numero che segue la lettera "F". Premere  , toccare  "Info" e selezionare "Reset". Tutte le impostazioni salvate saranno cancellate.
Il forno fa rumore anche se spento.	Ventola di raffreddamento attiva.	Aprire la porta o attendere il completo raffreddamento del forno.
La funzione non si avvia. La funzione non è disponibile in modalità demo.	È attiva la modalità demo.	Premere  , toccare  "Info" e selezionare "Modalità Demo Negozio" per uscire.
Sul display compare l'icona  .	Il router WiFi è spento. Le impostazioni del router sono cambiate. La connessione wireless non raggiunge l'apparecchio. Il forno non riesce a stabilire una connessione stabile con la rete domestica. La connettività non è supportata.	Controllare che il router WiFi sia collegato a Internet. Controllare che il segnale WiFi sia sufficientemente forte in prossimità dell'apparecchio. Provare a riavviare il router. Vedere la sezione "Domande frequenti sulla connessione WiFi". Se le impostazioni della rete wireless domestica sono cambiate, collegare l'apparecchio alla rete: Premere  , toccare  "WiFi" e selezionare "Collega alla rete".
La connettività non è supportata.	Il comando a distanza non è consentito nel proprio paese.	Prima dell'acquisto, verificare che nel proprio paese sia consentito il comando a distanza degli apparecchi elettronici.

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

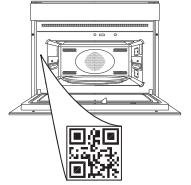
- Utilizzando il codice QR nel proprio apparecchio
- Visitare il sito web docs.whirlpool.eu
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza Tecnica** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Prima di contattare il Servizio Assistenza Clienti, prepararsi a fornire i codici riportati sulla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



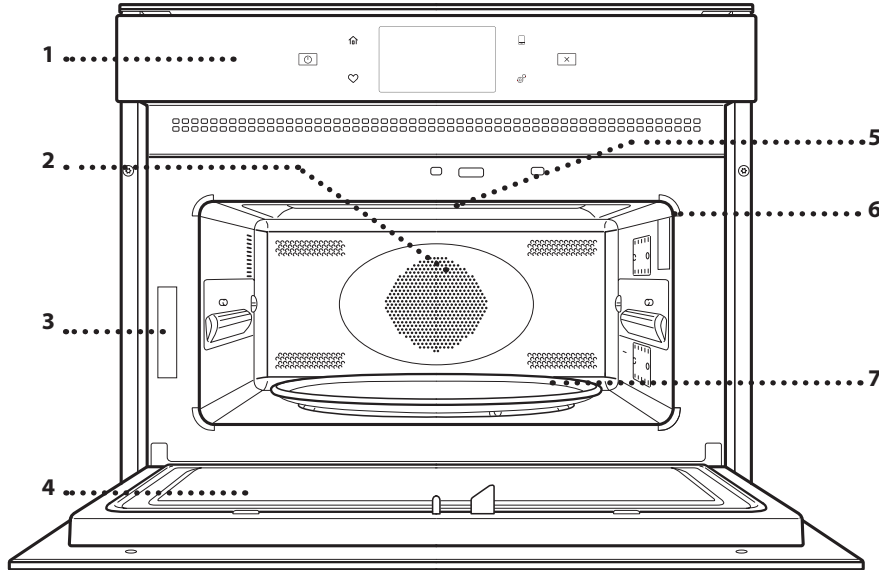
**GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO WHIRLPOOL**

Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en www.whirlpool.eu/register

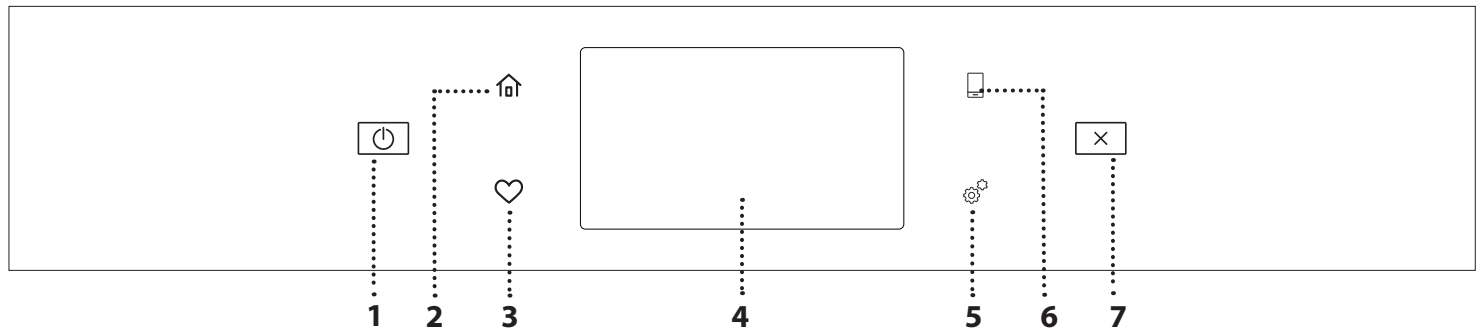
ESCANEE EL CÓDIGO QR DE SU APARATO PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN



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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

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

Para encender y apagar el horno.

2. INICIO

Sirve para obtener acceso rápido al menú principal.

3. FAVORITOS

Para recuperar la lista de sus funciones favoritas.

4. PANTALLA

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

5. HERRAMIENTAS

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

6. CONTROL REMOTO

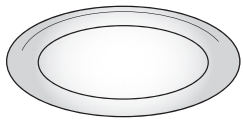
Para activar el uso de la aplicación de Whirlpool 6th Sense Live.

7. CANCELAR

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

ACCESORIOS

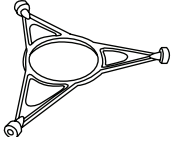
PLATO GIRATORIO



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

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

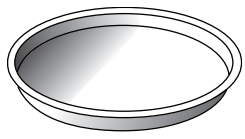
SOPORTE DEL PLATO GIRATORIO



Utilice el soporte solamente para el plato giratorio de cristal.

No coloque otros accesorios en el soporte.

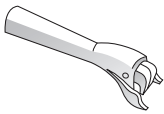
PLATO CRISP



Utilizar solo con las funciones indicadas.

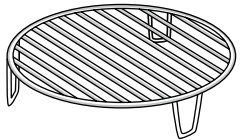
El plato Crisp debe colocarse siempre en el centro del plato giratorio y puede precalentarse vacío utilizando la función especial para ello. Coloque la comida directamente en la bandeja Crisp.

ASA DE LA BANDEJA CRISP



Muy práctica para sacar la bandeja Crisp caliente del horno.

REJILLA



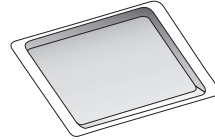
Con ella podrá colocar los alimentos más cerca del grill para obtener un dorado perfecto y una mejor circulación del aire.

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

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

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

BANDEJA PASTELERA RECTANGULAR

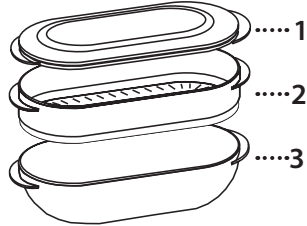


Utilice la bandeja pastelera solamente con funciones que permitan la cocción por convección; No debe utilizarla nunca en combinación con el microondas.

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

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

VAPORERA



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

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

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

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

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

Los accesorios no incluidos pueden adquirirse aparte en el Servicio Postventa.

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

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

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

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

FUNCIONES DE COCCIÓN



FUNCIONES MANUALES

• MICROONDAS

Para cocinar y recalentar alimentos o bebidas con rapidez.

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

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

• CRISP

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

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

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

Accesorios necesarios: Plato Crisp, asa del plato Crisp

• AIRE FORZADO

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

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

* Es necesario precalentar

Accesorios recomendados: Plato para hornear rectangular / parrilla

• AIRE FORZADO + MO

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

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

Accesorios recomendados: Rejilla

• GRILL

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

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

Accesorios recomendados: Rejilla

• GRILL + MO

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

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

Accesorios recomendados: Rejilla

• TURBO GRILL

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

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

Accesorios recomendados: Rejilla

• TURBO GRILL + MO

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

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

Accesorios recomendados: Rejilla

• PRECALENTAMIENTO RÁPIDO

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

• FUNCIONES ESPECIALES

» MANTENER CALIENTE

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

» LEUDAR

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



FUNCIONES 6th SENSE

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

• DESCONGELACIÓN 6th SENSE

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

DESCONGELAR PAN CRUJIENTE

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

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

• 6th SENSE RECALENTAR

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

• VAPOR 6th SENSE

Para cocinar al vapor alimentos como verduras o pescado, utilizando la vaporera suministrada. La fase de preparación genera automáticamente el vapor, poniendo en ebullición el agua colocada en el fondo de la olla a vapor. Los tiempos necesarios para esta fase pueden variar. Después, el horno procede a cocinar los alimentos al vapor según el tiempo programado.

Ajuste entre 1 y 4 minutos para las verduras blandas, como el brócoli o los puerros, y 4 u 8 minutos para verduras más duras, como zanahorias y papas.

Evite abrir la puerta durante esta función.

Accesorios necesarios: Vaporera

• 6th SENSE CRISP FRY

Esta función saludable y exclusiva combina la calidad de la función crisp con las propiedades de la circulación de aire caliente. Permite obtener unos resultados de fritura crujiente y sabrosa reduciendo considerablemente el uso de aceite necesario en comparación con el modo tradicional e incluso eliminando por completo la necesidad de usar aceite en algunas recetas. Permite freír una gran variedad de alimentos predeterminados, tanto frescos como congelados

.Siga esta tabla para utilizar los accesorios según se indica y obtener los mejores resultados de cocción para cada tipo de alimento (fresco o congelado*).

Alimentos	Peso / porciones
MILANESA Cúbralos ligeramente de aceite antes de cocinar. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp. Coloque el plato sobre la parrilla	100-500 g
ALBÓNDIGAS Cúbralos ligeramente de aceite antes de cocinar. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp. Coloque el plato sobre la parrilla	200-800 g
FISH AND CHIPS * Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp	1 - 3 pt
CAMARONES REBOZADOS * Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp	100-500 g
ANILLAS DE CALAMAR REBOZADAS * Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp	100-500 g
PALITOS DE PESCADO REBOZADOS * Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp. Gire cuando se indique	100-500 g
PAPAS FRITAS * Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp	200 - 500 g
PAPAS FRITAS Pele y corte las patatas en tiras. Sumérgalas en agua fría salada durante 30 min. Séquelas con una servilleta y péselas. Unte con aceite de oliva (5 %). Distribuya en el plato Crisp. Coloque el plato sobre la parrilla. Gire cuando se indique	200 - 500 g
CROQUETAS DE PAPA Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp	100 - 600 g
BERENJENA Córtela, añada sal y déjela reposar durante 30 min. Lávela, séquela y pésele. Unte con aceite de oliva (5 %). Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp. Coloque el plato sobre la parrilla. Gire cuando se indique	200-600 g
PIMIENTO Córtelos en rodajas, péselos y úntelos con aceite de oliva (5 %). Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp. Coloque el plato sobre la parrilla	200 - 500 g
ZAPALLITO Córtelos en rodajas, péselos y úntelos con aceite de oliva (5 %). Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp. Coloque el plato sobre la parrilla	200 - 500 g
CROQUETAS DE PAPA HASH BROWNS Pele y muele. Sumérgalas en agua fría salada durante 30 min. Séquelas con una servilleta y péselas. Unte con aceite de oliva (5 %). Distribuya en el plato Crisp. Coloque el plato sobre la parrilla. Añada y gire cuando se indique	100 - 600 g
NUGGETS DE POLLO * Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp. Coloque el plato sobre la parrilla	200-600 g
QUESO EMPANADO * Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp. Coloque el plato sobre la parrilla	100 - 400 g
ALBÓNDIGAS DE GARBANZO FELAFEL Engrase ligeramente la bandeja Crisp. Añada y gire los alimentos cuando se indique	100 - 400 g
PESCADO FRITO MIXTO * Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp	100-500 g
AROS DE CEBOLLA * Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp. Coloque el plato sobre la parrilla	100-500 g

CÓMO UTILIZAR LA PANTALLA TÁCTIL



Para desplazarse por un menú o una lista:
Deslice el dedo por la pantalla para desplazarse por los elementos o valores.



Para seleccionar o confirmar:
Toque la pantalla para seleccionar el valor o el elemento del menú que desee.

Para volver a la pantalla anterior:

Toque < .

Para confirmar un ajuste o ir a la siguiente pantalla:

Toque «AJUSTAR» o «SIGUIENTE».

PRIMER USO

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que configurar el producto.

Los ajustes pueden cambiarse pulsando  para acceder al menú «Herramientas».

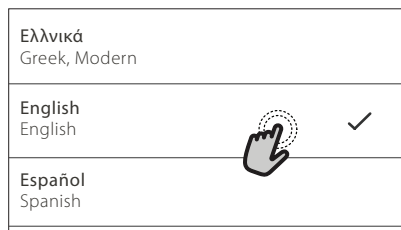
1. SELECCIONE EL IDIOMA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que seleccionar el idioma y ajustar la hora.

- Deslice el dedo pantalla para desplazarse por la lista de idiomas disponibles.



- Toque el idioma que desea.

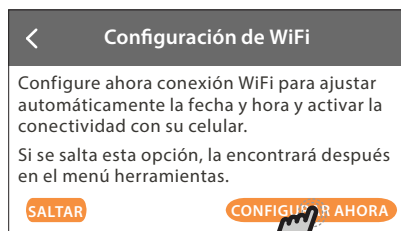


Al tocar < volverá a la ventana anterior.

2. AJUSTAR WIFI

La función 6th Sense Live le permite controlar el horno de forma remota desde un dispositivo móvil. Para poder controlar el aparato de forma remota, primero debe completar el proceso de conexión con éxito. Este proceso es necesario para registrar su aparato y conectarse a su red doméstica.

- Toque «CONFIGURAR AHORA» para configurar la conexión.



De lo contrario, toque «SALTAR» para conectar su producto más tarde.

CÓMO CONFIGURAR LA CONEXIÓN

Para utilizar esta función, necesitará: Un teléfono inteligente o tableta y un router inalámbrico conectado a Internet.

Utilice su dispositivo inteligente para comprobar que la señal de la red inalámbrica de su casa es fuerte cerca del aparato.

Requisitos mínimos.

Dispositivo inteligente: Android 4.3 (o superior) con una pantalla de 1280x720 (o superior) o iOS 8 (o superior).

Router inalámbrico: 2,4 Ghz WiFi b/g/n.

1. Descargue la app 6th Sense Live

El primer paso para conectar su aparato es descargar la app en su dispositivo móvil. La app 6th Sense Live le guiará a lo largo de todos los pasos de la lista. Puede descargar la app 6th Sense Live de App Store o de Google Play Store.

2. Cree una cuenta

Si no lo ha hecho ya, deberá crear una cuenta. Esto le permitirá crear una red entre sus aparatos y además verlos y controlarlos de forma remota.

3. Registre su aparato

Siga las instrucciones en la app para registrar su aparato. Necesitará el número SAID (Smart Appliance Identifier) para completar el proceso de registro. Puede encontrar su código único en la placa de características de su producto.

4. Conéctelo a la red WiFi

Siga el procedimiento de configuración de conexión por escaneo. La aplicación le guiará a lo largo del proceso de conexión del aparato a la red inalámbrica de su casa.

Si el router es compatible con WPS 2.0 (o superior), seleccione «MANUAL», y después toque «Configuración WPS»: Pulse el botón WPS en el router inalámbrico para establecer una conexión entre los dos productos.

Si es necesario, también puede conectar el producto de forma manual utilizando «Buscar una red».

El código SAID se utiliza para sincronizar un dispositivo inteligente con su aparato.

La dirección MAC se muestra para el módulo WiFi.

El procedimiento de conexión solo debe llevarse a cabo de nuevo si cambia la configuración de su router (p. ej., el nombre de red, la contraseña o el proveedor de datos).

3. AJUSTE DE LA HORA Y LA FECHA

Al conectar el horno a su red doméstica, la hora y la fecha se ajustarán automáticamente. De lo contrario, deberá configurarlos de forma manual.

- Toque los números correspondientes para ajustar la hora.
- Toque «AJUSTAR» para confirmar.

Una vez ajustada la hora, deberá fijar la fecha .

- Toque los números correspondientes para fijar la fecha.
- Toque «AJUSTAR» para confirmar.

Tras un corte de alimentación duradero, debe establecer la fecha y la hora de nuevo.

4. CALENTAR EL HORNO

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

Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor.


Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior.

Caliente el horno a 200 °C, preferiblemente utilizando la función «Pre calentamiento rápido».

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

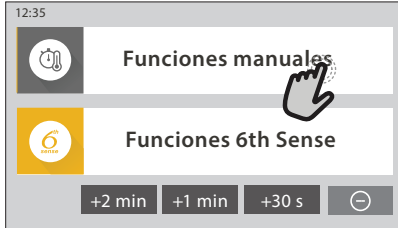
USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

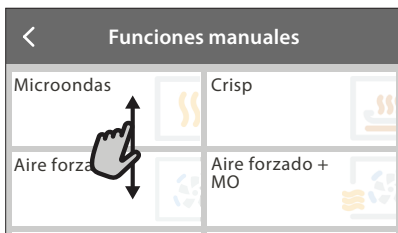
- Para encender el horno, pulse  o toque en cualquier punto de la pantalla.

La pantalla le permite escoger entre las funciones Manual y 6th Sense.

- Toque la función principal que desee para acceder al menú correspondiente.



- Desplácese hacia arriba o hacia abajo para explorar la lista.



- Seleccione la función que desee tocándola.


2. AJUSTAR FUNCIONES MANUALES

Cuando haya seleccionado la función que desee, puede cambiar la configuración correspondiente. En la pantalla aparecerá la configuración que se puede cambiar.

POTENCIA / TEMPERATURA / NIVEL DEL GRILL

- Desplácese por los valores sugeridos y seleccione el que desee.

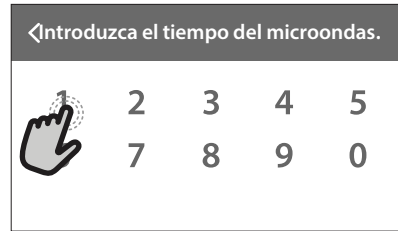


En la función «Aire forzado», puede tocar  para activar el precalentamiento.

DURACIÓN

En las funciones de microondas y de combinación con microondas, siempre debe ajustar un tiempo de cocción.

- Toque los números correspondientes para ajustar la hora requerida.



- Toque «SIGUIENTE» para confirmar.

Al final del tiempo de cocción, la cocción se detiene automáticamente.

En las funciones que no son de microondas no es necesario configurar el tiempo de cocción si quiere cocinar de forma manual.

- Para empezar a ajustar la duración, toque «Ajustar tiempo de cocción».



Para cancelar una duración establecida durante la cocción y administrar de forma manual el final de la cocción, toque el valor de la duración y seleccione «DETENER».

3. AJUSTAR LAS FUNCIONES 6th SENSE

Las funciones 6th Sense le permiten preparar una amplia variedad de platos escogiéndolos entre los que se muestran en la lista. El aparato selecciona la mayor parte de ajustes de cocción automáticamente para obtener los mejores resultados.

- escoja un tipo de cocción en la lista.
- Seleccione una función.

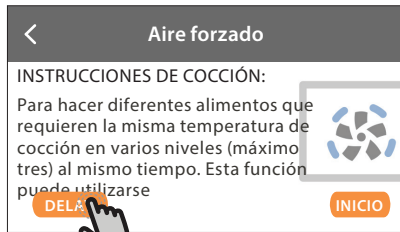
Las funciones se muestran por categorías de alimento en el menú ALIMENTOS 6th SENSE (consulte las tablas correspondientes) y por funciones de receta en el menú LIFESTYLE.

- Una vez seleccionada una función, indique las características de los alimentos (cantidad, peso, etc.) que desea cocinar para obtener los resultados perfectos.

4. AJUSTAR HORA DE INICIO DIFERIDO


Antes de iniciar una función que no sea de microondas, puede retrasar la cocción: La función se iniciará en el momento que seleccione por adelantado.

- Toque "DELAY" para definir la hora de inicio deseada.



- Una vez ajustado el retraso requerido, toque «COMENZAR EL RETRASO» para iniciar el tiempo de espera.
- Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta: Esta función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado.

Para programar una hora de inicio de cocción retardada, la fase de precalentamiento del horno debe estar desactivada: El horno alcanzará la temperatura deseada de forma gradual, por lo que los tiempos de cocción serán ligeramente superiores a los de la tabla de cocción.

- Para activar la función inmediatamente y cancelar el inicio diferido programado, toque .

5. INICIO DE LA FUNCIÓN


- Una vez configurados los ajustes, toque «INICIO» para activar la función.

Si el horno está caliente y la función requiere una temperatura máxima específica, se mostrará un mensaje en la pantalla.

En las funciones de microondas existe protección para el inicio. La puerta debe abrirse y cerrarse antes de iniciar la función.

- Abra la puerta.
- Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta.
- Toque «INICIO».

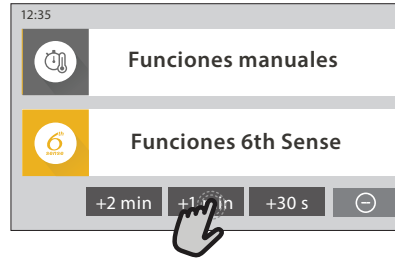
Puede cambiar los valores configurados en cualquier momento durante la cocción tocando el valor que desea modificar.

- Pulse  para detener la función activa en cualquier momento.

6. JET START

En la parte inferior de la pantalla de Inicio hay una barra que muestra tres duraciones distintas. Toque una de ellas para iniciar la cocción con la función microondas a la potencia máxima (900 W).

- Abra la puerta.
- Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta.
- Toque el tiempo de cocción que desee.



7. PRECALENTAMIENTO


Si se ha activado previamente, una vez iniciada la función la pantalla indica el estado de la fase de precalentamiento.

Cuando el precalentamiento haya terminado, sonará una señal acústica y la pantalla indicará que el horno ha alcanzado la temperatura establecida.

- Abra la puerta.
- Introduzca el alimento.
- Cierre la puerta y toque «HECHO» para iniciar la cocción.

Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentamiento puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción. Abrir la puerta durante la fase de precalentamiento pondrá en pausa el proceso. El tiempo de cocción no incluye la fase de precalentamiento.

Puede cambiar el ajuste por defecto de la opción de precalentamiento para funciones de cocción que le permitan hacerlo manualmente.

- Seleccione una función que le permita seleccionar la función de precalentamiento manualmente.
- Toque el icono  para activar o desactivar el precalentamiento. Se establecerá como opción predeterminada.

8. PONER EN PAUSA LA COCCIÓN

Algunas funciones 6th Sense requieren que dé la vuelta a la comida durante la cocción. Se emitirá una señal acústica y las pantallas indicarán las acciones que deberá realizar.

- Abra la puerta.
- Realice la acción indicada por la pantalla.
- cierre la puerta y toque «HECHO» para reanudar la cocción.

Antes de finalizar la cocción, el horno podría indicarle que compruebe la comida del mismo modo.

Se emitirá una señal acústica y las pantallas indicarán las acciones que deberá realizar.

- Compruebe la comida.
- cierre la puerta y toque «HECHO» para reanudar la cocción.

9. FINAL DE COCCIÓN

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

Con algunas funciones, una vez finalizada la cocción puede ampliar el tiempo de cocción o guardar la función como favorita.



- Toque para guardarla como favorita.
- Toque para prolongar la cocción.

10. FAVORITOS

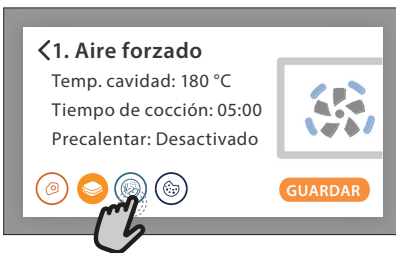
La función de Favoritos almacena los ajustes del horno para sus recetas favoritas.

El horno detecta automáticamente las funciones que utiliza más a menudo. Después de varios usos, se le aconsejará que añada la función a sus favoritos.

CÓMO GUARDAR UNA FUNCIÓN

Una vez terminada una función, puede tocar para guardarla como favorita. Esto le permitirá utilizarla rápidamente en el futuro conservando los mismos ajustes. La pantalla le permite guardar la función indicando hasta 4 comidas favoritas, como el desayuno, el almuerzo, un snack y la cena.

- Toque los iconos para seleccionar al menos uno.



- Toque «GUARDAR» para guardar la función.

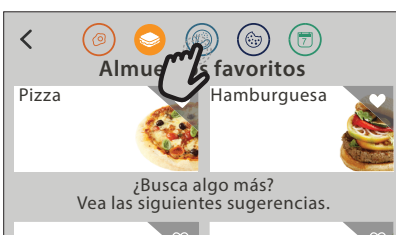
UNA VEZ GUARDADA

Una vez haya guardado funciones como favoritas, la pantalla principal mostrará las funciones que ha guardado para el momento actual del día.



Para ver el menú de favoritos, pulse : Las funciones se dividirán por comidas distintas y se ofrecerán algunas sugerencias.

- Toque el icono de cada comida para mostrar las listas correspondientes.



Al tocar también podrá ver su historial de funciones

usadas recientemente.

- Desplácese por la lista que se ha abierto.
- Toque la receta o función requerida.
- Toque «INICIO» para activar la cocción.

CAMBIO DE LA CONFIGURACIÓN

En la pantalla de Favoritos, puede añadir una imagen o un nombre a cada favorito para adaptarlo a sus preferencias.

- Seleccione la función que desea cambiar.
- Toque «EDITAR».
- Seleccione el atributo que desea cambiar.
- Toque «SIGUIENTE»: la pantalla mostrará los nuevos atributos.
- Toque «GUARDAR» para confirmar los cambios.

En la pantalla de favoritos también puede eliminar funciones guardadas:

- Toque en la función correspondiente.
- Toque «ELIMINAR».

También puede cambiar la hora a la que se muestra cada comida:

- Pulse .
- Seleccione «Preferencias».
- Seleccione «Horas y fechas».
- Toque «Sus horarios de comidas».
- Desplácese por la lista y toque la hora correspondiente.
- Toque la comida correspondiente para cambiarla.

Cada hueco horario solo puede combinarse con una comida.

11. HERRAMIENTAS

Pulse para abrir el menú «Herramientas» en cualquier momento.

Este menú permite escoger entre varias opciones y cambiar los ajustes o preferencias de su producto o de la pantalla.



HABILITACIÓN REMOTA

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

PLATO GIRATORIO

Esta opción detiene la rotación del plato giratorio para que pueda utilizar recipientes aptos para microondas de gran tamaño y de forma cuadrada que podrían no rotar libremente dentro del producto.

TEMPORIZADOR DE COCINA



Esta función puede activarse utilizando una función de cocción o de forma independiente para llevar la cuenta del tiempo.

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

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

El temporizador continuará la cuenta atrás, que se muestra en la esquina superior derecha de la pantalla.

Para recuperar o cambiar el temporizador de cocina:

- Pulse .
- Toque .

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

- Toque «RECHAZAR» para cancelar el temporizador o ajustar una nueva duración del temporizador.
- Toque «PROGRAMAR NUEVO TEMPORIZADOR» para volver a ajustar el temporizador.



LUZ

Para encender o apagar la lámpara del horno.



AUTOLIMPIEZA

La acción del vapor liberado durante este ciclo especial de limpieza a permite eliminar la suciedad y los residuos de alimentos con facilidad. Vierta un vaso de agua potable en el fondo de la vaporera suministrada (3) únicamente en un recipiente para microondas y active la función.

Accesorios necesarios: VAPORERA



SILENCIAR

Toque el icono para silenciar o desactivar el silencio de todos los sonidos y alarmas.



BLOQUEO CONTROL

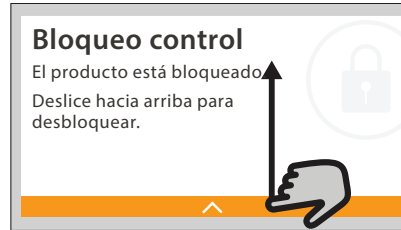
La función «Bloqueo control» le permite bloquear los botones del panel táctil para no pulsarlos por error.

Para activar el bloqueo:

- Toque el icono .

Para desactivar el bloqueo:

- Toque la pantalla.
- Deslice hacia arriba en el mensaje que se muestra.



PREFERENCIAS

Para cambiar algunos ajustes del horno.



WI-FI

Para cambiar los ajustes de la red doméstica o configurar una nueva.



INFORMACIÓN

Para apagar el «Modo demo en tienda», restablecer el producto y obtener más información sobre el producto.

CONSEJOS ÚTILES

COCCIÓN MICROONDAS

Las microondas sólo penetran en los alimentos hasta cierta profundidad, cuando vaya a cocinar varios elementos a la vez sepárelos todo lo posible para que la mayor área de superficie posible quede expuesta a las microondas.

Las piezas pequeñas se cocinan más rápidamente que las grandes: corte los alimentos en piezas de igual tamaño para obtener una cocción uniforme.

La mayoría de los alimentos sigue cocinándose incluso después de haber apagado el microondas. Por lo tanto, deje siempre un tiempo de reposo para finalizar la cocción.

Quite los cierres de alambre de las bolsas de papel o de plástico antes de introducirlas en el horno con funciones de cocción con microondas.

La película de plástico debe perforarse o pincharse con un tenedor para liberar la presión y evitar que reviente a medida que se genere el vapor durante la cocción.

LÍQUIDOS

Los líquidos pueden llegar a superar el punto de ebullición sin la presencia de burbujas visibles. Esto puede hacer que los líquidos calientes se desborden de forma repentina. Para prevenir esta posibilidad, evite usar recipientes con el cuello estrecho, remueva el líquido antes de colocar el recipiente en el horno de microondas y deje la cucharilla en el recipiente.

Una vez caliente, vuelva a remover el líquido con cuidado antes de retirar el recipiente del horno microondas.

ALIMENTOS CONGELADOS

Para obtener los mejores resultados se recomienda descongelar los alimentos directamente sobre la grasera de cristal. De ser necesario, se puede utilizar un contenedor de plástico fino apto para microondas.

Los alimentos hervidos, guisos y salsas para carne se descongelan mejor si se remueven durante la descongelación. Separe en trozos cuando empiecen a descongelarse: las porciones separadas se descongelarán más rápidamente.

COMIDA PARA NIÑOS

Cuando caliente alimentos infantiles o líquidos en recipientes de alimentos o biberones, no olvide removerlos y comprobar su temperatura antes de servirlos. Así se asegura la distribución homogénea del calor y evitará el riesgo de quemaduras.

No olvide retirar la tapa del recipiente o la tetina del biberón antes de calentarlos.

TARTAS Y PAN

Para pasteles y productos de pan, se recomienda usar la función de «Aire forzado». Para reducir el tiempo de cocción, también se puede seleccionar la función «Aire forzado + MO» con una potencia de microondas que no supere los 160 W para mantener los alimentos tiernos y fragantes.

Con la función de «Aire forzado», utilice moldes metálicos de color oscuro y colóquelos siempre sobre la rejilla suministrada.

Alternativamente, se puede emplear la bandeja pastelera u otros recipientes de cocción aptos para el horno para cocinar ciertos alimentos, como galletas o panecillos.

Si utiliza la función de «Aire forzado + MO», utilice sólo recipientes aptos para microondas y colóquelos en la rejilla suministrada.

Para comprobar si el producto que está horneando está hecho, clave un palillo en el centro: Si sale limpio, el pastel o el pan están hechos.

Si utiliza moldes antiadherentes, no unte con manteca los bordes, ya que el bizcocho podría no subir de manera homogénea en torno a los bordes.

Si el producto se «hincha» durante la cocción, use una temperatura más baja la próxima vez y plantéese reducir la cantidad de líquido añadido o remover la mezcla más suavemente.

Si la base del bizcocho o tarta está demasiado líquida, coloque el estante en un nivel más bajo y salpique la base con pan rallado o galletas antes de añadir el relleno.

PIZZA

Para obtener una cocción uniforme y una base de pizza crujiente en poco tiempo, se recomienda usar la función «Crisp» junto con el accesorio especial suministrado.

Alternativamente, para pizzas más grandes, se puede utilizar la bandeja pastelera rectangular junto con la función de «Aire forzado»: en este caso, precaliente el horno a una temperatura de 200 °C y distribuya la mozzarella cuando hayan transcurrido dos tercios del tiempo de cocción.

CARNE Y PESCADO

Para obtener un dorado de la superficie perfecto y rápido manteniendo el interior de la carne y el pescado tierno y jugoso, recomendamos usar las funciones que combinen la función aire forzado con las microondas, por ejemplo las funciones «Turbo grill + MO» o «Aire forzado + Microondas».

Para obtener los mejores resultados de cocción, ajuste la potencia del microondas a un valor de 350 W.

Categorías de alimentos		Accesorios	Cantidad	Información de cocción	
ESTOFADO Y PASTA AL HORNO	Lasaña		4 - 10 porciones	Prepare según su receta preferida. Cubra con salsa bechamel y añada queso rallado para conseguir un dorado perfecto	
	Canelones		400 - 1500 g		
	Lasaña *		500-1200 g	Extráigala del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio	
	Canelones*		400 - 1500 g		
ARROZ, PASTA Y CEREALES	ARROZ Y PASTA		Arroz	100 - 400 g ◐•	Configure el tiempo recomendado para cocer el arroz. Añada agua salada y arroz a la base de la vaporera y cúbrala con la tapa. Utilice 2-3 tazas de agua por cada taza de arroz.
			Gachas de arroz	2 - 4 porciones ◐•	Añada agua y arroz a la base de la vaporera y cúbrala con la tapa. Añada leche cuando el horno lo indique. Para 2 porciones, utilice 75 ml de arroz, 200 ml de agua y 300 ml de leche.
			Pasta	1- 4 porciones◐•	Configure el tiempo recomendado para cocer la pasta. Añadir la pasta cuando el horno lo indique y cocinar con la tapa. Utilice aproximadamente 750 ml de agua por cada 100 g de pasta
	SEMILLAS Y CEREAL		Bulgur	100 - 400 g	Añada agua salada y el cereal a la base de la vaporera y cúbrala con la tapa. Utilice 2 tazas de agua por cada taza de bulgur
			Quinoa		Añada agua salada y el cereal a la base de la vaporera y cúbrala con la tapa. Utilice 2 tazas de agua por cada taza de quinoa
			Mijo		Añada agua salada y el cereal a la base de la vaporera y cúbrala con la tapa. Utilice 3 tazas de agua por cada taza de mijo
			Amaranto		Añada agua salada y el cereal a la base de la vaporera y cúbrala con la tapa. Utilice 3-4 tazas de agua por cada taza de amaranto
			Espelta		Añada agua salada y el cereal a la base de la vaporera y cúbrala con la tapa. Utilice 3-4 tazas de agua por cada taza de espelta
			Cebada		Añada agua salada y el cereal a la base de la vaporera y cúbrala con la tapa. Utilice 3-4 tazas de agua por cada taza de cebada
			Trigo sarraceno		Añada agua salada y el cereal a la base de la vaporera y cúbrala con la tapa. Utilice 3 tazas de agua por cada taza de trigo sarraceno
Cuscús	Añada agua salada y el cereal a la base de la vaporera y cúbrala con la tapa. Utilice 2 tazas de agua por cada taza de cuscús				
Gachas de avena		1-2 porciones ◐•	Añada agua salada y los copos de avena en un recipiente de borde alto, mezcle e introduzca en el horno		

* Congelado ◐• Cantidad sugerida. No abra la puerta durante la cocción.

Categorías de alimentos		Accesorios	Cantidad	Información de cocción
VACUNO	Asado de carne de res		800 - 1500 g	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto. Al final de la cocción, deje reposar al menos 15 minutos antes de cortar
	Asado de ternera			Unte con aceite o manteca fundida. Sazone con sal y pimienta. Al final de la cocción, deje reposar al menos 15 minutos antes de cortar
	Filete		2-6 piezas	Unte con aceite y romero. Sazone con sal y pimienta negra. Distribuya de manera uniforme sobre la parrilla
	Hamburguesa		2-6 piezas	Unte con aceite y añada sal antes de la cocción
	Hamburguesa *		100-500 g	Engrase ligeramente el plato Crisp antes de precalentar
CERDO	Asado de cerdo		800 - 1500 g	Unte con aceite o manteca fundida. Sazone con sal y pimienta. Al final de la cocción, deje reposar al menos 15 minutos antes de cortar
	Cortes de carne			2-6 piezas
	Costillas		700 - 1200 g	Unte con aceite y sazone al gusto. Sazone con sal y pimienta. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp con la parte del hueso hacia abajo
	Tocino		50-150 g	Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
CORDERO	Cordero asado		1000 - 1500 g	Unte con aceite o manteca fundida. Sazone con sal, pimienta y ajo picado. Al final de la cocción, deje reposar al menos 15 minutos antes de cortar
	Chuleta		2-8 piezas	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Distribuya de manera uniforme sobre la parrilla
POLLO	Pollo asado		800 - 2500 g	Unte con aceite y sazone al gusto. Sazone con sal y pimienta. Introdúzcalo en el horno con la pechuga hacia arriba
	Trozos de pollo		400-1200 g	Unte con aceite y sazone al gusto. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp con la parte de la piel hacia abajo
	Filete / pechuga de pollo		300-1000 g	Engrase ligeramente el plato Crisp antes de precalentar
PATO	Asado de pato		800-2000 g	Unte con aceite o manteca fundida. Sazone con sal, pimienta y pimentón. Introdúzcalo en el horno con la pechuga hacia abajo
	Piezas de pato		400-1400 g	Unte con aceite y sazone al gusto. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp con la parte de la piel hacia abajo
CARNE AL VAPOR	Filetes de pollo		300 - 800 g	Distribuya de manera uniforme en la rejilla de cocción al vapor
	Filetes de pavo			
	Hot Dog		4-8 piezas	Añada la salchicha a la base de la vaporera y cúbrala de agua. Caliente sin cubrir
PLATOS CARNE	Pastel de carne		4-8 porciones	Prepárelo según su receta preferida y dele forma en un recipiente alargado presionando para evitar que se formen bolsas de aire
	Pastel de carne		1 Hornada	Prepare una mezcla de salsa de carne para 6-9 moldes individuales. Llene el molde engrasado del pastel con la masa, rellénela de la salsa de carne y tápela con una capa de masa
	Kebab		400 - 1200 g	Unte con aceite y sazone con hierbas. Distribuya de manera uniforme sobre la parrilla
	Milanesa		100-500 g	Unte con aceite. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
	Embutidos y salchichas vienesas		200-800 g	Engrase ligeramente el plato Crisp antes de precalentar. Perfore las salchichas con un tenedor para evitar que reviente
	Albóndigas		200 -800 g	Prepárelas según su receta preferida y deles forma de bolas de aproximadamente 30-40 gr cada una. Unte con aceite. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp

ACCESORIOS

Recip. apto para Mic./Horno

Vaporera (Completa)




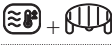





Vaporera (Base + Tapa)

Vaporera (abajo)

Rejilla

Plato para hornear rectangular

Plato Crisp

	Categorías de alimentos	Accesorios	Cantidad	Información de cocción	
PESCADO Y MARISCO	PESCADO ENTERO	Pescado entero asado	 600 - 1200 g	Unte con aceite. Sazone con zumo de limón, ajo y perejil	
		Pescado entero al vapor	 600 - 1200 g		
	FILETES Y BISTECS AL VAPOR	Filete de atún		300 - 800 g ◦•	Distribuya de manera uniforme en la rejilla de cocción al vapor
		Filete de salmón			
		Filete de pez espada			
		Filete de lubina			
		Filete de dorada			
		Otro filete			
		Filete de trucha			
		Otro bistec			
	PESCADO GRATINADO	Pescado gratinado		500-1200 g	Cubra con pan rallado y añada volutas de mantequilla
		Pescado gratinado *		600 - 1200 g	Extráigala del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio
	MARISCO AL VAPOR	Vieiras		1-6 piezas	Distribuya de manera uniforme en la rejilla de cocción al vapor
		Mejillones		400 - 1000 g	Sazone con aceite, pimienta, limón, ajo y perejil antes de cocinar. Mezcle bien
		Camarones		100 - 600 g	Distribuya de manera uniforme en la rejilla de cocción al vapor
	PESCADO Y MARISCO FRITOS	Fish and chips *		1 - 3 porciones	Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp alternando los filetes de pescado y las patatas
		Camarones rebozados *		100-500 g	Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
		Anillas de calamar rebozadas *			
		Palitos de pescado rebozados *			
		Pescado frito mixto *			
Filete de pescado		300 - 800 g			

* Congelado ◦• Cantidad sugerida. No abra la puerta durante la cocción.

	Categorías de alimentos	Accesorios	Cantidad	Información de cocción	
VERDURAS	VERDURAS ASADAS	Papas		300-1200 g	Trocéelas, aliñe con aceite, sal y sazone con hierbas antes introducirlas en el horno
		Hortalizas rellenas		600 - 2200 g	Vacíe las verduras y rellénelas con una mezcla de la carne de las verduras, carne picada y queso rallado. Aderece con ajo, sal y hierbas al gusto.
		Hamburguesa vegetariana *		2-6 piezas	Engrase ligeramente el plato Crisp
		Papas con piel asadas		200 - 1000 g	Unte con aceite o manteca fundida. Haga un corte en forma de cruz en la parte superior de la patata y cúbrala con crema agria y su aderezo favorito.
		Papa a rodaja		300 - 800 g	Córtelas en rodajas, aliñe con aceite, sal y sazone con hierbas antes de introducirlas en el horno
	VERDURAS GRATINADAS	Papas		4 - 10 porciones	Corte en rodajas y coloque en un recipiente grande. Aderece con sal y pimienta y cúbralas con nata. Añada queso por encima
		Brócoli		600 -1500 g	Córtelas en trozos y colóquelas en un recipiente grande. Aderece con sal y pimienta y cúbralas con nata. Añada queso por encima
		Coliflor		600 -1500 g	Córtelas en trozos y colóquelas en un recipiente grande. Aderece con sal y pimienta y cúbralas con nata. Añada queso por encima
		Croquetas de papa Hash Browns		100-500 g	Pele y muele. Sumerja en agua fría salada durante 30 minutos. Seque con una servilleta y elimine cualquier exceso de humedad. Aderece con sal, pimienta negra, cayena y pimentón. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp engrasado
		Verduras *		400 - 800 g	Extráigala del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio
	HORTALIZAS AL VAPOR	Papas en trozos		300 - 1000 g ◦●	Trocée. Distribuya de manera uniforme en la base de la vaporera
		Arvejas		200-500 g ◦●	Distribuya de manera uniforme en la rejilla de cocción al vapor
		Zanahorias		200-500 g ◦●	Trocée. Distribuya de manera uniforme en la rejilla de cocción al vapor
		Brócoli			
		Coliflor		200 - 500 g ◦●	Distribuya de manera uniforme en la rejilla de cocción al vapor
		Espárragos			
		Calabaza			
		Coles de Bruselas		200 - 500 g ◦●	Distribuya de manera uniforme en la rejilla de cocción al vapor
		Mazorcas de maíz	300 - 1000 g ◦●		
		Pimientos		200 - 500 g ◦●	Trocée. Distribuya de manera uniforme en la rejilla de cocción al vapor
		Otras verduras			Distribuya de manera uniforme en la rejilla de cocción al vapor
		VERDURAS CONGELADAS AL VAPOR	Arvejas *		300 - 800 g ◦●
	Brócoli *				
	Coles de Bruselas *				
	Zanahorias *				
	Espárragos *				
	Otras hortalizas *				

ACCESORIOS



Recip. apto para Mic./Horno



Vaporera (Completa)



Vaporera (Base + Tapa)



Vaporera (abajo)


















Rejilla































Plato para hornear rectangular



Plato Crisp

Categorías de alimentos		Accesorios	Cantidad	Información de cocción
VERDURAS	VERDURAS FRITAS			
	Papas fritas *		200 - 500 g	Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
	Papas fritas		200 - 500 g	Pele y corte las patatas en tiras. Sumerja en agua fría salada durante 30 minutos. Lave, seque y pese. Mézclelas con aceite, aproximadamente 10 g por cada 200 g de patatas secas. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
	Croquetas de papa		100 - 600 g	Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
	Berenjena		200-600 g	Córtela y sumérgala en agua salada durante 30 minutos. Lávela, séquela y pésele. Mézclela con aceite, aproximadamente 10 g por cada 200 g de berenjena seca. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
	Pimiento	 + 	200 - 500 g	Córtelos, péseles y mézclelos con aceite, aproximadamente 10 g por cada 200 g de pimientos secos. Aderece con sal. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
Zapallito		200 - 500 g	Córtelos, péseles y mézclelos con aceite, aproximadamente 10 g por cada 200 g de calabacines secos. Aderece con sal y pimienta negra. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp	
TARTAS SALADAS	Quiche Lorraine		1 Hornada	Cubra el plato Crisp con la masa y perfórela con un tenedor. Prepare la mezcla de quiche lorraine teniendo en cuenta una cantidad para 8 porciones
	Quiche Lorraine *		200-800 g	Extráigala del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio
	Tarta salada	 + 	1 Hornada	Forre un molde para unas 8-10 porciones con la masa y perfórela con un tenedor. Rellene la masa según su receta preferida
	Strudel hortalizas		800 - 1500 g	Prepare una mezcla de verduras cortadas. Alíñela con aceite y saltéela en una sartén durante 15-20 minutos. Deje enfriar. Añada queso fresco y aderece con sal, vinagre balsámico y especias. Extienda la masa y doble la parte externa
	Panecillos		1 Hornada	Prepare la masa según su receta favorita para un pan ligero. Deles forma de bollos antes de que suban. Utilice la función de leudado especial del horno
PAN	Panecillos *		1 Hornada	Extráigalos del embalaje. Distribuya de manera uniforme en la bandeja de horneado
	Barra de pan de molde		1 - 2 piezas	Prepare la masa según su receta favorita para un pan ligero. Viértala en un recipiente en forma de barra antes del leudado. Utilice la función de leudado especial del horno
	Panecillos precocinados		1 Hornada	Extráigalos del embalaje. Distribuya de manera uniforme en la bandeja de horneado
	Panecillos escoceses		1 Hornada	Dé forma a un solo bollo o a varios pequeños en un plato Crisp engrasado
	Panecillos envasados		1 Hornada	Extráigalos del embalaje. Distribuya de manera uniforme en la bandeja de horneado
PIZZA	Pizza		2 - 6 porciones	Prepare una masa de pizza con 150 ml de agua, 15 g de levadura, 200-225 g de harina, aceite y sal. Déjela fermentar utilizando la función de leudado especial del horno. Extienda la masa en una bandeja de horneado ligeramente engrasada. Añada los ingredientes, como tomates, mozzarella y jamón
	Pizza fina *		250 - 500 g ◦•	Extráigala del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio
	Pizza gruesa *		300 - 800 g ◦•	
	Pizza refrigerada		200 - 500 g	Extráigalos del embalaje. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
TARTAS Y PASTELES DULCES	TARTAS ALTAS			
	Bizcocho en molde		1 Hornada	Prepare una masa de bizcocho esponjoso sin grasa de 500-900 g. Colóquela en una bandeja pastelera forrada y engrasada
	Tarta alta de fruta en molde	 + 	900 - 1900 g	Prepare una masa de pastel según su receta favorita utilizando fruta fresca cortada o en rebanadas. Colóquela en una bandeja pastelera forrada y engrasada
Tarta alta de chocolate en molde		600 - 1200 g	Prepare un pastel de chocolate o cacao según su receta favorita. Colóquela en una bandeja pastelera forrada y engrasada	

* Congelado ◦• Cantidad sugerida. No abra la puerta durante la cocción.

Categorías de alimentos		Accesorios	Cantidad	Información de cocción	
TARTAS Y PASTELES DULCES	PASTELES Y TARTAS RELLENAS	Galletas		1 Hornada	Elabore una masa con 250 g de harina, 100 g de manteca salada, 100 g de azúcar y 1 huevo. Condimente con esencia de frutas. Deje enfriar. Divida en 10 o 12 unidades y coloque sobre la bandeja de hornear engrasada
		Galletas de chocolate		1 Hornada	Elabore la masa con 250 g de harina, 150 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 1 huevo, 25 g de cacao en polvo, sal y levadura. Añada esencia de vainilla. Deje enfriar. Extiéndala de modo que tenga 5 mm de grosor, dele la forma que desee y distribúyala de manera uniforme en el plato Crisp
		Medialunas *		1 Hornada	Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp. Deje enfriar antes de servir
		Merengues		1 Hornada	Prepare la masa con 2 claras de huevo, 80 g de azúcar 100 g coco seco. Añada vainilla y esencia de almendra. Divida en 20 o -24 piezas unidades y coloque sobre la bandeja de hornear engrasada
		Tarta rellena de fruta	 + 	800 - 1500 g	Forre un molde con la masa y espolvoree pan rallado en el fondo para absorber el jugo de la fruta. Rellene con fruta fresca troceada y mezclada con azúcar y canela
		Tarta de fruta		1 Hornada	Elabore la masa con 180 g de harina, 125 g de mantequilla y 1 huevo. Cubra el plato Crisp con la masa y rellénela con 700-800 g de fruta fresca a rodajas mezclada con azúcar y canela
		Tarta de fruta *		300 - 800 g	Extráigala del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio
	MUFFINS Y CUPCAKES	Muffins		1 Hornada	Prepare una masa para 16-18 piezas según su receta preferida y rellene los moldes de papel. Distribuya de manera uniforme en la bandeja de hornear
		Suflé	 + 	2 - 6 porciones	Prepare la mezcla del suflé con limón, chocolate o fruta y viértala en un recipiente apto para horno con bordes altos
		Tortita de queso		1 Hornada	Prepare una mezcla para 12 o 15 piezas utilizando queso blando cortado y tocino o jamón a dados. Llene los moldes de magdalenas individuales.
POSTRES	Compota de frutas		300-800 ml	Pele la fruta y quítele el corazón. Córta en trozos y colóquelos en la rejilla de cocción al vapor	
	Manzanas asadas		4-8 piezas	Retire los corazones, y rellene las manzanas con mazapán o canela, azúcar y mantequilla	
	Chocolate caliente		2 - 8 porciones	Prepárelo según su receta preferida en un solo recipiente. Condimente con vainilla o canela. Añada almidón de maíz para aumentar la densidad	
	Brownies		1 Hornada	Prepare según su receta preferida. Extienda la masa sobre la bandeja pastelera cubierta con papel de hornear	
HUEVOS	Revueltos		2 - 10 piezas	Prepárelo según su receta preferida en un solo recipiente	
	Galletas ojo de buey		1-6 piezas	Engrase ligeramente el plato Crisp antes de precalentar	
	Omelette		1 Hornada		
	Natillas		1 - 2 hornadas	Prepare una masa con 0,5 litros de leche, 4 yemas de huevo, 100 g de azúcar y 40 g de harina. Añada la leche a un recipiente y colóquelo en el horno. Cuando el horno se lo indique, añada despacio la leche caliente a la mezcla de yemas de huevo, harina y azúcar y continúe la cocción	
SNACKS	Palomitas	-	90 - 100 g	Coloque siempre la bolsa directamente sobre el plato giratorio de cristal. Cocine sólo una bolsa cada vez	
	Alitas de pollo *		300 - 600 g	Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp	
	Nuggets de pollo *	 + 	200-600 g		
	Queso empanado *		100 - 400 g	Unte el queso con un poco de aceite antes de la cocción. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp	
	Albóndigas de garbanzo felafel		100 - 400 g	Engrase ligeramente el plato Crisp. Unte las albóndigas de garbanzo felafel con aceite antes de la cocción	
	Aros de cebolla *	 + 	100-500 g	Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp	
	Pan de frutos secos		50 - 200 g		

ACCESORIOS


 Recip. apto para Mic./Horno

 Vaporera (Completa)

 Vaporera (Base + Tapa)

 Vaporera (abajo)

 Rejilla

 Plato para hornear rectangular

 Plato Crisp

LIMPIEZA

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

No utilice aparatos de limpieza con vapor.

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

SUPERFICIES INTERNAS Y EXTERNAS

- Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra. Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque con un paño seco.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
- Con regularidad, o en caso de salpicaduras, quite el plato giratorio de su soporte para limpiar la parte inferior del horno y eliminar todos los restos de comida.
- Active la función «Autolimpieza» para unos resultados de limpieza óptimos de las superficies internas.

- No es necesario limpiar la resistencia del grill puesto que el calor intenso quemará toda la suciedad. Utilice esta función con regularidad.

ACCESORIOS

Todos los accesorios son aptos para el lavavajillas, excepto el plato Crisp.

El plato Crisp debe limpiarse con agua y un detergente suave. Para la suciedad más resistente, frote suavemente con un paño. Deje enfriar siempre el plato Crisp antes de limpiarlo.

PREGUNTAS MÁS FRECUENTES SOBRE WIFI

¿Qué protocolos WiFi son compatibles?

El adaptador de WiFi instalado admite WiFi b/g/n para los países europeos.

¿Qué ajustes deben configurarse en el software del router?

Estos son los ajustes requeridos del router: 2,4 GHz habilitados, WiFi b/g/n, DHCP y NAT activados.

¿Qué versión de WPS es compatible?

WPS 2.0 o superior. Compruebe la documentación del router.

¿Existen diferencias entre el uso de un teléfono inteligente (o tableta) con Android o iOS?

Puede utilizar el sistema operativo que prefiera, no existe ninguna diferencia.

¿Puedo utilizar la conexión con un móvil 3G en lugar de un router?

Sí, pero los servicios de nube están diseñados para dispositivos conectados permanentemente.



¿Cómo puedo comprobar si mi conexión a Internet doméstica funciona y si la funcionalidad inalámbrica está activada?

Puede buscar su red en el dispositivo inteligente. Desactive las otras conexiones de datos antes de intentarlo.

¿Cómo puedo comprobar si el aparato está conectado a mi red inalámbrica doméstica?

Acceda a la configuración del router (consulte el manual del router) y compruebe si la dirección MAC del aparato aparece en la página de dispositivos inalámbricos conectados.

¿Dónde puedo encontrar la dirección MAC del aparato?

Pulse  y toque  WiFi o busque en su aparato: Tiene una etiqueta que muestra las direcciones SAID y MAC. La dirección MAC esta formada por una combinación de números y letras empezando por «88:e7».

¿Cómo puedo comprobar si la función inalámbrica del aparato está activada?

Utilice su dispositivo inteligente y la app 6th Sense Live para comprobar si la red del aparato está visible y conectada a la nube.

¿Hay algo que pueda impedir que la señal llegue al aparato?

Compruebe que los dispositivos que ha conectado no estén utilizando todo el ancho de banda disponible. Asegúrese de que el número de sus dispositivos con WiFi activada no supere el máximo permitido por el router.

¿A qué distancia del router debe estar el horno?

Generalmente, la señal WiFi es lo suficientemente potente como para cubrir un par de habitaciones, pero esto depende en gran medida del material del que están hechas las paredes. Puede comprobar la potencia de la señal colocando su dispositivo inteligente junto al aparato.

¿Qué puedo hacer si mi conexión inalámbrica no llega al aparato?

Puede utilizar dispositivos específicos para ampliar la cobertura WiFi de su hogar, como puntos de acceso, repetidores WiFi y puentes de línea de energía (no vienen con el aparato).

¿Cómo puedo saber el nombre y la contraseña de mi red inalámbrica?

Consulte la documentación del router. Suele haber una etiqueta en el router que muestra la información que necesita para llegar a la página de configuración del dispositivo utilizando un dispositivo conectado.

¿Qué puedo hacer si mi router utiliza el canal WiFi del barrio?

Obligue al router a utilizar el canal de su red WiFi doméstica.

¿Qué puedo hacer si la pantalla muestra o si el horno no puede conectar de formar estable con el router doméstico?

Puede ser que el aparato se haya conectado correctamente al router pero que no pueda acceder a Internet. Para conectar el aparato a Internet, tiene que comprobar el router y/o los ajustes del operador.

Ajustes del router: NAT activado, Firewall y DHCP configurados correctamente. Criptografía de contraseña compatible: WEP, WPA, WPA2. Para probar una criptografía diferente, consulte el manual del router.

Ajustes del operador: Si su proveedor de servicios de Internet ha fijado el número de direcciones MAC que pueden conectarse a Internet, es posible que no pueda conectar el aparato a la nube. La dirección MAC es el identificador único de dispositivo. Pregunte a su proveedor de servicios de Internet cómo conectar a Internet dispositivos que no sean ordenadores.

¿Cómo puedo comprobar si se están transmitiendo datos?

Una vez configurada la red, apague el horno, espere 20 segundos y vuelva a encenderlo: Compruebe que la app muestra el estado de la interfaz de usuario del aparato. Seleccione un ciclo u otra opción y compruebe su estado en la app.

Algunos ajustes tardan unos segundos en aparecer en la app.








¿Cómo puedo cambiar mi cuenta de Whirlpool manteniendo conectados mis aparatos?

Puede crear una nueva cuenta, pero recuerde desvincular sus aparatos de la cuenta antigua antes de usarlos con la nueva.

He cambiado el router, ¿qué tengo que hacer?

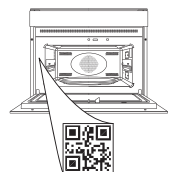
Puede conservar los mismos ajustes (nombre de red y contraseña) o eliminar los ajustes anteriores del aparato y volver a configurarlos.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
En la pantalla aparecerá la letra "F" seguida de un número o letra.	Fallo del horno.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique el número que aparece detrás de la letra "F". Pulse  , toque  «Info» y seleccione «Restablecer ajustes de fábrica». Se borrarán todos los ajustes guardados.
El horno hace ruido, incluso cuando está apagado.	Ventilador de enfriamiento activo.	Abra la puerta o espere a que finalice el proceso de enfriamiento.
La función no se inicia. La función no está disponible en el modo de demostración.	El modo de demostración está activado.	Pulse  , toque  «Información» y seleccione «Modo demo en tienda» para salir.
El icono  se muestra en la pantalla.	El router WiFi está apagado. Los ajustes del router han cambiado. Las conexiones inalámbricas no llegan al aparato. El horno no es capaz de establecer una conexión estable con la red doméstica. La conectividad no es compatible.	Compruebe que el router WiFi esté conectado a Internet. Compruebe que la señal de WiFi es fuerte cerca del aparato. Pruebe reiniciando el router. Consulte el apartado «PREGUNTAS MÁS FRECUENTES SOBRE WiFi». Si los ajustes de su red inalámbrica doméstica han cambiado, conéctese a la red: Pulse  , toque  «WiFi» y seleccione «Conectar a red».
La conectividad no es compatible.	El control remoto no está permitido en su país.	Consulte si su país permite el control remoto de aparatos eléctricos antes de comprarlo.

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

- Utilizando el código QR en tu aplicación
- Visitando nuestra página web docs.whirlpool.eu
- 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.

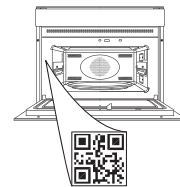




**БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ WHIRLPOOL
ПРОДУКТ**

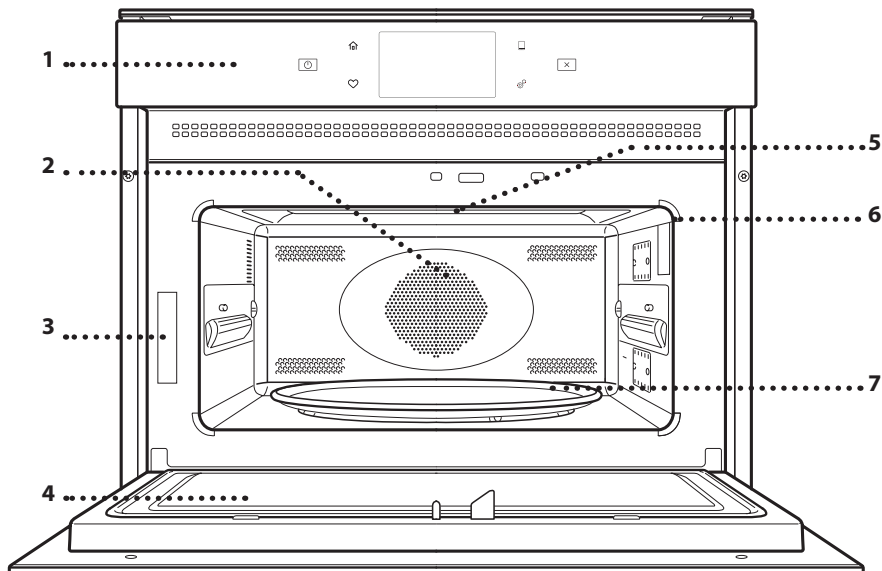
За да получавате по-пълно съдействие, регистрирайте
вашия уред на www.whirlpool.eu/register

**МОЛЯ, СКАНИРАЙТЕ QR КОДА НА
ВАШИЯ УРЕД, ЗА ДА ПОЛУЧИТЕ
ПОВЕЧЕ ИНФОРМАЦИЯ**



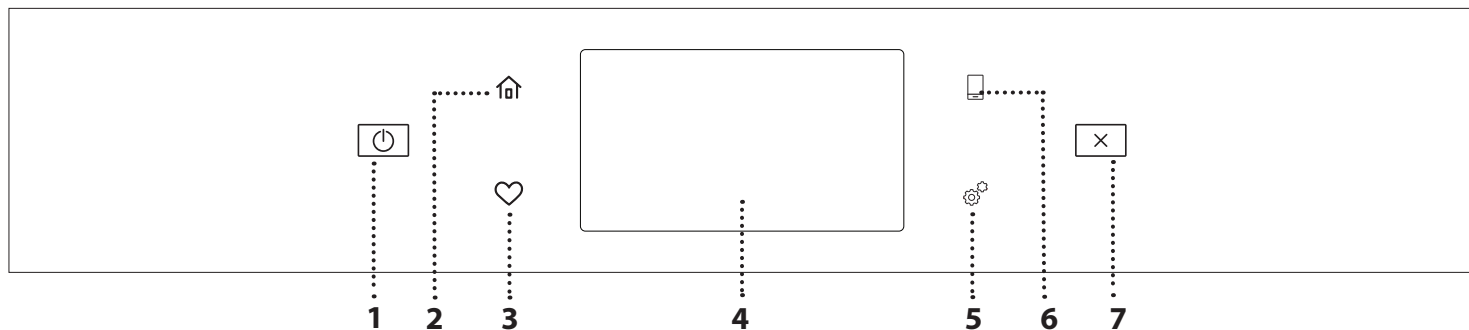
**Преди да използвате уреда, прочетете внимателно
инструкциите за безопасност.**

ОПИСАНИЕ НА УРЕДА



1. Табло за управление
2. Кръгъл нагревателен елемент
(не е видим)
3. Заводска табелка
(не премахвайте)
4. Вратичка
5. Горен нагревателен елемент/
грил
6. Осветление
7. Въртяща се поставка

ОПИСАНИЕ НА КОМАНДНОТО ТАБЛО



1. ВКЛ./ИЗКЛ

За включване и изключване на
фурната.

2. НАЧАЛЕН ЕКРАН

За бърз достъп до главното
меню.

3. ПРЕДПОЧИТАНИ

За показване на списъка с
предпочитани функции.

4. ДИСПЛЕЙ

5. ИНСТРУМЕНТИ

За избор на няколко опции и
за промяна на настройките и
предпочитанията на фурната

6. ДИСТАНЦИОННО УПРАВЛЕНИЕ

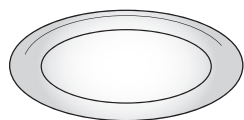
За разрешаване на използването
на приложението на Whirlpool
6th Sense Live.

7. ОТМЕНИ

За да спрете всяка функция
на фурната освен „Часовник“,
„Кухненски таймер“ и
„Контролирано заключване“.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

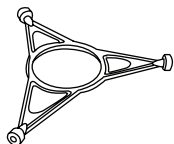
ВЪРТЯЩА СЕ ПОСТАВКА



Поставена върху стойката си, стъклената въртяща се поставка може да се използва при всички методи на готвене.

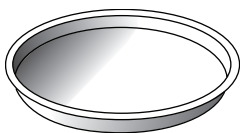
Въртящата се поставка трябва винаги да се използва като основа за други съдове или принадлежности, с изключение на тавата за печене.

СТОЙКА НА ВЪРТЯЩАТА СЕ ПОСТАВКА



Използвайте стойката само за стъклената въртяща се поставка. Не поставяйте други принадлежности върху стойката.

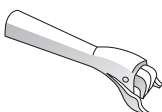
ТАВИЧКА CRISP



Използва се само за посочените функции.

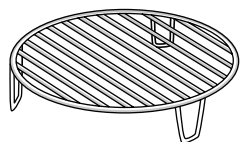
Тавичката Crisp трябва винаги да се поставя в центъра на стъклената въртяща се поставка и може да се подгръва предварително, когато е празна, със специалната функция само за тази цел. Поставяйте храната направо върху тавичката Crisp.

РЪКОХВАТКА ЗА ТАВИЧКАТА CRISP



Удобна за изваждане на горещата тавичка Crisp от фурната.

РЕШЕТЪЧЕН РАФТ



Позволява ви да поставяте продукти по-близо до грила, за идеално запичане на ястието и оптимална циркулация на горещия въздух.

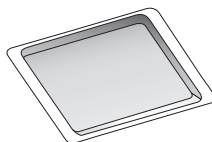
Трябва да се използва като основа за тавичката Crisp при някои функции "6th Sense Crisp Пържене".

Поставете решетъчния рафт на въртящата се поставка, като се уверите, че не влиза в контакт с други повърхности.

Броят и видът на принадлежностите може да е различен в зависимост от закупения модел.

Други принадлежности, които не са включени в

ПРАВОЪГЪЛНА ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ

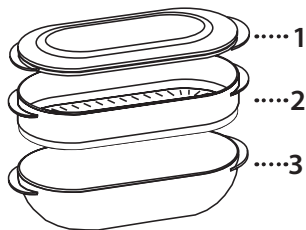


Използвайте тавичката за печене само с функции, които позволяват печене с конвекция; не трябва да използвате в комбинация с микровълни.

Поставете тавата хоризонтално, като я облегнете на решетката в отделението за готвене.

Моля, имайте предвид: Не е нужно да изваждате въртящата се поставка и стойката ѝ, когато използвате тавата за печене.

ПРИБОР ЗА ЗАПАРВАНЕ



За приготвяне на пара на храни като риба или зеленчуци поставете ги в кошницата (2) и налейте питейна вода (100 ml) на дъното (3), за да получите точното количество пара.

За да варите продукти като картофи, паста, ориз или зърнени храни, ги поставяйте директно на дъното на уреда за готвене на пара (кошницата не е необходима) и добавяйте подходящо количество питейна вода според количеството продукти, които готвите.

За най-добри резултати покривайте уреда за готвене на пара с предоставения капак (1).

Винаги поставяйте прибора за запарване върху стъклената въртяща се поставка и го използвайте само с подходящи функции за готвене или микровълнови функции.

Дъното на прибора за запарване е направено така, че да се използва в комбинация със специалната функция за почистване с пара.

доставката, могат да бъдат закупени отделно от отдела за следпродажбено обслужване.

В търговската мрежа са налични голям брой принадлежности. Преди покупка се уверете, че са подходящи за употреба в микровълнова фурна и устойчиви на температурите във фурната.

Никога не използвайте метални съдове за храна или напитки при микровълново готвене.

Винаги се уверявайте, че храните и

принадлежностите не влизат в допир с вътрешните стени на фурната.

Винаги проверявайте дали въртящата се поставка се върти свободно, преди да включите фурната. Внимавайте да не отместите въртящата се поставка, докато поставяте или премахвате други принадлежности.

ФУНКЦИИ ЗА ГОТВЕНЕ



РЪЧНИ ФУНКЦИИ

• MICROWAVE (МИКРОВЪЛНИ)

За бързо приготвяне и претопляне на храни и напитки.

Мощност (W)	Препоръчана за
900	Бързо претопляне на напитки или други храни с високо съдържание на вода.
750	Готвене на зеленчуци.
650	Готвене на месо и риба.
500	Готвене на месни сосове или сосове със сирене или яйца. Финална фаза за месни пайове или печена паста.
350	Бавно, щадящо готвене. Идеално за разтапяне на масло или шоколад.
160	Размразяване на замразени храни или размекване на масло и сирене.
90	Разтопяване на сладолед.

Действие	Храна	Мощност (W)	Продължителност (мин.)
Претопляне	2 чаши	900	1 - 2
Претопляне	Картофено пюре 1 kg	900	10 - 12
Размразяване	Кайма 500 g	160	15 - 16
Готвене	Пандишпанов кейк	750	7 - 8
Готвене	Яйчен крем	500	16 - 17
Готвене	Руло "Стефани"	750	20 - 22

• CRISP

За перфектно запичане на ястие от горната и долната страна на храната. Тази функция трябва да се използва само със специалната тавичка Crisp.

Храна	Продължителност (мин.)
Пандишпанов кейк	7 - 10
Хамбургер	8 - 10 *

* Обърнете храната при изтичане на половината от времето за готвене.

Необходими принадлежности: Тавичка Crisp, дръжка за тавичка Crisp

• FORCED AIR (ФОРСИРАН ВЪЗДУХ)

За готвене по начин, който осигурява резултат, подобен на този при използване на обикновена фурна. При някои храни може да се използва тава за печене или друг съд, подходящ за поставяне във фурна.

Храна	Темп. (°C)	Продължителност (мин.)
Суфле	175	30 - 35
Кексче със сирене	170 *	25 - 30
Сookies (Бисквитки)	175 *	12 - 18

* Необходимо е предварително загряване

Препоръчителни принадлежности: Правоъгълна тава за печене / Решетъчен рафт

• ФОРСИРАН ВЪЗДУХ + МИКРОВЪЛНИ

За приготвяне на ястия на фурна за кратко време. Препоръчително е да използвате рафта, за да оптимизирате циркулацията на въздух.

Храна	Мощност (W)	Темп. (°C)	Продължителност (мин.)
Печено месо	350	170	35 - 40
Пай с месо	160	180	25 - 35

Препоръчителни принадлежности: Решетъчен рафт

• GRILL (ГРИЛ)

За запичане, гриловане и гратиниране. Препоръчваме да обръщате храната по време на готвенето.

Храна	Ниво на грила	Продължителност (мин.)
Препечен хляб	Високо	5 - 6
Кралски скариди	Средно	18 - 22

Препоръчителни принадлежности: Решетъчен рафт

• ГРИЛ + МИКРОВЪЛНИ

За бързо приготвяне на ястия, комбинирайки микровълновата функция с грил.

Храна	Мощност (W)	Ниво на грила	Продължителност (мин.)
Картофен огретен	650	Средно	20 - 22
Небелени картофи	650	Високо	10 - 12

Препоръчителни принадлежности: Решетъчен рафт

• ТУРБО ГРИЛ

За перфектни резултати, комбинирайки функциите на грила и печенето с конвекция на фурната.

Препоръчваме да обръщате храната по време на готвенето.

Храна	Ниво на грила	Продължителност (мин.)
Пилешки кебап	Високо	25 - 35

Препоръчителни принадлежности: Решетъчен рафт

• ТУРБО ГРИЛ + МИКРОВЪЛНИ

За бързо приготвяне и запичане на храната Ви, комбинирайки микровълнова функция, грил и готвене с конвекция.

Храна	Мощност (W)	Ниво на грила	Продължителност (мин.)
Замразени канелони	650	Високо	20-25
Свински пържоли	350	Високо	30-40

Препоръчителни принадлежности: Решетъчен рафт

• БЪРЗО ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

За бързо предварително загряване на фурната преди програма за готвене.

• СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ

» КЕЕР WARM (ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНАТА)

За запазване на току-що сготвена храна гореща и хрупкава, включително месо, пържени храни или сладкиши.

» ВТАСВАНЕ

За оптимално втасване на сладко или солено тесто. За да осигурите качествено втасване, не включвайте функцията, ако фурната е все още гореща след предходното готвене.



ФУНКЦИИ 6th SENSE


Тези функции позволяват напълно автоматично готвене на всякакъв тип храна. За да използвате тази функция по най-добрия начин, следвайте индикациите в съответната готварска таблица.

• 6th SENSE РАЗМРАЗЯВАНЕ

За бързо размразяване на различни видове продукти само с посочване на теглото им. За най-добри резултати винаги поставяйте храната направо върху стъклената въртяща се поставка.

ХРУПКАВ ХЛЯБ РАЗМРАЗЕН

Тази ексклузивна Whirlpool функция Ви позволява да размразявате замразен хляб. В комбинация с технологиите Defrost и Crisp Вашият хляб ще има вкус като на току-що изпечен. Използвайте тази функция за бързо размразяване и затопляне на замразени кифли, багети и кроасани. Тавичката Crisp трябва да се използва с тази функция.

Храна	Тегло
CRISP РАЗМРАЗЯВАНЕ НА ХЛЯБ 	50 - 800 g
МЕСО	100 - 2000 g
ПТИЧЕ МЕСО	100 - 3000 g
РИБА	100 - 2000 g
ЗЕЛЕНЧУЦИ	100 - 2000 g
ХЛЯБ	100 - 2000 g

• 6th SENSE REHEAT (ПРЕТОПЛЯНЕ)

За претопляне на полуготови храни, които са замразени или на стайна температура. Фурната автоматично изчислява необходимите настройки за постигане на най-добрите резултати за най-кратко време. Поставете храната върху огнеупорна чиния или друг съд, предназначен за микровълнови фурни. Внимателно извадете от опаковката, за да премахнете всякакво алуминиево фолио. В края на процеса на претопляне оставянето на храните, особено на замразените храни, да престоят 1-2 минути винаги ще доведе до по-добри резултати.

Не отваряйте вратичката, докато функцията е активна.

• 6th SENSE STEAM

За готвене на пара на продукти като зеленчуци или риба с приложения прибор за запарване. Подготвителната фаза автоматично образува пара, довеждайки налятата на дъното на прибора за запарване вода до точката на кипене. Времето за тази фаза може да варира. След това фурната преминава към готвене на ястието на пара съгласно зададеното време.

Задайте 1 - 4 минути за меки зеленчуци, като броколи и праз-лук, или 4 - 8 минути за по-твърди зеленчуци, като моркови и картофи.

Не отваряйте вратичката, докато функцията е активна.

Необходими принадлежности: Прибор за запарване

• 6th SENSE CRISP FRY

Тази ексклузивна функция за здравословно хранене комбинира качеството на функцията Crisp със свойствата на циркулацията на горещ въздух. Това позволява постигане на хрупкави и вкусни резултати като след пържене, със забележително намаляване на необходимото количество олио в сравнение с традиционния начин на готвене, като при някои рецепти нуждата от олио дори е премахната. Възможно е да се пържат различни полуготови храни (полуфабрикати), пресни или замразени.

Следвайте съветите, дадени в долната таблица, за това кои принадлежности да използвате и как да постигнете най-добрите резултати от готвенето за всеки тип храна (прясна или замразена*).

Храна	Тегло/ порции
ПАНИРАНО ПЪРЖЕНО ФИЛЕ Леко ги покрийте с олио преди готвене. Разпределете поравно в тавичката Crisp. Поставете тавичката върху рафта	100 - 500 g
КЮФТЕТА Леко ги покрийте с олио преди готвене. Разпределете поравно в тавичката Crisp. Поставете тавичката върху рафта	200 - 800 g
ФИШ ЕНД ЧИПС * Разпределете поравно в тавичката Crisp	1 - 3 порции
СКАРИДИ ПАНЕ * Разпределете поравно в тавичката Crisp	100 - 500 g
ПАНИРАНИ КАЛМАРИ * Разпределете поравно в тавичката Crisp	100 - 500 g
ПАНИРАНИ РИБНИ ПРЪЧИЦИ * Разпределете поравно в тавичката Crisp. Обърнете, когато сте подканени да го направите	100 - 500 g
ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ * Разпределете поравно в тавичката Crisp	200 - 500 g
ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ Обелете и нарежете на пръчици. Накиснете в студена и подсолена вода за 30 минути. Подсушете с кърпа и ги претеглете. Намажете със зехтин (5%). Разпределете в тавичката Crisp. Поставете тавичката върху рафта. Обърнете, когато сте подканени да го направите	200 - 500 g
КАРТОФЕНИ КРОКЕТИ Разпределете поравно в тавичката Crisp	100 - 600 g
ПАТЛАДЖАН Накълцайте, поръсете със сол и оставете да поеме за 30 мин. Измийте, подсушете и претеглете парчетата. Намажете със зехтин (5%). Разпределете поравно в тавичката Crisp. Поставете тавичката върху рафта. Обърнете, когато сте подканени да го направите	200 - 600 g
ЧУШКИ Нарежете на парчета, претеглете ги и намажете със зехтин (5%). Разпределете поравно в тавичката Crisp. Поставете тавичката върху рафта	200 - 500 g
ТИКВИЧКИ Нарежете на парчета, претеглете ги и намажете със зехтин (5%). Разпределете поравно в тавичката Crisp. Поставете тавичката върху рафта	200 - 500 g
ХАШ БРАУНЗ Обелете и настържете картофите ренде. Накиснете в студена и подсолена вода за 30 минути. Подсушете с кърпа и ги претеглете. Намажете със зехтин (5%). Разпределете в тавичката Crisp. Поставете тавичката върху рафта. Добавете и обърнете, когато сте подканени да го направите	100 - 600 g
ПИЛЕШКИ ХАПКИ * Разпределете поравно в тавичката Crisp. Поставете тавичката върху рафта	200 - 600 g
СИРЕНЕ ПАНЕ * Разпределете поравно в тавичката Crisp. Поставете тавичката върху рафта	100 - 400 g
ФАЛАФЕЛИ Намажете леко тавичката за запичане. Добавете и обърнете храната, когато сте подканени да го направите	100 - 400 g
МИКС ПЪРЖЕНА РИБА * Разпределете поравно в тавичката Crisp	100 - 500 g
ЛУЧЕНИ КРЪГЧЕТА * Разпределете поравно в тавичката Crisp. Поставете тавичката върху рафта	100 - 500 g

ИЗПОЛЗВАНЕ НА СЕНЗОРНИЯ ДИСПЛЕЙ



За придвижване в меню или списък:
Просто плъзнете пръста си върху дисплея, за да се придвижвате през елементи и стойности.



За да изберете или потвърдите:
Докоснете екрана, за да изберете от менюто стойността или елемента, които желаете.

За да се върнете към предишните екрани:


Докоснете < .

За да потвърдите настройка или да се придвижите към следващия екран:

Докоснете "SET" или "NEXT".

УПОТРЕБА ЗА ПРЪВ ПЪТ

Когато включите уреда за първи път, трябва да конфигурирате продукта.

Настройките могат впоследствие да се променят чрез натискане на  за достъп до меню „Инструменти“.

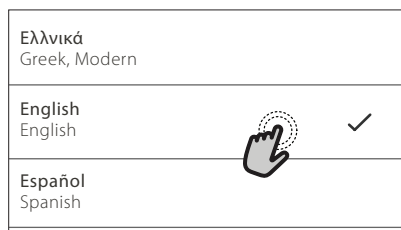
1. ИЗБЕРЕТЕ ЕЗИК

Когато включите уреда за първи път, трябва да изберете език и да сверите часовника.

- Плъзнете през екрана, за да се придвижите през списъка с налични езици.



- Докоснете езика, който Ви е нужен.



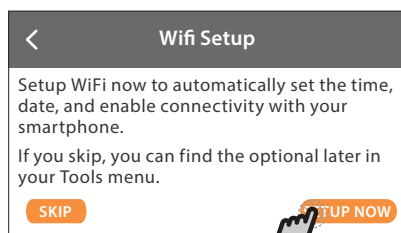
Докосването на < ще Ви върне обратно към предишния екран.

2. НАСТРОЙВАНЕ НА WIFI

Функцията 6th Sense Live Ви позволява да управлявате фурната от разстояние, с помощта на мобилно устройство. За да позволите управлението от разстояние на уреда, трябва първо успешно да завършите процеса на свързване. Този процес е нужен, за да регистрира уреда Ви и да го свърже с домашната мрежа.

- Докоснете „SETUP NOW“, за да настроите свързването.

В противен случай докоснете „SKIP“, за да свържете продукта си на по-късен етап.



КАК ДА НАСТРОИТЕ СВЪРЗВАНЕТО

За да използвате тази функция, ще Ви е нужно: Смартфон или таблет и маршрутизатор за безжична връзка с интернет.

Използвайте смарт устройството си, за да проверите дали сигналът на домашната Ви безжична мрежа е достатъчно силен и в близост до уреда.

Минимални изисквания.

Смарт устройство: Екран с Android 4.3 (или по-нова версия) с 1280x720 (или по нова версия) или iOS 8 (или по-нова версия).

Маршрутизатор за безжична връзка: 2,4 Ghz WiFi b/g/n.

1. Изтеглете приложението 6th Sense Live

Първата стъпка за свързване на уреда Ви е да изтеглите приложението на мобилното си устройство. Приложението 6th Sense Live ще Ви преведе през всички стъпки, описани тук. Може да изтеглите приложението 6th Sense Live от App Store или Google Play Store.

2. Създайте акаунт

Ако не сте го направили досега, трябва да си създадете акаунт. Това ще Ви позволи да свързвате уредите си и също така да ги наблюдавате и управлявате от разстояние.

3. Регистрирайте уреда си

Следвайте инструкциите в приложението, за да регистрирате уреда си. Ще Ви е нужен номерът Smart Appliance Identifier (SAID), за да завършите процеса на регистрация. Може да откриете уникалния код върху заводската табелка, прикачена към уреда.

4. Свържете се с WiFi

Следвайте процедурата за настройване „сканиране-за-свързване“. Приложението ще Ви преведе през процеса на свързване на Вашия уред към безжичната мрежа в дома Ви.

Ако Вашият маршрутизатор поддържа WPS 2.0 (или по-нова версия), изберете "MANUALLY" (РЪЧНО) и след това докоснете "WPS Setup": Натиснете бутона WPS на Вашия маршрутизатор, за да установите връзка между двете устройства.

Ако е необходимо, можете също така и да свържете уреда ръчно, като използвате „Search for a network“.

Кодът SAID се използва за синхронизиране на смарт устройството с Вашия уред.

MAC адресът се показва за WiFi модула.

Процедурата по свързването ще трябва да се извърши повторно, единствено ако сте променили настройките на Вашия маршрутизатор (напр. име на мрежа, парола или доставчик).

3. НАСТРОЙВАНЕ НА ЧАС И ДАТА

Свързването на фурната към Вашата домашна мрежа ще настрои часа и датата автоматично. В противен случай ще трябва да ги нагласите ръчно.

- Докоснете съответните цифри, за да настроите часа.
- Докоснете „SET“, за да потвърдите.

След като настроите часа, ще трябва да настроите и датата.

- Докоснете съответните цифри, за да настроите датата.
- Докоснете „SET“, за да потвърдите.

След продължително изключване на електрическото захранване трябва да сверите отново часа и датата.

4. ЗАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА

Новата фурна може да изпуска миризми, останали от процеса на нейното производство: това е напълно нормално.

Преди да започнете да готвите храна във фурната, препоръчваме да я нагреете празна, за да премахнете остатъчните миризми.


Свалете предпазния картон или прозрачното фолио от фурната и извадете намиращите се в нея принадлежности.

Загрейте фурната до 200°C, като е най-добре да използвате функцията „Бързо предварително загряване“.

След първото използване на уреда се препоръчва да проветрите помещението.

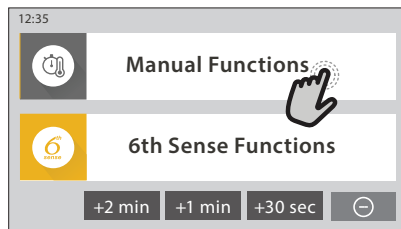
ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

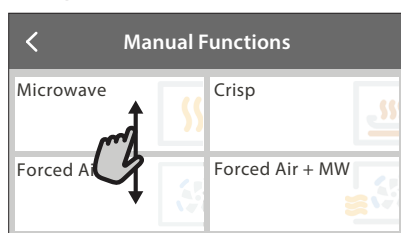
- За да включите фурната, натиснете  или докоснете където и да е на екрана.

Дисплеят Ви позволява да избирате измежду ръчните функции и функциите 6th Sense.

- Докоснете основната функция, която Ви е нужна, за достъп до съответното меню.



- Придвижете се надолу или нагоре, за да прегледате списъка.



- Изберете необходимата функция, като я докоснете.


2. НАСТРОЙВАНЕ НА РЪЧНИТЕ ФУНКЦИИ

След като сте избрали желаната функция, можете да промените настройките ѝ. Дисплеят ще покаже настройките, които могат да се променят.

МОЩНОСТ / ТЕМПЕРАТУРА / НИВО НА ГРИЛА

- Придвижете се през препоръчителните стойности и изберете нужната Ви.

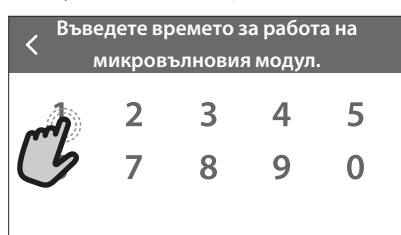


Във функция "Forced Air" ("Форсиран въздух") можете да докоснете , за да включите предварително загряване.

ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ

При функциите с микровълни и комбинирани с микровълни, винаги трябва да настройвате време за готвене.

- Докоснете съответните цифри, за да настроите нужното Ви време за готвене.

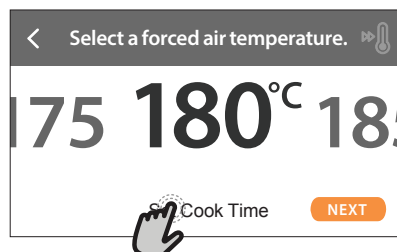


- Докоснете „NEXT“, за да потвърдите.

В края на времето за готвене готвенето спира автоматично.

При използване на функции без микровълни не е необходимо да задавате времето за готвене, ако искате да управлявате готвенето ръчно.

- За да започнете да настройвате продължителността, докоснете „Set Cook Time“.



За да отмените настроено времетраене по време на готвене и така да управлявате ръчно спирането на готвене, докоснете стойността на продължителност и след това изберете „STOP“.

3. НАСТРОЙВАНЕ НА ФУНКЦИИТЕ 6th SENSE

Функциите 6th Sense Ви позволяват да пригответе голямо разнообразие от ястия, като избирате от тези, показани в списъка. Повечето настройки за готвене се избират автоматично от уреда, за да се постигнат най-добри резултати.

- Изберете типа готвене от списъка.
- Избиране на функция.

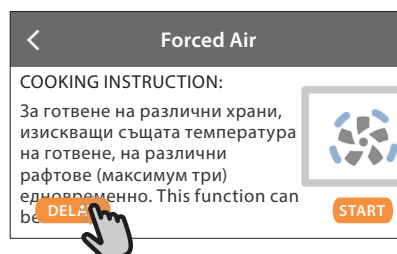
Функциите са показани по хранителни категории в меню 6th SENSE FOOD (вижте съответните таблици) и по функциите на рецептата в меню LIFESTYLE.

- След като сте избрали функция, просто посочете характеристиките на храната (количество, тегло, и т.н.), което искате да сготвите, за да постигнете перфектен резултат.

4. НАСТРОЙВАНЕ НА ОТЛОЖЕН СТАРТ


Преди да стартирате функция без микровълни, може да отложите готвенето: Функцията ще започне в часа, който предварително сте избрали.

- Докоснете „DELAY“ за задаване на желания от Вас начален час.



- След като зададете желаното отлагане, докоснете „START DELAY“, за да стартирате времето на изчакване.
- Поставете храната във фурната и затворете вратичката: Функцията ще започне автоматично след изчисления период.

За програмиране на отложен старт на говене трябва да деактивирате фазата на предварително загряване на фурната: Фурната постепенно ще достигне необходимата температура, което означава, че времето за готвене ще е малко по-дълго от посоченото в готварската таблица.

- За да активирате функцията веднага и да отмените програмираното време на отлагане, докоснете .

5. СТАРТИРАНЕ НА ФУНКЦИЯТА


- След като сте конфигурирали настройките, докоснете „START“, за да активирате функцията.

Ако фурната е гореща и функцията изисква специална максимална температура, на дисплея ще се изведе съобщение.

При функции с микровълни е налична защита при стартиране. Вратичката трябва да се отвори и затвори, преди да се стартира функцията.

- Отворете вратичката.
- Поставете храната вътре във фурната и затворете вратичката.
- Докоснете „START“.

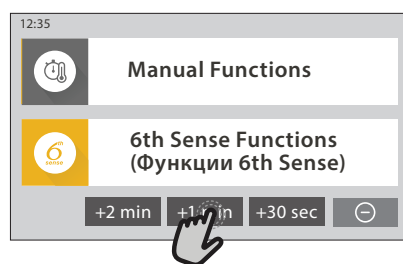
Може да промените зададени стойности по всяко време на готвенето, като докоснете стойността, която искате да промените.

- Натиснете , за да спрете активната функция по всяко време.

6. JET START

От долната страна на началното меню има лента, която показва три различни продължителности. Докоснете една от тях, за да започнете готвенето с микровълнова функция, настроена на пълна мощност (900 W).

- Отворете вратичката.
- Поставете храната вътре във фурната и затворете вратичката.
- Докоснете времето за готвене, за което искате да готвите.




7. PREHEATING (ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ)

Ако е предварително активирано, след стартиране на функцията на дисплея се показва индикация за състоянието на фазата на предварително загряване. Когато тази фаза приключи, се чува звуков сигнал и на дисплея се извежда информация, че фурната е достигнала зададената температура.

- Отворете вратичката.
- Поставете храната във фурната.
- Затворете вратичката и докоснете „DONE“, за да започнете готвенето.

Ако поставите храната във фурната, преди предварителното загряване да завърши, резултатът от готвенето може да не е задоволителен. Отварянето на вратичката по време на фазата за предварително загряване поставя функцията в режим на пауза. Времето за готвене не включва фаза за подгриване.

Можете да промените настройката по подразбиране на възможността за предварително загряване за функциите за готвене, които Ви позволяват да правите това ръчно.

- Изберете функция, която Ви позволява да изберете ръчно функцията за предварително нагряване.
- Докоснете символа  за включване или изключване на предварителното загряване. То ще бъде зададено като действие по подразбиране.

8. ПОСТАВЯНЕ НА ГОТВЕНЕТО НА ПАУЗА

Някои от функциите 6th Sense изискват храната да бъде обърната по време на готвене. Ще чуете сигнал и на дисплея ще се изпише съответното действие.

- Отворете вратичката.
- Извършете действието, за което дисплеят Ви подканва.
- Затворете вратичката и докоснете „DONE“, за да възобновите готвенето.

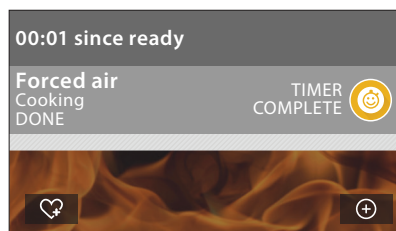
Преди готвенето да завърши, фурната може по същия начин да Ви подкани да проверите храната. Ще чуете сигнал и на дисплея ще се изпише съответното действие.



- Проверете храната.
- Затворете вратичката и докоснете „DONE“, за да възобновите готвенето.

9. КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО

Прозвучава сигнал и дисплеят показва, че готвенето е завършило.

При някои функции, щом готвенето приключи, може да удължите времето на готвене или да запазите функцията като предпочитана.



- Докоснете , за да я запазите като предпочитана.
- Докоснете , за да удължите готвенето.


10. ПРЕДПОЧИТАНИ

Функцията „Предпочитани“ запаметява настройките на фурната за Вашите предпочитани рецепти.

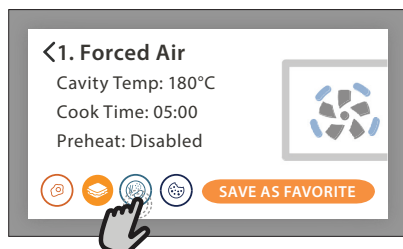
Фурната автоматично засича функциите, които най-често

използвате. След определен брой използвания ще бъдете подканени да добавите функцията към Вашите предпочитани функции.

КАК СЕ ЗАПАМЕЛЯВА ФУНКЦИЯ

След като функция е приключила, може да докоснете , за да я запазите като предпочитана. Така ще я използвате по-бързо в бъдеще, като запазите същите настройки. Дисплеят Ви позволява да запаметите функцията, като показва до 4 предпочитани времена на хранене включително закуска, обяд, лека закуска и вечеря.

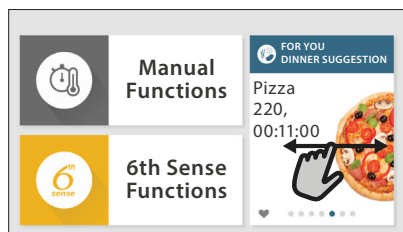
- Докоснете иконите, за да изберете поне една.




- Докоснете „SAVE AS FAVORITE“, за да запаметите функцията.

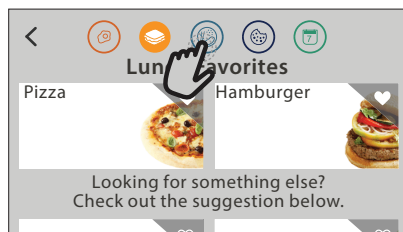
СЛЕД ЗАПАМЕЛЯВАНЕ


След като запаметите функции, като предпочитани, основният екран ще покаже функциите, които сте запаметили за текущото време на деня.



За да прегледате меню „Предпочитани“, натиснете : Функциите ще се разделят на различни времена за хранене и ще бъдат направени няколко предложения.

- Докоснете иконата на ястията, за да се покажат съответните списъци.



С докосване на  можете също така да прегледате хронологията на последно използваните функции.


- Придвижете се през подканения от дисплея списък.
- Докоснете желаната рецепта или функция.
- Докоснете „START“, за да активирате готвенето.

ПРОМЯНА НА НАСТРОЙКИТЕ



В екрана Предпочитани може да добавите изображение или име към всяко предпочитание, за да го персонализирате според Вашите предпочитания.

- Изберете функцията, която искате да промените.
- Докоснете „EDIT“.
- Изберете свойството, което искате да промените.
- Докоснете „NEXT“: на дисплея ще се покажат новите свойства.
- Докоснете „SAVE“, за да потвърдите настройките.

В екрана „Предпочитани“ можете и да изтривате запаметени функции:


- Докоснете  на съответната функция.
- Докоснете „REMOVE IT“.

Можете да промените и времето за хранене, при което се показват различните ястия:

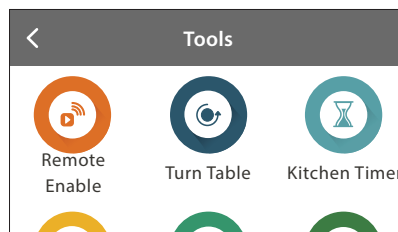
- Натиснете .
- Изберете  „Preferences“ (Предпочитания).
- Изберете „Times and Dates“ (Времена и дати).
- Докоснете „Your Meal Times“ (Вашите часове на хранене).
- Придвижете се през списъка и докоснете съответното време.
- Докоснете съответното ястие, за да го промените.

Всеки интервал от време може да се комбинира само с едно ястие.

11. ИНСТРУМЕНТИ

Натиснете , за да отворите меню „Инструменти“ по всяко време.

Това позволява избирането на няколко опции и за промяна на настройките и предпочитанията на уреда или дисплея.



АКТИВИРАНЕ НА ДИСТАНЦИОННО УПРАВЛЕНИЕ

За разрешаване на използването на приложението на Whirlpool 6th Sense Live.

ВЪРТЯЩА СЕ ПОСТАВКА

Тази опция спира въртенето на въртящата се поставка, за да Ви позволи да използвате големи и квадратни съдове, подходящи за излагане на микровълни, които може да не се въртят свободно вътре в продукта.

КУХНЕНСКИ ТАЙМЕР



Тази функция може да се активира, когато се използва функция за готвене или сама по себе си, за да се запазва времето.

След като е стартирана, таймерът ще продължи обратното броене независимо, без да оказва влияние на самата функция.

След като таймерът е активиран, можете също да изберете и активирате функция.

Таймерът ще продължи обратното броене, показано в горния десен ъгъл на екрана.

За да върнете или промените кухненския таймер:

- Натиснете .
- Докоснете .

Ще се чуе звуков сигнал и ще се изведе индикация на дисплея след като таймерът завърши обратното отброяване на избраното време.

- Докоснете „DISMISS“, за да отмените таймера или да нагласите нова продължителност.
- Докоснете „SET NEW TIMER“, за да нагласите таймера отново.

LIGHT (ОСВЕТЛЕНИЕ)

За да включите или изключите лампата на фурната.

SELF CLEAN (САМОПОЧИСТВАНЕ)

Действието на парата, която се пуска по време на този специален цикъл на почистване, позволява лесното почистване на замърсявания и остатъци от храна. Налейте чаша питейна вода на дъното на предоставения прибор за запарване (3) или в подходящ за микровълнова фурна съд и активирайте функцията.

Необходими принадлежности: Уред за готвене на пара

MUTE (ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ЗВУКА)

Докоснете иконата, за да спрете или пуснете отново всички звуци и аларми.

КОНТРОЛИРАНО ЗАКЛЮЧВАНЕ

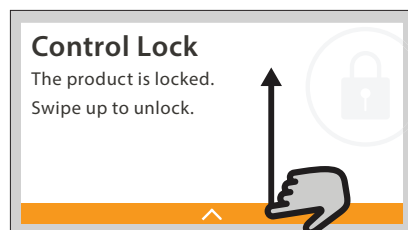
Функцията “Контролирано заключване” позволява да заключите бутоните на сензорния панел, за да не бъдат натиснати случайно.

Активиране на заключването:

- Докоснете иконата .

Деактивиране на заключването:

- Докоснете дисплея.
- Плъзнете по показаното съобщение.



ПРЕДПОЧИТАНИЯ

За промяна на някои от настройките на фурната.

WI-FI

За промяна на настройките или конфигуриране на нова домашна мрежа.

INFO

За изключване на режим „Store Demo Mode“, нулиране на настройките на уреда и получаване на допълнителна информация за продукта.

ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

ГОТВЕНЕ С МИКРОВЪЛНИ

Микровълните нахлуват в храната само до определена дълбочина, затова когато готвите няколко неща едновременно, оставете възможно най-голямо разстояние помежду им, за да осигурите максимална повърхност, която да бъде изложена на микровълните.

Малките парчета се готвят по-бързо от големите: нарежете храната на равни по размер парчета с цел равномерно готвене.

Повечето храни ще продължат да се готвят, след като микровълновата фурна е завършила готвенето. Затова оставете храната да престои, за да завършите готвенето.

Сваляйте телените връзки от плика преди поставяне на пластмасови или хартиени пликосе във фурната.

Пластмасовото фолио трябва да се набразди или пробие с вилица, за да се освободи налягането и да се предотврати избухване, поради натрупването на пара по време на готвенето.

ТЕЧНОСТИ

Течностите могат да се загреят над точката им на кипене без видима поява на мехурчета. Това би могло да доведе до внезапно изкипяване на горещи течности. За да предотвратите това, използвайте съдове с тесни гърла, разбъркайте течността, преди да поставите съда в микровълновата фурна и оставете лъжичка, потопена в съда.

След затопляне разбъркайте отново, преди да извадите внимателно съда от микровълновата фурна.

ЗАМРАЗЕНИ ХРАНИ

За най-добри резултати препоръчваме да размразявате директно върху стъклената тава за отцеждане. Ако е необходимо, използвайте съд от лека пластмаса, който е подходящ за микровълнова.

Варени храни, задушени ястия и месни сосове се размразяват по-добре, ако се разбъркват по време на размразяването. Разделете парчетата, когато започнат да се размразяват: разделените части ще се размразяват по-бързо.

БЕБЕШКИ ХРАНИ

След затопляне на бебешка храна или течности в бебешка бутилка или съд за бебешка храна винаги разбърквайте и пробвайте температурата преди хранене. Така ще гарантирате, че топлината е равномерно разпределена и ще се избегнат рискове от опарване или изгаряния.

Преди затопляне непременно сваляйте капака и биберона.

КЕЙКОВЕ И ХЛЯБ

За кейкове и хлебни изделия Ви препоръчваме да използвате функцията "Forced Air" ("Форсиран въздух"). Като алтернатива, за да съкрати времето на готвене, потребителят може да избере функцията "Forced Air + MW" ("Форсиран въздух + микровълни"), като микровълновата мощност е настроена на не повече от 160 W с цел хранителните продукти да се запазят меки и ароматни.

С функцията "Forced Air" ("Форсиран въздух") използвайте форми за кейк от тъмен метал и винаги ги поставяйте на решетъчния рафт.

Освен това, при някои храни, като бисквити или хлебчета, може да се използва правоъгълна тава за печене или друг съд, подходящ за поставяне във фурна.

Ако използвате функцията "Forced Air + MW" ("Форсиран въздух + микровълни"), използвайте само подходящи за микровълнова фурна съдове и ги поставяйте на решетъчния рафт.

За да проверите дали изделието, което печете, е готово, вкарайте клечка за зъби в средата му: Ако я извадите чиста, значи кейкът или хлябът е готов.

Ако използвате незалепащи форми за кейкове, не мажете с масло ръбовете, тъй като кейкът може да не се надигне равномерно около ръбовете.

Ако изделието се „надува“ по време на печене, използвайте по-ниска температура следващия път и обмислете намаляването на количеството течност, която добавяте, или по-внимателно разбъркване на сместа.

Ако долната част на кейка е недопечена, свалете рафта на по-долно ниво и преди добавяне на плънката поръсете основата на кейка с галета от хляб или бисквити.

ПИЦА

За да постигнете равномерно приготвяне и хрупкав блат на пицата за кратко време, се препоръчва да използвате функцията „Crisp“ заедно със специалната приложена принадлежност.

Алтернативно за по-големи пици можете да използвате правоъгълната тава за печене заедно с функцията „Форсиран въздух“: в този случай подгрейте фурната до температура 200°C и поръсете с моцарела, след като изминат 2/3 от времето за готвене.

МЕСО И РИБА

За да постигнете перфектна коричка за кратък период от време, като в същото време вътрешността на месото или рибата остане мека и сочна, препоръчваме Ви да използвате функции, които комбинират функцията на форсирания въздух и микровълните, като "Turbo grill + microwave" или "Forced Air + microwave".

За да постигнете възможно най-добри резултати от готвенето, задайте нивото на микровълнова мощност на 350 W.

Категория храни		Принадлежности	Количество	Информация за готвенето	
CASSEROLE & BAKED PASTA (КАСЕРОЛИ И ПЕЧЕНА ПАСТА)	Lasagna (Лазаня)		4 - 10 порции	Пригответе според предпочитаната от Вас рецепта. Излейте сос бешамел отгоре и поръсете сирене, за да постигнете перфектното запичане	
	Cannelloni (Канелони)		400 - 1500 g		
	Lasagna (Лазаня) *		500 - 1200 g	Внимателно извадете от опаковката, за да премахнете всякакво алуминиево фолио	
	Cannelloni (Канелони) *		400 - 1500 g		
RICE & PASTA (ОРИЗ И ПАСТА)	Rice (Ориз)		100 - 400 g ◦●	Задайте времето, което се препоръчва за приготвяне на ориза. Сложете подсолена вода и ориз на дъното на прибора за запарване и покрийте с капак. Използвайте 2-3 чаши вода за всяка чаша ориз.	
	Rice Porridge (Оризова каша)		2 - 4 порции ◦●	Сложете вода и ориз на дъното на прибора за запарване и покрийте с капак. Добавете мляко, когато фурната Ви подкани. За 2 порции използвайте 75 ml ориз, 200 ml вода и 300 ml мляко.	
	Pasta (Паста)		1 - 4 порции ◦●	Задайте времето, което се препоръчва за приготвяне на паста. Поставете пастата, когато фурната ви подкани за това, и я гответе покрита с капак. Използвайте прилб. 750 ml вода за всеки 100 g паста	
	SEEDS & CEREALS (СЕМЕНА И ЗЪРНЕНИ)	Burghul (Булгур)		100 - 400 g	Сложете подсолена вода и кус кус на дъното на прибора за запарване и покрийте с капак. Използвайте 2 чаши вода за всяка чаша булгур
		Quinoa (Киноа)			Сложете подсолена вода и кус кус на дъното на прибора за запарване и покрийте с капак. Използвайте 2 чаши вода за всяка чаша киноа
		Millet (Просо)			Сложете подсолена вода и кус кус на дъното на прибора за запарване и покрийте с капак. Използвайте 3 чаши вода за всяка чаша просо
		Amaranth (Амарант)			Сложете подсолена вода и кус кус на дъното на прибора за запарване и покрийте с капак. Използвайте 3-4 чаши вода за всяка чаша амарант
		Spelt (Спелта)			Сложете подсолена вода и кус кус на дъното на прибора за запарване и покрийте с капак. Използвайте 3-4 чаши вода за всяка чаша спелта
		Barley (Ечемик)			Сложете подсолена вода и кус кус на дъното на прибора за запарване и покрийте с капак. Използвайте 3-4 чаши вода за всяка чаша ечемик
		Buckwheat (Елда)			Сложете подсолена вода и кус кус на дъното на прибора за запарване и покрийте с капак. Използвайте 3 чаши вода за всяка чаша елда
		Cous Cous (Кус кус)			Сложете подсолена вода и кус кус на дъното на прибора за запарване и покрийте с капак. Използвайте 2 чаши вода за всяка чаша кус кус
		(Oat Porridge) Овесена каша			

* Замразени ◦● Препоръчително количество. Не отваряйте вратичката по време на готвене.

	Категория храни	Принадлежности	Количество	Информация за готвенето
MEAT (МЕСО)	BEEF (ГОВЕЖДО)	Roast Beef (Печено говеждо)	800 - 1500 g	Намажете с олио и втрийте сол и пипер. Овкусете по Ваш вкус с чесън и подправки. В края на готвенето оставете месото да си почине 15 минути, преди да го разрежете
		Roast veal (Телешко печено)		Намажете с олио или разтопено масло. Втрийте сол и пипер. В края на готвенето оставете месото да си почине 15 минути, преди да го разрежете
		Steak (Стек)	2 - 6 броя	Намажете с олио и розмарин. Втрийте сол и черен пипер. Разпределете поравно на грила
		Hamburger (Хамбургер)	2 - 6 броя	Намажете с олио и поръсете със сол преди готвене
		Hamburger (Хамбургер) *	100 - 500 g	Намажете леко тавичката Crisp преди предварително загряване
	PORK (СВИНСКО)	Roast Pork (Печено свинско)	800 - 1500 g	Намажете с олио или разтопено масло. Втрийте сол и пипер. В края на готвенето оставете месото да си почине 15 минути, преди да го разрежете
		Chops (Свински пържоли)	2 - 6 броя	Намажете с олио и розмарин. Втрийте сол и черен пипер. Разпределете поравно на грила
		Ribs (Ребра)	700 - 1200 g	Намажете с олио и овкусете по Ваш вкус. Втрийте сол и пипер. Разпределете поравно в тавичката Crisp със страната с кокала надолу
		Bacon (Бекон)	50 - 150 g	Разпределете поравно в тавичката Crisp
	LAMB (АГНЕШКО)	Roast Lamb (Агнешко печено)	1000 - 1500 g	Намажете с олио или разтопено масло. Втрийте сол, пипер и нарязан чесън. В края на готвенето оставете месото да си почине 15 минути, преди да го разрежете
		Cutlet (Котлет)	2 - 8 броя	Намажете с олио и втрийте сол и пипер. Разпределете равномерно на рафта
	CHICKEN (ПИЛЕШКО)	Roast Chicken (Печено пиле)	800 - 2500 g	Намажете с олио и овкусете по Ваш вкус. Втрийте сол и пипер. Поставете във фурната с гърдите нагоре
		Chicken Pieces (Парчета пиле)	400 - 1200 g	Намажете с олио и овкусете по Ваш вкус. Разпределете поравно в тавичката Crisp с кожата надолу
		Chicken Fillets / Breast (Пилешки филета/ гърди)	300 - 1000 g	Намажете леко тавичката Crisp преди предварително загряване
	DUCK (ПАТИЦА)	Roast Duck (Печена патица)	800 - 2000 g	Намажете с олио или разтопено масло. Втрийте сол, пипер и паприка. Поставете във фурната така, че гърдите да сочат надолу
		Duck Pieces (Парчета патешко)	400 - 1400 g	Намажете с олио и овкусете по Ваш вкус. Разпределете поравно в тавичката Crisp с кожата надолу
	STEAMED MEAT (МЕСО НА ПАРА)	Chicken Fillets (Пилешки филета)	300 - 800 g	Разпределете поравно на парната решетка
		Turkey Fillets (Пуешки филета)		
		Hot Dog (Хот дог)	4 - 8 бр.	Сложете кренвиршите на дъното на прибора за запарване и ги покрийте с вода. Гответе без капак
	MEAT DISHES (ЯСТИЯ С МЕСО)	Meat Loaf (Руло 'Стефани')	4-8 порции	Пригответе по предпочитана от Вас рецепта, оформете на руло в подходящ съд и натиснете, за да не се образуват джобове с въздух
Meat Pie (Пай с месо)		1 партида	Пригответе смес за сос за месо за 6-9 индивидуални форми за пай. Постелете намастената форма за кекс с пясъчно тесто, залейте със соса и затворете с капак от пуф тесто	
Kebab (Кебап)		400 - 1200 g	Намажете с олио и овкусете с билки. Разпределете поравно на грила	
Breaded Fillet Fry (Панирано пържено филе)		100 - 500 g	Намажете с олио. Разпределете поравно в тавичката Crisp	
Sausages & Wurstel (Наденички и вурстове)		200 - 800 g	Намажете леко тавичката Crisp преди предварително загряване. Надупчете наденичките с вилица, за да не се пръснат	
Meatballs (Кюфтета)		200 - 800 g	Пригответе ги според предпочитаната от Вас рецепта и ги оформете на топчета с приблизително тегло от около 30-40 g всяко. Намажете с олио. Разпределете поравно в тавичката Crisp	

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



Съд, подходящ за микровълнова и за фурна



Прибор за запарване (цял)



Прибор за запарване (Дъно + капак)



Прибор за запарване (дъно)










Решетъчен рафт



Правоъгълна тава за печене



Тавичка Crisp

	Категория храни	Принаджности	Количество	Информация за готвенето	
FISH & SEAFOOD (РИБА И МОРСКИ ДАРОВЕ)	WHOLE FISH (ЦЯЛА РИБА)	Roasted Whole Fish (Печена цяла риба)	 + 	600 - 1200 g	Намажете с олио. Овкусете с лимонов сок, чесън и магданоз
		Steamed Whole Fish (Цяла риба на пара)		600 - 1200 g	
	STEAMED FILLETS & STEAKS (ФИЛЕТА И СТЕКОВЕ НА ПАРА)	Tuna Steak (Стек от риба тон)		300 - 800 g ◉	Разпределете поравно на парната решетка
		Salmon Steak (Стек от сьомга)			
		Swordfish Steak (Стек от риба меч)			
		Seabass Fillet (Филе от лаврак)			
		Seabream Fillet (Филе от фагри)			
		Other Fillet (Друго филе)			
		Trout Fillet (Филе от пъстърва)			
	Other Steak (Друг стейк)				
	FISH GRATIN (ГРАТЕН С РИБА)	Fish Gratin (Гратен с риба)	 + 	500 - 1200 g	Покрийте с галета от хляб и поръсете с парченца масло
		Fish Gratin (Гратен с риба) *		600 - 1200 g	Внимателно извадете от опаковката, за да премахнете всякакво алуминиево фолио
	STEAMED SEAFOOD (МОРСКИ ДАРОВЕ НА ПАРА)	Scallops (Миди "Сен Жак")		1 - 6 броя	Разпределете поравно на парната решетка
		Mussels (Миди)		400 - 1000 g	Овкусете с олио, пипер, лимон, чесън и магданоз преди готвене. Смесете добре
		Shrimps (Скариди)		100 - 600 g	Разпределете поравно на парната решетка
	FRIED FISH & SEAFOOD (ПЪРЖЕНА РИБА И МОРСКИ ДАРОВЕ)	Fish and Chips (Фиш енд чипс) *		1 - 3 порции	Разпределете поравно в тавичката Crisp, като редувате филетата риба и картофите
		Breaded Shrimps (Скариди пане) *		100 - 500 g	Разпределете поравно в тавичката Crisp
		Breaded Calamari Rings (Панирани калмари) *			
		Breaded Fish Stick (Панирани рибни пръчици) *			
		Mixed Fried Fish (Микс пържена риба) *			
Fish steak (Стек от риба)	300 - 800 g	Намажете леко тавичката Crisp преди предварително загреване. Намажете стечковете от риба с олио и ги поръсете със сусам			

* Замразени ◉ Препоръчително количество. Не отваряйте вратичката по време на готвене.

	Категория храни	Принадлежности	Количество	Информация за готвенето	
VEGETABLES (ЗЕЛЕНЧУЦИ)	ROASTED VEGETABLES (ПЕЧЕНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ)	Potatoes (Картофи)	+	300 - 1200 g	Нарежете ги на парчета, овкусете с олио, сол и подправки, преди да ги сложите във фурната
		Stuffed Vegetables (Пълнени зеленчуци)		600 - 2200 g	Издълбайте зеленчука с лъжица и го напълнете със смес от самия зеленчук, мляно месо и настъргано сирене. Овкусете с чесън, сол и билки по Ваш вкус.
		Vegetarian Burger (Вегетариански бургер) *		2 - 6 броя	Намажете леко тавичката Crisp
		Jacket Potatoes (Небелени картофи)		200 - 1000 g	Намажете с олио или разтопено масло. Изрежете кръст от горната страна на картофа и изсипете вътре заквасена сметана и любимият Ви топинг.
		Potato Wedges (Картофи Уеджис)		300 - 800 g	Нарежете ги на резени, овкусете с олио, сол и подправки, преди да ги сложите във фурната
	GRATIN VEGETABLES (ГРАТЕН СЪС ЗЕЛЕНЧУЦИ)	Potatoes (Картофи)	+	4 - 10 порции	Нарежете ги и ги поставете в широк съд. Овкусете със сол и пипер и налейте заквасена сметана. Поръсете отгоре сирене
		Broccoli (Броколи)		600 - 1500 g	Нарежете на парчета и ги поставете в широк съд. Овкусете със сол и пипер и налейте заквасена сметана. Поръсете отгоре сирене
		Coulfloowers (Карфиол)	+	600 - 1500 g	Обелете и настържете картофите ренде. Накиснете в студена подсолена вода за 30 минути. Подсушете с кърпа и изстискайте останалата влага. Овкусете със сол, черен пипер, лют червен пипер и сладък червен пипер. Разпределете равномерно в тавичка за чипс
		Hash Browns (Хаш браунз)		100 - 500 g	Внимателно извадете от опаковката, за да премахнете всякакво алуминиево фолио
	STEAMED VEGETABLES (ЗЕЛЕНЧУЦИ НА ПАРА)	Vegetable (Зеленчуци) *		400 - 800 g	Внимателно извадете от опаковката, за да премахнете всякакво алуминиево фолио
		Potatoes Pieces (Нарязани картофи)		300 - 1000 g ○●	Нарежете ги на парчета. Разпределете поравно на дъното на прибора за запарване
		Peas (Грах)		200 - 500 g ○●	Разпределете поравно на парната решетка
		Carrots (Моркови)			
		Broccoli (Броколи)		200 - 500 g ○●	Нарежете ги на парчета. Разпределете поравно на парната решетка
		Couliflower (Карфиол)			
		Asparagus (Аспержи)		200 - 500 g ○●	Разпределете поравно на парната решетка
		Pumpkin (Тиква)		200 - 500 g ○●	Нарежете ги на парчета. Разпределете поравно на парната решетка
		Brussel Sprout (Брюкселско зеле)		200 - 500 g ○●	Разпределете поравно на парната решетка
		Corn on Cob (Царевица с кочан)		300 - 1000 g ○●	
	STEAMED FROZEN VEGETABLES (ЗАМРАЗЕНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ НА ПАРА)	Peppers (Чушки)			Нарежете ги на парчета. Разпределете поравно на парната решетка
Other Vegetables (Други зеленчуци)			200 - 500 g ○●	Разпределете поравно на парната решетка	
Peas (Грах) *					
Broccoli (Броколи) *					
Brussel Sprout (Брюкселско зеле) *					
Carrots (Моркови) *			300 - 800 g ○●	Разпределете поравно на парната решетка	
Asparagus (Аспержи) *					
Other Vegetables (Други зеленчуци) *					

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



Съд, подходящ за микровълнова и за фурна



Прибор за запарване (цял)



Прибор за запарване (Дъно + капак)



Прибор за запарване (дъно)




















Решетъчен рафт
































Правоъгълна тава за печене










Тавичка Crisp

	Категория храни	Принадлежности	Количество	Информация за готвенето
VEGETABLES (ЗЕЛЕНЧУЦИ)	Potatoes Fried (Пържени картофи) *		200 - 500 g	Разпределете поравно в тавичката Crisp
	Potatoes Fried (Пържени картофи)		200 - 500 g	Обелете и нарежете на пръчици. Накиснете в студена подсолена вода за 30 минути. Измийте, подсушете и претеглете. Смесете с олио, около 10 g за всеки 200 g сухи картофи. Разпределете поравно в тавичката Crisp
	Potatoes Croquettes (Картофени крокети)		100 - 600 g	Разпределете поравно в тавичката Crisp
	Egg Plant (Патладжан)		200 - 600 g	Нарежете и го оставете потопен в студена, подсолена вода за 30 минути. Измийте, подсушете и претеглете парчетата. Смесете с олио, прил. 10 g олио за всеки 200 g сух патладжан. Разпределете поравно в тавичката Crisp
	Pepper (Чушки)	 + 	200 - 500 g	Нарежете, изтеглете и смесете с олио, прил. около 10 g за всеки 200 g сухи чушки. Сложете сол на вкус. Разпределете поравно в тавичката Crisp
	Zucchini (Тиквички)		200 - 500 g	Нарежете, изтеглете и смесете с олио, прил. около 10 g за всеки 200 g сухи тиквички. Овкусете със сол и черен пипер. Разпределете поравно в тавичката Crisp
SALTY CAKES (СОЛЕНИ КЕЙКОВЕ)	Quiche Lorraine (Киш Лорен)		1 партида	Покрийте тавичката Crisp с тестото и го надупчете с вилица. Пригответе смес за Киш Лорен, като предвидите количество за 8 порции
	Quiche Lorraine (Киш Лорен) *		200 - 800 g	Внимателно извадете от опаковката, за да премахнете всякакво алуминиево фолио
	Salty Cake (Солен кейк)	 + 	1 партида	Покрийте форма за пай с тесто за 8-10 порции и го надупчете с вилица. Напълнете тестото по предпочитана от Вас рецепта
	Vegetable Strudel (Зеленчуков щрудел)		800 - 1500 g	Пригответе микс от нарязани зеленчуци. Напръскайте ги с олио и ги сгответе в тиган за 15-20 минути. Оставете да се охлади. Добавете прясно сирене и овкусете със сол, балсамико и подправки. Завийте в тесто и сгънете външната част
	Rolls (Кифлички)		1 партида	Пригответе тесто съобразно Вашата предпочитана рецепта. Оформете на кифлички преди втасване. Използвайте функцията за втасване на фурната
BREAD (ХЛЯБ)	Rolls (Кифлички) *		1 партида	Извадете ги от опаковката. Разпределете поравно в тавичката за печене
	Сандвич руло във форма за печене		1 - 2 броя	Пригответе тесто съобразно Вашата предпочитана рецепта. Оставете го във форма за руло, преди да втаса. Използвайте предназначенията функция на фурната за втасване
	Rolls Prebacked (Предварително изпечени кифлички)		1 партида	Извадете ги от опаковката. Разпределете поравно в тавичката за печене
	Scones (Курабийки)		1 партида	Оформете като една курабия или на по-малки парчета и поставете в намаслена тавичка Crisp
	Rolls Canned (Кифлички от консерва)		1 партида	Извадете ги от опаковката. Разпределете поравно в тавичката за печене
	PIZZA (ПИЦА)	Pizza		2-6 порции
Thin Pizza (Тънка пица) *			250 - 500 g 	Внимателно извадете от опаковката, за да премахнете всякакво алуминиево фолио
Thick Pizza (Дебела пица) *			300 - 800 g 	
Chilled Pizza (Замразена пица)			200 - 500 g	Извадете ги от опаковката. Разпределете поравно в тавичката Crisp
CAKES & PASTRIES (КЕЙКОВЕ И СЛАДКИШИ)	Sponge Cake In Tin (Пандишпанов кейк във форма за печене)		1 партида	Пригответе 500-900 g тесто за пандишпан без мазнина. Поставете го в застлана с хартия за печене и намаслена тава за печене
	Fruit Rising Cake In Tin (Флодов втасващ кейк във форма за печене)	 + 	900 - 1900 g	Пригответе тесто за торта според предпочитана от Вас рецепта, като използвате нарязани или накълцани пресни плодове. Поставете го в застлана с хартия за печене и намаслена тава за печене
	Chocolatе Rising Cake In Tin (Шоколадов втасващ кейк в тава)		600 - 1200 g	Пригответе шоколадово-какаово тесто за торта според предпочитана от Вас рецепта. Поставете го в застлана с хартия за печене и намаслена тава за печене

* Замразени  Препоръчително количество. Не отваряйте вратичката по време на готвене.

	Категория храни	Принадлежности	Количество	Информация за готвенето	
CAKES & PASTRIES (КЕЙКОВЕ И СЛАДКИШИ)	PASTRIES & FILLED PIES (СЛАДКИШИ & ПАЙОВЕ)	Cookies (Бисквитки)		1 партида	Пригответе 250 г брашно, 100 г подсолено масло, 100 г захар, 1 яйце. Ароматизирайте с плодова есенция. Оставете да се охлади. Оформете на 10-12 ленти върху намаслена тава за печене
		Chocolate cookies (Шоколадови бисквити)		1 партида	Направете тесто от 250 г брашно, 150 г масло, 100 г захар, 1 яйце, 25 г какао на прах, сол и бакпулвер. Добавете ванилова есенция. Оставете да се охлади. Разстелете го, така че да достигне 5 mm дебелина, оформете го, колкото е необходимо, и го разпределете поравно в тавичката Crisp
		Croissants (Кроасан) *		1 партида	Разпределете равномерно в тавичка за чипс. Оставете да се охлаждат преди сервиране
		Meringues (Целувки)		1 партида	Пригответе смес за една фурна от 2 яйчни белтъка, 80 г захар и 100 г изсушен кокосов орех. Овкусете с ванилия и бадемова есенция. Оформете на 20-24 ленти върху намаслена тава за печене
		Fruit filled pie (Плодов пай с пълнка)	 + 	800 - 1500 g	Покрийте формата за пай с блата и поръсете дъното с галета, която да абсорбира плодovия сок. Напълнете със ситно нарязани пресни плодове, смесени със захар и канела
		Fruit Pie (Плодов пай)		1 партида	Пригответе тесто от 180 г брашно, 125 г масло и 1 яйце. Покрийте тавичката Crisp с блата и напълнете със 700 -800 г пресни плодове, нарязани на парчета и поръсени със захар и канела
	Fruit Pie (Плодов пай) *		300 - 800 g	Внимателно извадете от опаковката, за да премахнете всякаво алуминиево фолио	
	MUFFINS & CUPCAKES (МЪФИНИ И ТАРТАЛЕТИ)	Muffins (Мъфини)		1 партида	Пригответе тесто за 16-18 броя по предпочитана от Вас рецепта и ги сложете в хартиени формички. Разпределете поравно в тавичката за печене
		Soufflé (Суфле)	 + 	2-6 порции	Пригответе смес за суфле с лимон, шоколад или плодове и я изсипете в дълбок съд, подходящ за фурна
		Cheese Cupcake (Кексче със сирене)		1 партида	Пригответе микс от 12-15 парчета, като използвате нарязано меко сирене и нарязан бекон или шунка. Излейте в тавичка с индивидуални съдове за печене на мъфини.
DESSERTS (ДЕСЕРТИ)	Fruit Compote (Плодов компот)		300 - 800 ml ●●	Обелете плода и извадете сърцевината. Нарезете ги на парчета и ги поставете на парната решетка	
	Baked Apples (Печени ябълки)		4 - 8 бр.	Отстранете сърцевината и напълнете с марципан или със смес от канела, захар и масло	
	Hot chocolate (Горещ шоколад)		2 - 8 порции	Пригответе според предпочитаната от Вас рецепта в единичен съд. Сложете ванилия или канела за аромат. Добавете царевично нишесте, за да стане по-плътен	
	Brownies (Браунита)		1 партида	Пригответе според предпочитаната от Вас рецепта. Разстелете тестото в тавичката за печене, като го покриете с хартия за печене	
EGGS (ЯЙЦА)	Scrambled (Бъркани)		2 - 10 броя	Пригответе според предпочитаната от Вас рецепта в единичен съд	
	Bulls Eye (На очи)		1 - 6 броя	Намажете леко тавичката Crisp преди предварително загряване	
	Omelette (Омлет)		1 партида		
	Egg Custard (Яйчен крем)		1 - 2 партиди	Пригответе смес от 0,5 литра мляко, 4 жълтъка, 100 г захар и 40 г брашно. Излейте млякото в съд и го поставете във фурната. Когато фурната Ви подкани, внимателно излейте горещото мляко в сместа от жълтъци, брашно и захар и продължете готвенето	
SNACKS (ЛЕКИ ЗАКУСКИ)	Popcorn (Пуканки)	-	90 - 100 g ●●	Винаги поставяйте пликчето директно върху стъклената въртяща се поставка. Поставяйте във фурната само по едно пликче	
	Chicken Wings (Пилешки крилца) *		300 - 600 g ●●	Разпределете поравно в тавичката Crisp	
	Chicken Nuggets (Пилешки хапки) *	 + 	200 - 600 g		
	Breaded Cheese (Панирано сирене) *		100 - 400 g	Намажете сиренето с малко олио преди готвене. Разпределете поравно в тавичката Crisp	
	Felafel (Фалафели)		100 - 400 g	Намажете леко тавичката за чипс. Намажете фелафела с масло преди готвене	
	Onion Rings (Лучени кръгчета) *	 + 	100 - 500 g	Разпределете поравно в тавичката Crisp	
	Roasted Nuts (Печени ядки)		50 - 200 g		

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

						
Съд, подходящ за микровълнова и за фурна	Прибор за запарване (цял)	Прибор за запарване (Дъно + капак)	Прибор за запарване (дъно)	Решетъчен рафт	Правоъгълна тава за печене	Тавичка Crisp

ПОЧИСТВАНЕ

Уверете се, че уредът се е охладил, преди да извършвате дейности по поддръжка или почистване.

Никога не използвайте оборудване за почистване с пара.

Не използвайте стоманена вълна, стъргалки или абразивни/разяждащи почистващи препарати, тъй като те могат да повредят повърхностите на уреда.

ВЪТРЕШНИ И ВЪНШНИ ПОВЪРХНОСТИ

- Почиствайте повърхностите с влажна микрофибърна кърпа. Ако са много замърсени, добавете няколко капки почистващ препарат с неутрално рН. Накрая забършете със суха кърпа.
- Почистете стъклото на вратичката с подходящ течен препарат.
- На равни интервали или в случай на разливане отстранявайте въртящата се поставка и стойката ѝ, за да почистите дъното на фурната, премахвайки всички остатъци от храна.
- Активирайте функцията „Self Clean“ (Самопочистване) за оптимално почистване на вътрешните повърхности.

- Грилът няма нужда от почистване, тъй като силната топлина изгаря замърсяванията. Използвайте тази функция редовно.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Всички принадлежности, с изключение на тавичката Crisp, са подходящи за почистване в съдомиялна машина.

Тавичката Crisp трябва да се почиства с вода и слаб препарат. За упорити замърсявания търкайте внимателно с кърпа. Винаги оставяйте тавичката Crisp да се охлади преди почистване.

Често задавани въпроси относно WiFi

Кои WiFi протоколи се поддържат?

Вграденият в уреда WiFi адаптер поддържа WiFi b/g/n за държавите в Европа.

Какви настройки трябва да се направят в софтуера на маршрутизатора?

Необходимо е маршрутизаторът да се настрои по следния начин: включена мрежа 2,4 GHz, WiFi b/g/n, активирани DHCP и NAT.

Кои версии на WPS се поддържат?

WPS 2.0 или по-нова. Проверете документацията на маршрутизатора.

Има ли разлики при използване на смартфон (таблет) с операционна система Android или iOS?

Може да използвате операционната система, която предпочитате; разлики няма.

Може ли да използвам мобилен 3G тетъринг вместо маршрутизатор?

Да, но услугите, предоставяни чрез сървъра (облака), са предвидени за устройства, които имат постоянна връзка с интернет.



Как да проверя дали домашната мрежа има връзка с интернет и дали функцията за безжична връзка е активирана?

Може да потърсите домашната мрежа на мобилното си устройство. Преди да опитате, изключете всички други връзки за данни, използвани от устройството.

Как да проверя дали уредът е свързан с домашната безжична мрежа?

Отворете страницата за конфигуриране на маршрутизатора (вж. ръководството за използване на маршрутизатора) и проверете дали MAC адресът на уреда присъства в списъка на устройствата, с които има безжична връзка.

Как да науча MAC адреса на уреда?

Натиснете  и след това докоснете  WiFi или погледнете във Вашия уред: На него има етикет с посочени SAID и MAC. MAC адресът се състои от комбинация от цифри и букви и започва с „88:e7“.

Как да проверя дали функцията на уреда за безжична връзка е активирана?

Използвайте приложението 6th Sense Live на вашето смарт устройство и проверете дали мрежата на уреда се вижда и дали има връзка с облака.

Може ли нещо да попречи на сигнала да достига до уреда?

Проверете дали включените в мрежата устройства не използват пълния ѝ капацитет за пренасяне на данни. Проверете дали свързаните чрез WiFi устройства в мрежата не са повече от максималния допустим брой, зададен в маршрутизатора.

Колко далеч трябва да е маршрутизаторът от фурната?

Обикновено сигналът на WiFi е достатъчно силен да премине през няколко стаи, но това зависи в голяма степен от материала, от който са направени стените. Може да проверите силата на сигнала, като разположите мобилно устройство близо до уреда.

Какво мога да направя, ако сигналът на безжичната мрежа не достига до уреда?

Може да използвате специални устройства за разширяване на обхвата на домашната безжична мрежа, например точки за достъп, WiFi повторители и устройства за предаване на данните по проводниците на електрическата мрежа (не са включени в комплекта на уреда).

Как да науча името и паролата на домашната безжична мрежа?

Проверете документацията на маршрутизатора. Върху маршрутизатора обикновено има етикет с информацията, необходима за отваряне на страницата за настройка от свързано с мрежата устройство.

Какво да направя, ако маршрутизаторът използва WiFi канал, зает от съседите?

Настройте маршрутизатора така, че да използва избран от вас канал.

Какво да направя, ако на дисплея се показва или ако фурната не може да направи стабилна връзка с домашния маршрутизатор?

Уредът се е свързал с маршрутизатора, но не може да се свърже с интернет. За да свържете уреда с интернет, трябва да проверите настройките на маршрутизатора и/или на доставчика на интернет.

Настройки на маршрутизатора: включен NAT, правилно конфигурирани защитна стена и DHCP. Поддържани видове шифроване на паролата: WEP, WPA, WPA2. За да промените начина на шифроване на паролата, следвайте указанията в документацията на маршрутизатора.

Настройки на доставчика на интернет: Ако доставчикът на интернет ограничава броя MAC адреси, които могат да се свързват с интернет, уредът може да не успява да установи връзка със сървъра (облака). MAC адресът идентифицира еднозначно устройството. Запитайте доставчика на интернет как да свържете към интернет устройства, които не са компютри.

Как да проверя дали се предават данни?

След като настроите връзката, изключете захранването, изчакайте 20 секунди и тогава включете фурната: Проверете дали приложението показва същото състояние, както индикацията върху самия уред. Изберете цикъл или друга опция и проверете състоянието на приложението.

При промяна на определени настройки данните в приложението се обновяват след няколко секунди.








Как да променя акаунта си към Whirlpool, като запазя връзката на моите уреди?

Може да създадете нов акаунт, но не забравяйте да изтриете уредите от стария, преди да ги преместите в новия акаунт.

Смених маршрутизатора — какво трябва да направя?

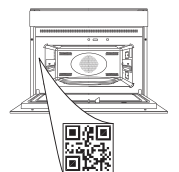
Може да запазите старите настройки (име на мрежата и парола) или да изтриете старите настройки от уреда и за изпълните отново процедурата за настройване на връзката.

ОТКРИВАНЕ И ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Възможна причина	Решение
Фурната не работи.	Няма захранване с електроенергия. Уредът е изключен от мрежата.	Проверете дали има напрежение в мрежата и дали фурната е включена към мрежата. Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е отстранен.
На дисплея се извежда "F", последвано от цифри или букви.	Неизправност на фурната.	Свържете се с най-близкия център за следпродажбено обслужване на клиенти и съобщете числото след буквата F. Натиснете  , докоснете  „Info“ и след това изберете „Factory Reset“. Всички запазени настройки ще бъдат изтрити.
Фурната шуми дори когато е изключена.	Вентилаторът за охлаждане работи.	Отворете вратичката или изчакайте процесът на охлаждане да завърши.
Функцията не се стартира. Функцията не е налична в режим на демонстрация.	Включен е режим на демонстрация.	Натиснете  , докоснете  „Info“ и след това изберете „Store Demo Mode“, за да излезете.
Иконата  се показва на дисплея.	WiFi маршрутизаторът е изключен. Настройките на маршрутизатора са променени. Сигналът на безжичната мрежа не достига до уреда. Фурната не може да направи стабилна връзка с домашната мрежа. Свързването не се поддържа.	Проверете дали WiFi маршрутизаторът е свързан с интернет. Проверете дали WiFi сигналът в близост до уреда е силен. Опитайте да рестартирате маршрутизатора. Вижте раздел „WiFi ЧЗВ“. Ако настройките на домашната Ви безжична мрежа са се променили, свържете се с мрежата: Натиснете  , докоснете  „WiFi“ и след това изберете „Connect to Network“.
Свързването не се поддържа.	Дистанционното управление не е позволено в държавата Ви.	Проверете дали държавата Ви позволява дистанционно управление на електрически уреди преди покупка.

Фирмените политики, стандартната документация и допълнителна информация за уреда можете да намерите, като:

- Използване на QR кода на вашето устройство
- Посетите нашия уебсайт docs.whirlpool.eu
- Или като се свържете с отдела за следпродажбено обслужване (вижте телефонния номер в гаранционната книжка). При контакт с отдела за следпродажбено обслужване съобщавайте кодовете, посочени на идентификационната табелка на вашия уред.

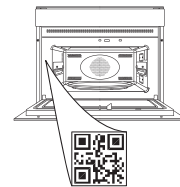




DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK ZNAČKY WHIRLPOOL

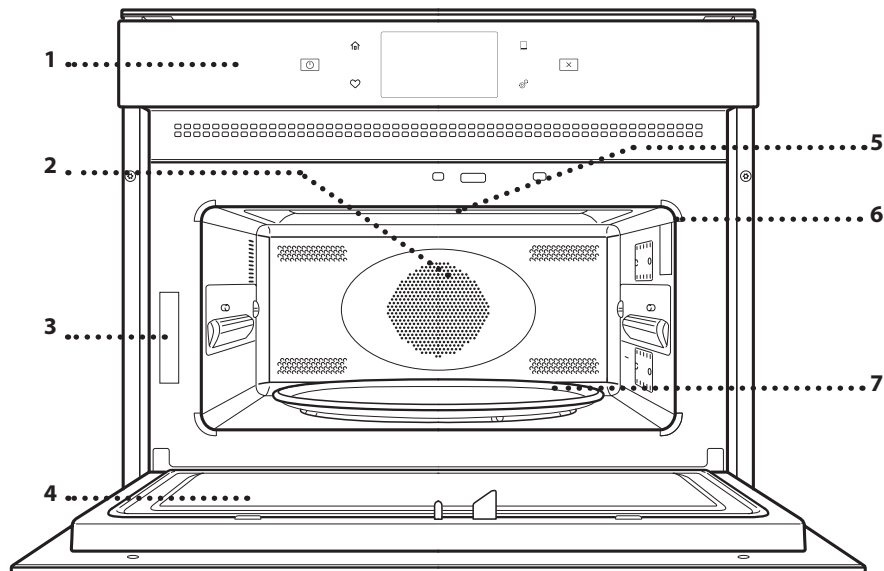
Přejete-li si získat plnou podporu, zaregistrujte svůj výrobek na www.whirlpool.eu/register

ABYSTE ZÍSKALI VÍCE INFORMACÍ, NASKENUJTE PROSÍM QR KÓD NA VAŠEM SPOTŘEBIČI



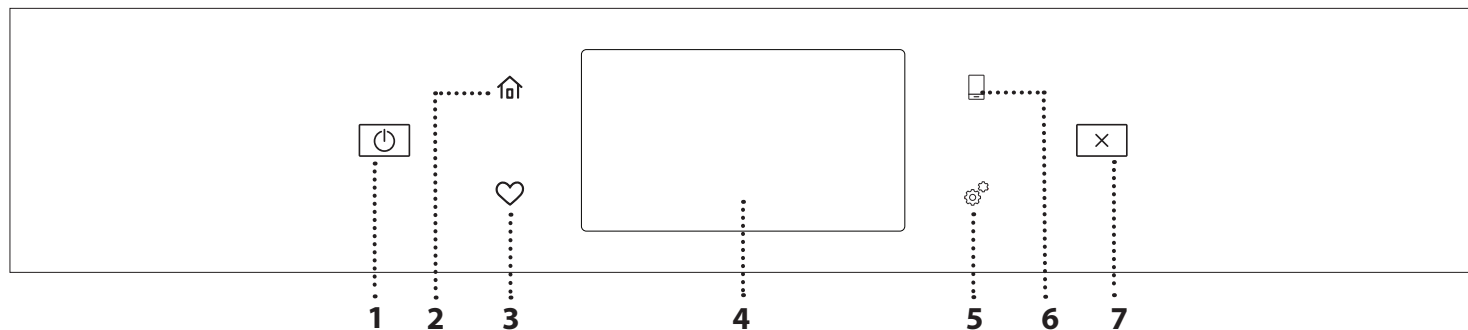
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte bezpečnostní pokyny.

POPIS PRODUKTU



1. Ovládací panel
2. Kruhové topné těleso (není vidět)
3. Identifikační štítek (neodstraňujte)
4. Dvířka
5. Horní topné těleso / gril
6. Osvětlení
7. Otočný talíř

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



1. ZAPNOUT/VYPNOUT

Pro zapnutí a vypnutí trouby.

2. DOMŮ

Rychlý přístup do hlavní nabídky.

3. OBLÍBENÉ

Pro vyvolání seznamu oblíbených funkcí.

4. DISPLEJ

5. NÁSTROJE

Volba z několika možností a také změna nastavení a preferencí k troubě

6. DÁLKOVÉ OVLÁDÁNÍ

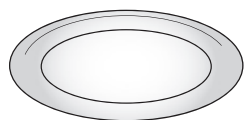
Povolení použití aplikace 6th Sense Live Whirlpool.

7. ZRUŠIT

Zrušení všech funkcí trouby kromě funkcí Hodiny, Minutka a Zámek ovládání.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

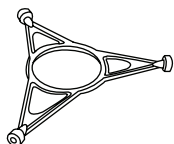
OTOČNÝ TALÍŘ



Je-li umístěn v držáku, otočné sklo lze využívat při všech metodách vaření/pečení.

S výjimkou plechu na pečení je otočné sklo nutné používat vždy jako podstavec pro další nádoby nebo příslušenství.

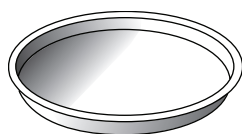
DRŽÁK OTOČNÉHO TALÍŘE



Skleněný otočný talíř pokládejte pouze na držák otočného talíře.

Na držák nepokládejte jiné příslušenství.

TALÍŘ CRISP

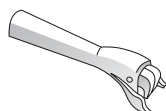


Pouze pro použití s určenou funkcí.

Talíř Crisp musí být vždy umístěn uprostřed otočného skleněného podstavce a je-li prázdný, lze jej předehřívat, a to použitím speciální

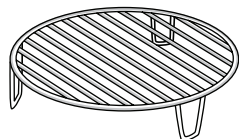
funkce určené výhradně pro tento účel. Jídlo položte rovnou na talíř crisp.

RUKOJEŤ PRO TALÍŘ CRISP



Je užitečná při vyndávání horkého talíře „Crisp“ z trouby.

ROŠT



Umožní umístit jídlo blíže ke grilu za účelem dokonalého opečení a zajistí optimální cirkulaci vzduchu.

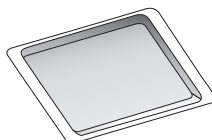
U některých funkcí „6th Sense Crisp Fry“ je nutné ji používat jako základ

pro talíř Crisp.

Mřížku umístěte na otočný talíř a ujistěte se, že se nedotýká jiných ploch.

Počet kusů a typ příslušenství se může v závislosti na zakoupeném modelu lišit.

OBDELNÍKOVÝ PLECH NA PEČENÍ

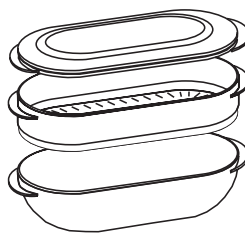


Plech na pečení používejte pouze u funkcí umožňujících konvenční pečení; nikdy nesmí být použit v kombinaci s mikrovlnami.

Talíř ve vodorovné poloze vložte do držáku oddílu pro pečení.

Upozornění: Při použití plechu je nutné vyjmout otočný talíř a jeho podstavec.

PAŘÁK



Pro přípravu jídla v páře, jako jsou ryby nebo zelenina, umístěte potraviny do košíku (2) a do spodní části pařáku (3) nalijte pitnou vodu (100 ml), aby bylo zajištěno dostatečné množství vody pro tvorbu potřebného množství páry.

Přejete-li si připravovat jídla, jako např. těstoviny, rýži nebo obiloviny, umístěte je přímo na dno pařáku (košík není nutný) a přidejte adekvátní množství pitné vody, které odpovídá množství potraviny, kterou vaříte.

Pro dosažení co nejlepších výsledků přikryjte pařák dodaným víkem (1).

Pařák pokládejte vždy na otočný skleněný talíř a používejte jej pouze v kombinaci s příslušnými funkcemi určenými pro vaření nebo s mikrovlnami.

Dno pařáku bylo navrženo i pro použití v kombinaci se speciální funkcí čištění pomocí páry.

Další příslušenství, jež není součástí vybavy, lze zakoupit zvlášť prostřednictvím servisního centra.

Na trhu je mnoho různých druhů doplňků. Před nákupem se vždy ujistěte, že dané příslušenství je vhodné pro použití v mikrovlnné troubě a že je odolné vůči teplotám uvnitř trouby.

Kovové nádoby na jídlo nebo nápoje by se neměly nikdy používat při vaření pomocí mikrovln.

Vždy se ujistěte o tom, že se potraviny ani příslušenství trouby nedostanou do styku s vnitřními stěnami trouby.

Před zapnutím trouby se vždy ujistěte, že se otočný talíř může volně otáčet. Při vkládání nebo vyjímání jiného příslušenství buďte opatrní, abyste omylem nevyasadili otočný talíř z jeho držáku.

FUNKCE PEČENÍ



RUČNÍ FUNKCE

• MIKROVLN

Pro rychlou přípravu a opětovné ohřátí jídel a nápojů.

Příkon (W)	Doporučeno pro
900	Rychlý ohřev nápojů nebo jídel s vysokým obsahem vody.
750	Příprava zeleniny.
650	Příprava masa a ryb.
500	Vaření masových omáček nebo omáček s obsahem sýra nebo vajec. Dopečení masových koláčů nebo zapečených těstovin.
350	Pomalé, mírné vaření. Velmi se hodí pro rozpouštění másla nebo čokolády.
160	Rozmrazování jídel nebo změknutí másla a sýrů.
90	Změknutí zmrzliny.

Činnost	Jídlo	Příkon (W)	Doba trvání (min)
Ohřev	2 hrnky	900	1 - 2
Ohřev	Bramborová kaše 1 kg	900	10 - 12
Rozmrazování	Mleté maso 500 g	160	15-16
Vaření	Piškotový koláč	750	7 - 8
Vaření	Vaječný krém	500	16 - 17
Vaření	Sekaná	750	20-22

• CRISP

Pro dokonalé osmahnutí pokrmu dozlatova, a to jak na povrchu, tak vespod. Tuto funkci je nutné používat výhradně se speciálním talířem Crisp.

Jídlo	Doba trvání (min)
Moučník z kynutého těsta	7-10
Hamburger	8-10 *

* V polovině doby pečení jídlo obraťte.

Požadované příslušenství: talíř Crisp, rukojeť pro talíř Crisp

• HORKÝ VZDUCH

Slouží k přípravě pokrmů způsobem, který má podobné výsledky jako při použití běžné trouby. K přípravě určitých pokrmů lze použít pekáč na pečení nebo jiné nádoby vhodné pro použití v troubě.

Jídlo	Tepl. (°C)	Doba trvání (min)
Suflé	175	30 - 35
Cheese Cupcake	170 *	25 - 30
Sušenky	175 *	12-18

* Předehřev nutný

Doporučené příslušenství: Obdélníkový plech na pečení / mřížka

• HORKÝ VZDUCH + MW

K rychlé přípravě jídla v troubě. Za účelem optimalizace cirkulace vzduchu doporučujeme použít mřížku.

Jídlo	Příkon (W)	Tepl. (°C)	Doba trvání (min)
Pečeně	350	170	35 - 40
Masový koláč	160	180	25-35

Doporučené příslušenství: mřížka

• GRIL

Pro osmahnutí dozlatova, grilování a gratinování. Doporučujeme jídlo během grilování obracet.

Jídlo	Grill-úrov.výk	Doba trvání (min)
Topinky/toasty	Vysoký	5-6
Krevety	Střední	18-22

Doporučené příslušenství: mřížka

• GRIL + MW

Pro rychlé uvaření a gratinování s využitím kombinovaných funkcí mikrovln a grilu.

Jídlo	Příkon (W)	Grill-úrov.výk	Doba trvání (min)
Zapečené brambory	650	Střední	20-22
Pečené brambory ve slupce	650	Vysoký	10 - 12

Doporučené příslušenství: mřížka

• TURBOGRIL

Pro dosažení dokonalých výsledků díky kombinaci grilu a konvenčních funkcí vzduchu trouby. Doporučujeme jídlo během grilování obracet.

Jídlo	Grill-úrov.výk	Doba trvání (min)
Kuřecí kebab	Vysoký	25-35

Doporučené příslušenství: mřížka

• TURBOGRIL + MW

Pro rychlé uvaření a osmahnutí vašeho jídla dozlatova díky kombinaci mikrovln, grilu a konvenčních funkcí vzduchu trouby.

Jídlo	Příkon (W)	Grill-úrov.výk	Doba trvání (min)
Mražené cannelloni	650	Vysoký	20-25
Kotlety	350	Vysoký	30-40

Doporučené příslušenství: mřížka

• RYCHLÝ PŘEDEHŘEV

Pro rychlé předehřátí trouby před zahájením cyklu pečení.

• SPECIÁLNÍ FUNKCE

» UCHOVAT TEPLÉ

Pro uchování teploty a křupavosti čerstvě připraveného jídla, včetně masa, smažených jídel nebo moučníků.

» KYNUTÍ

Slouží k dosažení optimálního vykynutí sladkého nebo slanečného těsta. Chcete-li zachovat kvalitu vykynutí, nezapínejte funkci, pokud je trouba stále horká po dokončení cyklu pečení.


Tato funkce umožňuje pečení všech druhů jídel plně automaticky. Abyste použitím této funkce dosáhli co nejlepších výsledků, řiďte se pokyny uvedenými v příslušné tabulce příprav.

• 6th SENSE ROZMRAZOVÁNÍ

Pro rychlé rozmrazování různých druhů jídel se zadáním pouze jejich hmotnosti. Pro dosažení co nejlepších výsledků pokládejte jídlo vždy přímo na skleněný otočný talíř.

ROZMRAZENÍ CHLEBA FUNKCÍ CRISP

Tato exkluzivní funkce Whirlpool vám umožní rozmrazit chléb. Díky kombinaci technologií rozmrazování a úpravy do křupava bude váš chléb chutnat jako čerstvě upečený. Tuto funkci používejte k rychlému rozmrazení a nahřátí mražených žemlí, baget a a croissantů. Tato funkce vyžaduje použití talíře Crisp.

Jídlo	Hmotnost
ROZMRAZENÍ CHLEBA FUNKCÍ CRISP 	50–800 g
MASO	100–2 000 g
DRŮBEŽ	100–3 000 g
RYBY	100–2 000 g
ZELENINA	100–2 000 g
CHLÉB (pečivo)	100–2 000 g

• OHŘÁTÍ FUNKCÍ 6th SENSE

Slouží k ohřevu již hotových mražených či chlazených jídel nebo jídel o pokojové teplotě. Trouba automaticky vypočítává hodnoty nezbytné k dosažení co nejlepších výsledků v co nejkratším čase. Jídlo vložte do trouby v žáruvzdorném talíři nebo míse vhodné do mikrovlnné trouby. Vyjměte z obalu a dbejte na to, abyste beze zbytku odstranili celou alu fólii. Lepších výsledků, zvláště u zmrazených potravin, dosáhnete, pokud je na konci fáze ohřevu ponecháte ještě 1–2 minuty odpočívat. Pokud je tato funkce aktivní, neotevírejte dvířka.

• 6th SENSE PÁRA

Pro vaření jídel v páře, jako je například zelenina nebo ryby, použijte pařák, který je součástí příslušenství. Ve fázi přípravy se automaticky tvoří pára tak, že voda nalitá na dno pařáku dosáhne bodu varu. Časování se u této fáze může lišit. Trouba pokračuje v přípravě jídla v páře podle nastavené doby.

Nastavte 1–4 minuty pro měkkou zeleninu, jako je například brokolice a pórek, nebo 4–8 minut pro tvrdší zeleninu jako mrkev nebo brambory.

Pokud je tato funkce aktivní, neotevírejte dvířka.

Požadované příslušenství: Pařák

• 6th SENSE CRISP FRY

Tato zdravá a exkluzivní funkce kombinuje kvalitu funkce úpravy dokřupava s vlastnostmi cirkulace teplého vzduchu. Umožňuje docílit křupavosti a chutných výsledků smažení na výrazně nižším množství oleje v porovnání s tradičním způsobem přípravy. V některých receptech lze olej dokonce i úplně vynechat. Je možné osmažit pestrý výběr uvedených potravin, ať už čerstvých nebo mražených.

Řiďte se následující tabulkou pro použití příslušenství a při přípravě obou typů potravin (čerstvých či mražených *) pak dosáhnete těch nejlepších výsledků.

Jídlo	Hmotnost / Porce
FILÉ OBALOVANÉ VE STROUHANCE Před pečením lehce potřete olejem. Rozložte je rovnoměrně na talíř Crisp. Talíř položte na mřížku	100–500 g
MASOVÉ KULIČKY Před pečením lehce potřete olejem. Rozložte je rovnoměrně na talíř Crisp. Talíř položte na mřížku	200–800 g
SMAŽENÁ RYBA S HRANOLKY * Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp	1–3 porce
KREVETY OBALOVANÉ VE STROUHANCE * Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp	100–500 g
KALAMÁROVÉ KROUŽKY OBALOVANÉ VE STROUHANCE * Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp	100–500 g
RYBÍ PRSTY OBALOVANÉ VE STROUHANCE * Rozložte je rovnoměrně na talíř Crisp. Po výzvě obraťte	100–500 g
HRANOLKY * Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp	200–500 g
HRANOLKY Oloupejte a nakrájejte na hranolky. Namočte na 30 minut do studené vody. Osušte utěrkou a zvažte. Potřete olivovým olejem (5 %). Rozložte na talíř Crisp. Talíř položte na mřížku. Při vyzvání otočte	200–500 g
BRAMBOROVÉ KROKETY Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp	100–600 g
EGGPLANT (LILEK) Rozkrájejte, osolte a nechejte 30 minut odpočívat. Opláchněte, osušte a zvažte. Potřete olivovým olejem (5 %). Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp. Talíř položte na mřížku. Po výzvě obraťte	200–600 g
PAPRIKA Nakrájejte na plátky, zvažte a potřete olivovým olejem (5 %). Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp. Talíř položte na mřížku	200–500 g
CUKETY Nakrájejte na plátky, zvažte a potřete olivovým olejem (5 %). Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp. Talíř položte na mřížku	200–500 g
HAŠÉ Oloupejte a rozemelte. Namočte na 30 minut do studené vody. Osušte utěrkou a zvažte. Potřete olivovým olejem (5 %). Rozložte na talíř Crisp. Talíř položte na mřížku. Po výzvě přidejte a obraťte	100–600 g
KUŘECÍ NUGETY * Rozložte je rovnoměrně na talíř Crisp. Talíř položte na mřížku	200–600 g
OBALOVANÝ SÝR * Rozložte je rovnoměrně na talíř Crisp. Talíř položte na mřížku	100–400 g
FELAFEL Talíř crisp lehce pomastěte. Přidejte po výzvě a pokrm obraťte	100–400 g
SMAŽENÁ RYBÍ SMĚS * Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp	100–500 g
CIBULOVÉ KROUŽKY * Rozložte je rovnoměrně na talíř Crisp. Talíř položte na mřížku	100–500 g

POUŽÍVÁNÍ DOTYKOVÉHO DISPLEJE



Pro procházení nabídky nebo seznamu:
Jednoduše potáhněte prstem přes displej a procházejte položkami nebo hodnotami.



Pro volbu či potvrzení:
Klepnutím na obrazovku si vyberte požadovanou hodnotu nebo položku nabídky.

Pro návrat na předchozí zobrazení:

Klepněte na < .

Pro potvrzení nastavení nebo přechod na další zobrazení:

Klepněte na „NASTAVIT“ nebo „DALŠÍ“.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Při prvním zapnutí spotřebiče bude nutné produkt nastavit.

Nastavení je možné později upravit stisknutím tlačítka , které zajistí přístup do nabídky „Nástroje“.

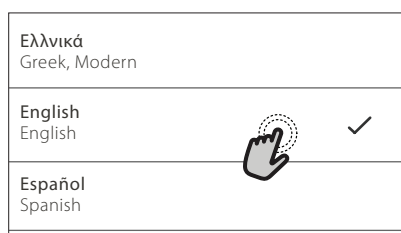
1. VOLBA JAZYKA

Při prvním zapnutí spotřebiče je nutné nastavit jazyk a čas.

- Potažením prstem po obrazovce můžete procházet seznamem dostupných jazyků.



- Klepněte na požadovaný jazyk.



Klepnutím na tlačítko < se vrátíte zpět na předchozí zobrazení.

2. NASTAVENÍ WIFI

Funkce 6th Sense Live vám umožňuje troubu obsluhovat vzdáleně přes mobilní zařízení. Aby bylo možné spotřebič ovládat dálkově, musíte nejdříve úspěšně dokončit postup nastavení připojení. Tento postup je nutný pro registraci spotřebiče a připojení k vaší domácí síti.

- Klepnutím na „NASTAVIT NYNÍ“ nastavte připojení.



Chcete-li produkt připojit později, klepněte na „PŘESKOČIT“.

NASTAVENÍ PŘIPOJENÍ

Abyste mohli používat tuto funkci, budete potřebovat: chytrý telefon nebo tablet a bezdrátový router připojený k internetu.

Pomocí chytrého zařízení zkontrolujte, že je signál vaší domácí bezdrátové sítě v blízkosti spotřebiče dostatečně silný.

Minimální požadavky.

Chytré zařízení: Android 4,3 (nebo vyšší) s rozlišením displeje 1 280 x 720 (nebo vyšším), popřípadě iOS 8 (nebo vyšší).

Bezdrátový router: 2,4 GHz WiFi b/g/n.

1. Stáhněte si aplikaci 6th Sense Live

Prvním krokem k připojení spotřebiče je stažení aplikace na vaše mobilní zařízení. Aplikace 6th Sense Live vás provede všemi kroky, které jsou zde uvedeny. Aplikaci 6th Sense Live si můžete stáhnout z App Store nebo Google Play Store.

2. Vytvořte si účet

Pokud jste tak ještě neučinili, vytvořte si účet. Umožní vám připojit spotřebiče do sítě, sledovat je i vzdáleně ovládat.

3. Zaregistrujte svůj spotřebič

Řiďte se pokyny v aplikaci a zaregistrujte svůj spotřebič. K dokončení registračního procesu budete potřebovat číslo Smart Appliance Identifier (SAID). Tento jedinečný kód najdete na identifikačním štítku připevněném na spotřebiči.

4. Připojení k WiFi

Postupujte podle pokynů k nastavení připojení pomocí skenu. Aplikace vás provede procesem připojení vašeho spotřebiče k bezdrátové síti u vás doma.

Pokud váš router podporuje WPS 2.0 (nebo vyšší), zvolte „RUČNÍ“ a poté klepněte na „Nastavení WPS“: Na bezdrátovém routeru stiskněte tlačítko WPS, abyste vytvořili připojení mezi oběma zařízeními.

V případě potřeby můžete produkt připojit i ručně pomocí možnosti „Search for a network“ (Vyhledat síť).

SAID kód se používá k synchronizaci vašeho chytrého zařízení se spotřebičem.

Adresa MAC se zobrazuje pro modul Wi-Fi.

Proces připojení budete muset provést znovu, pouze pokud dojde ke změně nastavení routeru (např. název sítě či heslo nebo poskytovatele sítě).

3. NASTAVENÍ DATA A ČASU

Po připojení trouby k vaší domácí síti dojde k automatickému nastavení data a času. Případně budete muset nastavení provést ručně.

- Klepnutím na příslušné číslice nastavte čas.
- Klepnutím na „NASTAVIT“ nastavení potvrďte.

Po nastavení času bude nutné nastavit také datum.

- Klepnutím na příslušné číslice nastavte datum.
- Klepnutím na „NASTAVIT“ nastavení potvrďte.

Po dlouhém výpadku sítě musíte čas a datum nastavit znovu.

4. ZAHŘÁTÍ TROUBY

Z nové trouby se mohou uvolňovat pachy, které souvisejí s proběhlým procesem výroby: Jedná se o zcela běžný jev.

Před započítím vaření tedy doporučujeme zahřát troubu prázdnou za účelem odstranění jakéhokoli případného zápachu.


Z trouby odstraňte všechny ochranné kartóny nebo fólie a vyjměte rovněž i veškeré uvnitř uložené příslušenství.

Předehřejte troubu na 200 °C, ideálně pomocí funkce „Rychlé předehřátí“.

Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

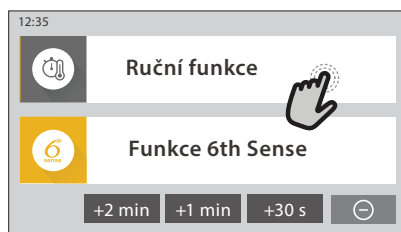
BĚŽNÉ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

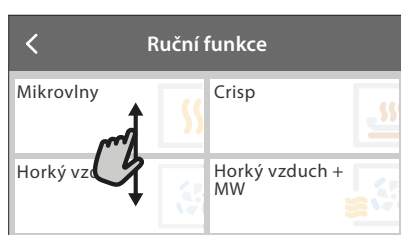
- Pro zapnutí trouby stiskněte tlačítko  nebo se dotkněte obrazovky v kterémkoli místě.

Na displeji si můžete vybrat mezi manuálními funkcemi nebo funkcemi „6th Sense“.

- Klepněte na požadovanou funkci a vstupte do příslušné nabídky.



- Posouváním nahoru nebo dolů můžete procházet seznamem.



- Požadovanou funkci zvolte tím, že na ni klepnete.

2. NASTAVENÍ RUČNÍCH FUNKCÍ

Nastavení můžete měnit po provedení výběru požadované funkce. Na displeji se zobrazí nastavení, které lze měnit.

VÝKON / TEPLOTA / ÚROVEŇ VÝKONU PRO GRIL

- Zvolte si požadovanou hodnotu z nabízeného seznamu.



U funkce „Horký vzduch“ můžete klepnutím na  aktivovat předehřev.

DOBA TRVÁNÍ

U funkcí mikrovlny a kombinované mikrovlny je nutné nastavit dobu přípravy.

- Klepnutím na příslušné číslice nastavte požadovanou dobu pečení.



- Klepnutím na „DALŠÍ“ nastavení potvrďte.

Na konci doby pečení se vaření automaticky vypne. U funkcí, které nevyužívají mikrovlny, nemusíte čas pečení nastavovat v případě, že chcete pečení řídit ručně.

- Pro nastavení doby klepněte na „Nastavit dobu přípravy“.



Chcete-li během pečení zrušit nastavenou dobu přípravy a pečení ukončit ručně, klepněte na nastavenou dobu pečení a poté zvolte „STOP“.

3. NASTAVENÍ FUNKCÍ 6th SENSE

Funkce 6th Sense vám umožňuje připravovat širokou škálu pokrmů ze zobrazené nabídky. Většinu nastavení pečení provádí spotřebič automaticky, aby bylo dosaženo nejlepších výsledků.

- Ze seznamu si vyberte způsob přípravy.
- Zvolte funkci.

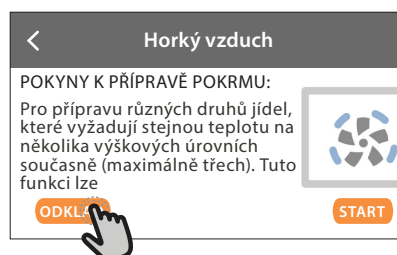
Funkce se zobrazují podle kategorií pokrmů v nabídce „JÍDLA SE 6th SENSE“ (viz příslušné tabulky) nebo podle receptů v nabídce „LIFESTYLE“.

- Po volbě funkce zadejte vlastnosti pokrmu, který chcete připravit (množství, hmotnost apod.), abyste dosáhli perfektního výsledku.

4. NASTAVENÍ ČASU ODKLADU SPUŠTĚNÍ


Před spuštěním funkce bez mikrovln můžete odložit čas pečení: Funkce se spustí nebo ukončí v předem zvoleném čase.

- Klepnutím na „ODLOŽENÍ“ nastavíte požadovaný čas spuštění.



- Po nastavení požadovaného odkladu klepněte na „ODLOŽENÝ START“ a doba odkladu se začne odpočítávat.
- Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka: Funkce se spustí automaticky po uplynutí vypočtené doby.

Chcete-li naprogramovat odložený start pečení, musí být fáze předehřívání trouby vypnuta: Trouba dosahuje požadované výše teploty postupně, což znamená, že doby přípravy mohou být o něco delší, než je uvedeno v tabulce pro tepelnou úpravu pokrmů.

- Pokud chcete funkci aktivovat ihned a zrušit naprogramovanou dobu odkladu, klepněte na tlačítko .

5. SPUŠTĚNÍ FUNKCE


- Po dokončení nastavení spusťte funkci klepnutím na „START“.

Je-li trouba horká a funkce vyžaduje zvláštní maximální teplotu, na displeji se zobrazí zpráva.

Funkce mikrovlny je vybavena ochranou při spuštění. Před spuštěním funkce je nutné otevřít a zavřít dvířka.

- Otevřete dvířka.
- Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.
- Klepněte na „START“.

Během pečení můžete kdykoli nastavení změnit klepnutím na hodnotu, kterou si přejete upravit.

- Klepnutím na  můžete kdykoli zastavit aktivovanou funkci.

6. JET START

Ve spodní části domovské obrazovky najdete lištu se třemi různě dlouhými dobami trvání. Klepnutím na jednu z nich se spustí vaření s funkcí mikrovln nastavené na plný výkon (900 W).

- Otevřete dvířka.
- Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.
- Klepněte na požadovanou dobu přípravy.



7. PŘEDEHŘEV


Pokud byla tato funkce dříve aktivována, po jejím spuštění se na displeji zobrazí, že fáze předehřátí byla aktivována.

Po dokončení této fáze zazní zvukový signál a displej bude indikovat dosažení nastavené teploty.

- Otevřete dvířka.
- Vložte jídlo do trouby.
- Pro spuštění pečení zavřete dvířka a klepněte na „HOTOVO“.

Vložení jídla do trouby před dokončením předehřívání může mít negativní vliv na konečný výsledek přípravy pokrmu. Otevřením dvířek během předehřevu se tato fáze přeruší. Čas pečení fázi předehřátí nezahrnuje.

Můžete změnit výchozí nastavení možnosti předehřívání pro funkce vaření, které vám to umožňují ručně.

- Zvolte funkci, která umožňuje zvolit funkci předehřátí ručně.
- Klepnutím na ikonu  předehřátí aktivujete nebo deaktivujete. To bude nastaveno jako výchozí možnost.

8. PŘERUŠENÍ PEČENÍ

Některé funkce 6th Sense mohou požadovat otočení jídla během pečení. Zazní zvukový signál a displej bude indikovat, co je třeba udělat.

- Otevřete dvířka.
- Provedte úkon uvedený na displeji.
- Pro pokračování v pečení zavřete dvířka a klepněte na „HOTOVO“.

Před skončením pečení vás může trouba vyzvat ke kontrole pokrmu stejným způsobem.

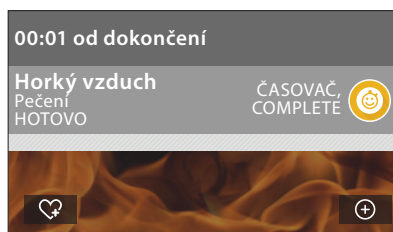
Zazní zvukový signál a displej bude indikovat, co je třeba udělat.



- Zkontrolujte pokrm.
- Pro pokračování v pečení zavřete dvířka a klepněte na „HOTOVO“.

9. KONEC PEČENÍ

Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že je pečení ukončeno.

U některých funkcí je možné po dokončení přípravy dobu pečení prodloužit či si funkci uložit mezi oblíbené.




- Pro uložení funkce mezi oblíbené klepněte na .
- Klepnutím na  prodloužíte dobu pečení.

10. OBLÍBENÉ

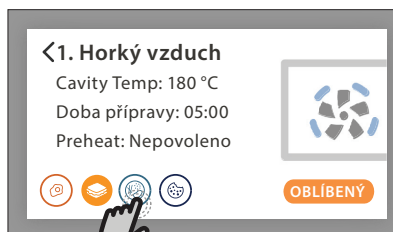
Funkce Oblíbené vám umožňuje ukládat nastavení trouby pro vaše oblíbené recepty.

Trouba automaticky detekuje funkce, které používáte nejčastěji. Poté, co danou funkci několikrát použijete, vás trouba vyzve, abyste si ji přidali mezi své oblíbené.

ULOŽENÍ FUNKCE

Po skončení funkce můžete klepnout na  a uložit si ji mezi oblíbené. Budete ji tak v budoucnu moci rychle použít a se stejným nastavením. Displej vám umožní uložit funkci až pro čtyři oblíbené pokrmy dne včetně snídaně, oběda, svačiny a večeře.

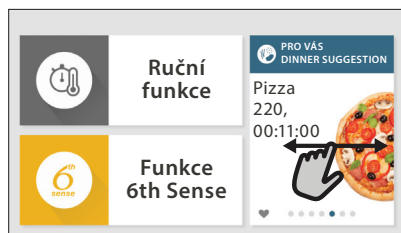
- Klepnutím na ikony zvolte alespoň jednu.




- Klepněte na „OBLÍBENÝ“ a funkci uložte.

PO ULOŽENÍ


Po uložení funkcí mezi oblíbené se na hlavní obrazovce zobrazí uložené funkce pro aktuální denní dobu.



Chcete-li zobrazit nabídku oblíbených funkcí, stiskněte : funkce budou rozděleny podle jednotlivých pokrmů dne a uvidíte několik návrhů.

- Klepněte na ikonu pokrmu pro zobrazení příslušného seznamu.



Klepnutí na  vám rovněž umožní prohlížet historii vámi naposledy použitých funkcí.

- Procházejte zobrazeným seznamem.
- Klepněte na požadovaný recept nebo funkci.
- Pečení aktivujete klepnutím na „START“.

ZMĚNA NASTAVENÍ



Na obrazovce s oblíbenými funkcemi můžete k jednotlivým položkám přidávat obrázky nebo názvy, a upravit si je tak podle svých představ.

- Zvolte funkci, kterou chcete upravit.
- Klepněte na „UPRAVIT“.
- Zvolte vlastnost, kterou chcete upravit.
- Klepněte na „DALŠÍ“: Na displeji se zobrazí nové vlastnosti.
- Klepnutím na „ULOŽIT“ změny uložíte.

Na stránce s oblíbenými rovněž můžete odstraňovat uložené funkce:


- Klepněte na ikonu  na dané funkci.
- Klepněte na „ODSTRANIT“.

Můžete též upravit čas, kdy se jednotlivé pokrmy zobrazují:

- Stiskněte .
- Zvolte  „Preference“.
- Zvolte „Časy a data“.
- Klepněte na „Vaše časy jídel“.
- Procházejte seznamem a klepněte na příslušný čas.
- Klepněte na příslušný pokrm a upravte jej.

Jeden časový úsek je možné zkombinovat pouze s jedním pokrmem.

11. NÁSTROJE

Klepnutím na  si kdykoli otevřete nabídku „Nástroje“.

Tato nabídka vám umožňuje výběr z několika možností a též úpravu nastavení nebo preferencí pro váš produkt nebo displej.



AKTIVACE DÁLKOVÉHO OVLÁDÁNÍ

Povolení použití aplikace 6th Sense Live Whirlpool.

OTOČNÝ TALÍŘ

Tato funkce umožňuje zastavit otáčení otočného talíře v případě, že používáte velkou nebo hranatou nádobu, která je odolná mikrovlnám, ale nemůže se v troubě volně otáčet.



MINUTKA

Tuto funkci je možné aktivovat při použití funkce pečení nebo samostatně pro měření času.

Po spuštění bude minutka pokračovat v odpočítávání času nezávisle bez zasahování do samotné funkce. Poté, co byl časový spínač aktivován, můžete vybrat a spustit funkci.

Minutka bude nadále odpočítávat v pravém horním rohu obrazovky.

Pro opětovné vyvolání nebo úpravu minutky:

- Stiskněte .
- Klepněte na .

Po ukončení odpočítávání času nastaveného na časovém spínači zazní signál a na displeji se zobrazí upozornění.

- Klepnutím na „ODMÍTNOUT“ minutku zrušte nebo nastavte novou dobu odpočítávání.
- Klepnutím na „NASTAVIT NOVOU MINUTKU“ minutku znovu nastavíte.

SVĚTLO

Slouží k zapnutí/vypnutí světla trouby.

SAMOČIŠTĚNÍ

Působení páry, která se uvolňuje při tomto speciálním čistícím cyklu, umožňuje snadné odstranění nečistot a zbytků jídla. Pouze do dna dodaného pařáku nalijte hrnek pitné vody (3), popřípadě do nádoby vhodné do mikrovlnné trouby a zapněte funkci.

Požadované příslušenství: Pařák


ZTLUMIT

Klepnutím na tuto ikonu můžete ztlumit nebo zrušit ztlumení všech zvuků a výstrah.

ZÁMEK OVLÁDÁNÍ

„Zámek ovládání“ vám umožňuje zamknout všechna tlačítka na dotykové obrazovce, aby nemohlo dojít k jejich náhodnému stisknutí.

Pro aktivaci zámku:

- Klepněte na ikonu  .

Pro deaktivaci zámku:

- Klepněte na displej.
- Potáhněte prstem směrem nahoru přes zobrazenou zprávu.



PREFERENCE

Slouží k úpravě některých nastavení trouby.

WI-FI

Slouží ke změně nastavení nebo ke konfiguraci nové domácí sítě.

INFORMACE

Slouží k vypnutí „Uložit Demo režim“, resetu produktu a získání dalších informací o produktu.

UŽITEČNÉ RADY

MIKROVLNNÉ VAŘENÍ

Mikrovlny prostoupí jídlem pouze do určité hloubky. Pokud tedy připravujete najednou větší množství jídla, co nejvíce jej rozprostřete, abyste dosáhli co největší plochy a tím i vystavení mikrovlnám.

Malé kousky jsou hotové rychleji než velké: aby se jídlo uvařilo/propeklo rovnoměrně, nakrájejte je na stejně velké kousky.

Většina pokrmů po ukončení mikrovlnného ohřevu ještě „dochází“. Pro dokonalou tepelnou úpravu proto vždy nechte po dokončení ohřevu pokrm ještě chvíli stát.

Připravujete-li jídlo v mikrovlnné troubě, odstraňte předtím, než je vložíte do trouby, veškeré drátěné uzávěry z plastových nebo papírových sáčků.

Plastovou fólii nařízněte nebo propíchněte vidličkou, aby se uvolnil tlak a obal tak během přípravy neprasknul tlakem nahromaděné páry.

TEKUTINY

Tekutiny se mohou zahřát nad bod varu, aniž by viditelně bublaly. Následně může dojít k náhlému vyvěření horkých tekutin. Nepoužívejte proto nádoby s úzkým hrdlem, tekutinu před vložením nádoby do mikrovlnné trouby zamíchejte a nechte v ní ponořenou čajovou lžičku.

Po ohřátí ji promíchejte ještě jednou a následně opatrně vyjměte nádobu z mikrovlnné trouby.

ZMRAŽENÉ JÍDLO

Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme provádět rozmrazování přímo na skleněném talíři. V případě potřeby lze použít rovněž lehkou plastovou nádobu vhodnou pro mikrovlnné trouby.

Vařená jídla, guláše a masové omáčky se lépe rozmrazí, jestliže je během rozmrazování občas zamícháte. Jakmile jídlo trochu povolí, oddělte jednotlivé části od sebe: oddělené části se tak rozmrazí rychleji.

JÍDLO PRO DĚTI

Při ohřívání jídla nebo nápojů ve skleničce pro příkrmy nebo kojenecké lahvi musíte pokrm nebo tekutinu protřepat či zamíchat a před podáváním zkontrolovat teplotu. Tím se teplo rovnoměrně rozloží a vyhnete se riziku opaření nebo popálení.

Před ohříváním sejměte z nádoby víčko a z kojenecké láhve dudlík.

DORTY, KOLÁČE, MOUČNÍKY A CHLĚB A PEČIVO

Pro přípravu moučníků a pečiva doporučujeme používat funkci „Horký vzduch“. Přejete-li si zkrátit dobu přípravy, můžete vybrat současně funkce „Horký vzduch + MW“ s tím, že výkon mikrovln nastavíte maximálně na 160 W. Jídlo tak zůstane měkké a voňavé.

Při použití funkce „Horký vzduch“ používejte tmavě zbarvené kovové pečicí formy, které vždy pokládejte na dodaný rošt.

K pečení určitých pokrmů, jako jsou např. sušenky nebo rohlíky, je případně možné použít obdélníkový pekáč nebo jiné nádoby vhodné do mikrovlnné trouby.

Při současném použití funkcí „Horký vzduch + MW“ používejte pouze nádoby vhodné do mikrovlnné trouby, které položte na rošt.

Abyste zjistili, zda je připravovaný pokrm dopečený, zapíchněte do jeho středu špejli: Pokud ji vytáhnete čistou, je moučník nebo chléb upečený.

Jestliže použijete dortové formy s nepřilnavým povrchem, nevymazávejte okraje máslem, protože koláč by se nemusel na okrajích rovnoměrně zvednout.

Jestliže moučník či koláč během pečení klesne, nastavte příště nižší teplotu. Zvažte rovněž, zda nemůžete použít méně tekutiny nebo promíchávat těsto více zlehka.

Jestliže je spodní část koláče promáčená, snižte rošt a před vložením náplně do koláče posypte dno koláče strouhankou nebo nadrobenými sušenkami.

PIZZA

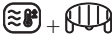



Pro rychlé a rovnoměrné propečení a křupavost korpusu na pizzu doporučujeme používat funkci „Crisp“ a speciální dodané příslušenství.

Pro pečení pizzy větších rozměrů používejte případně obdélníkový pečicí plech a zapněte funkci „Horký vzduch“: v tomto případě předehejte troubu na 200° C a po uplynutí dvou třetin doby přípravy pokladte pizzu plátky mozzarely.

MASO A RYBY

Aby byl povrch pokrmu z masa či ryb dokonale a přitom rychle opečený, zatímco jeho vnitřek zůstal měkký a šťavnatý, doporučujeme používat funkce, které kombinují oběh horkého vzduchu s mikrovlnami, jako například „Turbogrill + mikrovlny“ nebo „Horký vzduch + mikrovlny“.

Za účelem dosažení co nejlepších výsledků nastavte výkon mikrovln na 350 W.

Kategorie potravin		Příslušenství	Množství	Informace pro pečení	
KASTROL A PEČENÉ TĚSTOVINY	Lasagne		4–10 porcí	Připravte podle svého oblíbeného receptu. Zalijte bešamelovou omáčkou a posypte sýrem pro dosažení ideální zlatavé barvy pokrmu	
	Cannelloni		400–1 500 g		
	Lasagne *		500–1 200 g	Vyjměte z obalu a dbejte na to, abyste beze zbytku odstranili celou alu fólii	
	Cannelloni *		400–1 500 g		
RÝŽE A TĚSTOVINY	Rýže		100–400 g ∞•	Nastavte doporučenou dobu vaření pro rýži. Na dno pařáku nalijte osolenou vodu, nasypte rýži a přikryjte pokličkou. Na každý hrnek rýže použijte 2–3 hrnky vody.	
	Rýžová kaše		2–4 porce ∞•	Na dno pařáku nalijte vodu, nasypte rýži a přikryjte pokličkou. Když vás trouba vyzve, přidejte mléko. Na 2 porce použijte 75 ml rýže, 200 ml vody a 300 ml mléka.	
	Těstoviny		1–4 porce ∞•	Nastavte doporučenou dobu vaření pro těstoviny. Když vás trouba vyzve, přidejte těstoviny a vařte zakryté. Na každých 100 g těstovin použijte přibližně 750 ml vody	
	SEMENA A CEREÁLIE	Bulgur		100–400 g	Na dno pařáku nalijte osolenou vodu, nasypte obilninu a přikryjte pokličkou. Na každý hrnek bulguru použijte 2 hrnky vody
		Quinoa			Na dno pařáku nalijte osolenou vodu, nasypte obilninu a přikryjte pokličkou. Na každý hrnek quinoj použijte 2 hrnky vody
		Proso			Na dno pařáku nalijte osolenou vodu, nasypte obilninu a přikryjte pokličkou. Na každý hrnek prosa použijte 3 hrnky vody
		Amarant			Na dno pařáku nalijte osolenou vodu, nasypte obilninu a přikryjte pokličkou. Na každý hrnek amarantu použijte 3–4 hrnky vody
		Špalda			Na dno pařáku nalijte osolenou vodu, nasypte obilninu a přikryjte pokličkou. Na každý hrnek špaldy použijte 3–4 hrnky vody
		Ječmen			Na dno pařáku nalijte osolenou vodu, nasypte obilninu a přikryjte pokličkou. Na každý hrnek ječmene použijte 3–4 hrnky vody
		Pohanka			Na dno pařáku nalijte osolenou vodu, nasypte obilninu a přikryjte pokličkou. Na každý hrnek pohanky použijte 3 hrnky vody
Kuskus		Na dno pařáku nalijte osolenou vodu, nasypte obilninu a přikryjte pokličkou. Na každý hrnek kuskusu použijte 2 hrnky vody			
	Ovesná kaše		1–2 porcí ∞•	Do nádoby s vysokým okrajem nalijte osolenou vodu, přidejte ovesné vločky, zamíchejte a vložte do trouby	

* Mražené ∞• Doporučené množství. V průběhu přípravy neotevírejte dvířka.

Kategorie potravin		Příslušenství	Množství	Informace pro pečení
HOVĚZÍ	Rostbíf		800–1 500 g	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochutte česnekem a bylinkami. Po ukončení přípravy ještě před porcováním nechejte alespoň 15 minut odpočívat
	Telecí pečeně			Potřete olejem nebo rozpuštěným máslem. Poprašte solí a pepřem. Po ukončení přípravy ještě před porcováním nechejte alespoň 15 minut odpočívat
	Steak		2–6 kusů	Potřete olejem s rozmarýnem. Poprašte solí a pepřem. Rovnoměrně rozložte na mřížku
	Hamburger		2–6 kusů	Před pečením potřete olejem a osolte
	Hamburger *		100–500 g	Před předehříváním talíř Crisp lehce vymastěte
VEPŘOVÉ	Vepřová pečeně		800–1 500 g	Potřete olejem nebo rozpuštěným máslem. Poprašte solí a pepřem. Po ukončení přípravy ještě před porcováním nechejte alespoň 15 minut odpočívat
	Kotlety		2–6 kusů	Potřete olejem s rozmarýnem. Poprašte solí a pepřem. Rovnoměrně rozložte na mřížku
	Žebírka		700–1 200 g	Potřete olejem a podle své chuti dochutte bylinkami/kořením. Poprašte solí a pepřem. Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp stranou s kostí dolů
	Slanina		50–150 g	Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp
JEHNĚČÍ	Jehněčí pečeně		1 000–1 500 g	Potřete olejem nebo rozpuštěným máslem. Poprašte solí, pepřem a nasekaným česnekem. Po ukončení přípravy ještě před porcováním nechejte alespoň 15 minut odpočívat
	Kotletka		2–8 kusů	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Rozložte rovnoměrně na mřížku
KUŘE	Pečené kuře		800–2 500 g	Potřete olejem a podle své chuti dochutte bylinkami/kořením. Poprašte solí a pepřem. Vložte do trouby prsním svalem nahoru
	Kousky kuřete		400–1 200 g	Potřete olejem a podle své chuti dochutte bylinkami/kořením. Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp stranou s kůží dolů
	Kuřecí filet / prsa		300–1 000 g	Před předehříváním talíř Crisp lehce vymastěte
KACHNA	Pečená kachna		800–2 000 g	Potřete olejem nebo rozpuštěným máslem. Poprašte solí, pepřem a paprikou. Vložte do trouby prsním svalem dolů
	Kachní kousky		400–1 400 g	Potřete olejem a podle své chuti dochutte bylinkami/kořením. Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp stranou s kůží dolů
MASO V PÁŘE	Kuřecí řízky		300–800 g	Rovnoměrně rozložte na napařovací mřížku
	Krůtí řízky			
	Párek v rohlíku		4–8 kusů	Párky položte na dno pařáku a zalijte vodou. Ohřívejte odkryté
MASOVÁ JÍDLA	Sekaná		4–8 porcí	Připravte podle svého oblíbeného receptu a pro vytvarování použijte nádobu na chléb. Na hmotu tlačte, aby se zabránilo tvorbě vzduchových kapes
	Masový koláč		1 dávka	Připravte omáčku z masové směsi v množství 6–9 porcí (servírovacích formiček). Vmazané koláčkové formy vyložte křehkým těstem, naplňte masovou směsí a uzavřete pomocí těsta
	Kebab		400–1 200 g	Potřete olejem a dochutte bylinkami. Rovnoměrně rozložte na mřížku
	Filé obalované ve strouhance		100–500 g	Potřete olejem. Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp
	Párky a klobásy		200–800 g	Před předehříváním talíř Crisp lehce vymastěte. Aby nedošlo k popraskání párků, propíchejte je vidličkou
	Masové kuličky		200–800 g	Připravte dle svého oblíbeného receptu a vytvarujte do kuliček o hmotnosti asi 30–40 g. Potřete olejem. Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Nádobu urč. do mw trouby

Pařák (kompletní)

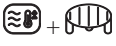
Pařák (spodní část + poklička)

Pařák (spodní část)


















mřížka

Obdélníkový plech na pečení


Talíř Crisp

Kategorie potravin		Příslušenství	Množství	Informace pro pečení
RYBA V CELKU	Pečená ryba v celku		600–1 200 g	Potřete olejem. Ochuťte citronovou šťávou, česnekem a petrželkou
	Ryba v celku v páře		600–1 200 g	
FILETY A ŘÍZKY V PÁŘE	Tuňákový steak		300–800 g ◦•	Rovnoměrně rozložte na napařovací mřížku
	Lososový steak			
	Steak z mečouna			
	Mořský okoun filé			
	Filé pražma			
	Plátek jiného druhu			
	Filé ze pstruha			
Jiný druh steaku				
GRATINOVANÁ RYBA	Gratinovaná ryba		500–1 200 g	Posypte strouhankou a hoblinkami másla
	Gratinovaná ryba *		600–1 200 g	Vyjměte z obalu a dbejte na to, abyste beze zbytku odstranili celou alu fólii
MOŘSKÉ PLODY V PÁŘE	Mušle		1–6 kusů	Rovnoměrně rozložte na napařovací mřížku
	Slávky		400–1 000 g	Před tepelnou úpravou ochuťte olejem, pepřem, citronovou šťávou, česnekem a petrželkou. Dobře promíchejte
	Garnáty		100–600 g	Rovnoměrně rozložte na napařovací mřížku
SMAŽENÉ RYBY A MOŘSKÉ PLODY	Smažená ryba s hranolky *		1–3 porce	Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp a střídejte rybí filety s bramborami
	Krevety obalované ve strouhance *		100–500 g	Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp
	Kalamárové kroužky obalované ve strouhance *			
	Rybí prsty obalované ve strouhance *			
	Směs ryb *			
	Rybí steak			

* Mražené ◦• Doporučené množství. V průběhu přípravy neotevírejte dvířka.

	Kategorie potravin	Příslušenství	Množství	Informace pro pečení
ZELENINA	PEČENÁ ZELENINA	Brambory	 + 	300–1 200 g Nakrájejte na kousky a před vložením do trouby pokapejte olejem, osolte a dochutte bylinkami
		Plněná zelenina		600–2 200 g Vydlebejte zeleninu a naplňte ji směsí dužiny, mletého masa a drčeného sýra. Dle vlastní chuti dochutte česnekem, solí a bylinkami.
		Vegetariánský hamburger *		2–6 kusů Taliř Crisp lehce vymastěte
		Pečené brambory ve slupce		200–1 000 g Potřete olejem nebo rozpuštěným máslem. Na horní straně brambor udělejte křížek a zalijte zakysanou smetanou a ochutte podle svých preferencí.
		Americké brambory		300–800 g Nakrájejte na klínky a před vložením do trouby pokapejte olejem, osolte a dochutte bylinkami
	GRATINOVANÁ ZELENINA	Brambory	 + 	4–10 porcí Nakrájejte na plátky a vložte do velké nádoby. Osolte, opepřete a zalijte smetanou. Po povrchu posypte sýrem
		Brokolice		600–1 500 g Nakrájejte na kousky a vložte do velké nádoby. Osolte, opepřete a zalijte smetanou. Po povrchu posypte sýrem
		Květák	 + 	600–1 500 g
		Hašé		100–500 g Oloupejte a rozemelte. Vložte na 30 minut do studené osolené vody. Osušte utěrkou a vymačkejte veškerou přebytečnou tekutinu. Ochutte solí a černým pepřem, kajenským pepřem a paprikou. Rovnoměrně rozložte na vymazaný taliř „Crisp“
		Zelenina *		400–800 g Vyjměte z obalu a dbejte na to, abyste beze zbytku odstranili celou alu fólii
	ZELENINA V PÁŘE	Kousky brambor		300–1 000 g ○● Nakrájejte na kousky. Rovnoměrně rozložte do koše pařáku
		Hrášek		200–500 g ○● Rovnoměrně rozložte na napařovací mřížku
		Mrkve		
		Brokolice		200–500 g ○● Nakrájejte na kousky. Rovnoměrně rozložte na napařovací mřížku
		Květák		
		Chřest		200–500 g ○● Rovnoměrně rozložte na napařovací mřížku
		Tykev		200–500 g ○● Nakrájejte na kousky. Rovnoměrně rozložte na napařovací mřížku
		Růžičková kapusta		200–500 g ○● Rovnoměrně rozložte na napařovací mřížku
		Kukuřičný klas		300–1 000 g ○●
		Papriky		200–500 g ○● Nakrájejte na kousky. Rovnoměrně rozložte na napařovací mřížku
Jiná zelenina			200–500 g ○● Rovnoměrně rozložte na napařovací mřížku	
MRAŽENÁ ZELENINA V PÁŘE	Hrášek *			
	Brokolice *			
	Růžičková kapusta *		300–800 g ○● Rovnoměrně rozložte na napařovací mřížku	
	Mrkve *			
	Chřest *			
Jiná zelenina *				

PŘÍSLUŠENSTVÍ

 Nádoba urč. do mw trouby

 Pařák (kompletní)
















 Pařák (spodní část + poklička)

 Pařák (spodní část)





























 mřížka

 Obdélníkový plech na pečení


 Taliř Crisp

	Kategorie potravin	Příslušenství	Množství	Informace pro pečení	
ZELENINA	SMAŽENÁ ZELENINA	Hranolky *	200–500 g	Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp	
		Hranolky		200–500 g	Olupejte a nakrájejte na hranolky. Vložte na 30 minut do studené osolené vody. Opláchněte, osušte a zvažte. Promíchejte s olejem v množství přibližně 10 g na každou syrovou 200 g bramboru. Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp
		Bramborové krokety		100–600 g	Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp
		Lilek		200–600 g	Rozkrájejte a na 30 minut vložte do studené osolené vody. Opláchněte, osušte a zvažte. Promíchejte s olejem v množství přibližně 10 g na každý 200 g suchý lilek. Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp
		Paprika	 + 	200–500 g	Nakrájejte na plátky, zvažte a promíchejte s olejem v množství přibližně 10 g na každou syrovou 200 g papriku. Osolte. Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp
		Cukety		200–500 g	Nakrájejte na plátky, zvažte a promíchejte s olejem v množství přibližně 10 g na každou syrovou 200 g cuketu. Ochutte solí a černým pepřem. Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp
SLANÉ KOLÁČKY	Lotrinský koláč		1 dávka	Těsto vyrovnejte do talíře Crisp a propíchejte je vidličkou. Připravte směs na „Quiche lorraine“ na 8 porcí.	
	Quiche Lorraine *		200–800 g	Vyjměte z obalu a dbejte na to, abyste beze zbytku odstranili celou alu fólii	
	Slaný koláč	 + 	1 dávka	Těsto vložte do formy na koláč pro 8–10 porcí a propíchejte je vidličkou. Těsto naplňte podle svého oblíbeného receptu	
	Zeleninový závin		800–1 500 g	Připravte si směs krájené zeleniny. Pokapejte olejem a připravujte na pánvi po dobu 15–20 minut. Nechte vychladnout. Přidejte čerstvý sýr a dochuťte solí, balzamikovým octem a kořením. Zarolujte spolu s těstem a vnější část přeložte	
	Žemle		1 dávka	Připravte těsto podle svého oblíbeného receptu na pšeničný chléb. Před kynutím upravte do tvaru žemle. Na troubě nastavte příslušnou funkci kynutí	
CHLÉB (pečivo)	Žemle *		1 dávka	Vyjměte z obalu. Rovnoměrně rozložte na plech	
	Sendvičový bochník ve formě		1–2 kusy	Připravte těsto podle svého oblíbeného receptu na pšeničný chléb. Před kynutím umístěte do nádoby na chléb. Na troubě nastavte příslušnou funkci kynutí	
	Pečivo předpečené		1 dávka	Vyjměte z obalu. Rovnoměrně rozložte na plech	
	Lívanec		1 dávka	Vytvarujte jeden kus nebo malé kousky a položte na vymaštěný talíř crisp.	
	Trvanlivé pečivo (rolky)		1 dávka	Vyjměte z obalu. Rovnoměrně rozložte na plech	
PIZZA	Pizza		2–6 porcí	Těsto na pizzu připravte ze 150 ml vody, 15 g droždí, 200–225 g mouky, oleje a soli. Na troubě nastavte příslušnou funkci kynutí a nechejte kynout. Těsto rozrolujte na lehce vymaštěný plech. Ozdobte např. rajčaty, mozzarellou a šunkou	
	Slabá pizza *		250–500 g °•	Vyjměte z obalu a dbejte na to, abyste beze zbytku odstranili celou alu fólii	
	Silná pizza *		300–800 g °•		
	Studená pizza		200–500 g	Vyjměte z obalu. Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp	
KOLÁČE A PEČIVO	KYNUTÉ KOLÁČE	Piškot ve formě	1 dávka	Připravte těsto na piškotový koláč bez tuku v množství 500–900 g. Nalijte na pečicím papírem vyložený a vymaštěný pečicí plech	
		Ovocný kynutý koláč ve formě	 + 	900–1 900 g	Připravte těsto na koláč podle svého oblíbeného receptu za použití strouhaného nebo nasekaného čerstvého ovoce. Nalijte na pečicím papírem vyložený a vymaštěný pečicí plech
		Čokoládový kynutý koláč ve formě		600–1 200 g	Připravte těsto na čokoládový dort podle svého oblíbeného receptu. Nalijte na pečicím papírem vyložený a vymaštěný pečicí plech

* Mražené °• Doporučené množství. V průběhu přípravy neotevírejte dvířka.

	Kategorie potravin	Příslušenství	Množství	Informace pro pečení	
KOLÁČE A PEČIVO	PEČIVO A PLNĚNÉ KOLÁČE	Sušenky		1 dávka	Vypracujte těsto z 250 g mouky, 100 g soleného másla, 100 g cukru a 1 vejce. Přidejte ovocnou esenci. Nechte vychladnout. Vytvarujte do 10–12 proužků na vymazaném plechu
		Čokoládové sušenky		1 dávka	Udělejte lité těsto z 250 g mouky, 150 g másla, 100 g cukru, 1 vejce, 25 g kakaového prášku, soli a prášku do pečiva. Přidejte vanilkovou esenci. Nechte vychladnout. Rozlijte do požadovaného tvaru tak, aby tloušťka byla 5 mm, a rovnoměrně umístěte na talíř Crisp
		Croissanty *		1 dávka	Rovnoměrně rozložte na talíř „Crisp“. Před podáváním nechte vychladnout
		Sněhové pečivo		1 dávka	Ušlehejte 2 vaječné bílky, 80 g cukru a 100 g sušeného kokosu. Ochuťte vanilkou a mandlovým výtažkem. Vytvarujte do 20–24 proužků na vymazaném plechu
		Plněný ovocný koláč	 + 	800–1 500 g	Těsto vložte do koláčové formy, jejíž dno vysypte strouhankou, aby nasákla šťávu z ovoce. Naplňte krájeným čerstvým ovocem smíchaným s cukrem a skořicí
		Ovocný koláč		1 dávka	Vypracujte těsto z 180 g mouky, 125 g másla a 1 vejce. Vyrovnajte těsto do talíře Crisp a pokladte 700–800 g čerstvého ovoce nakrájeného na plátky smíchaného s cukrem a skořicí.
		Ovocný koláč *		300–800 g	Vyjměte z obalu a dbejte na to, abyste beze zbytku odstranili celou alu fólii
MUFFINY A VDOVKY	Muffiny		1 dávka	Podle svého oblíbeného receptu si připravte lité těsto na 16–18 kusů a do formiček vložte papírové košíčky. Rovnoměrně rozložte na plech	
	Suflé	 + 	2–6 porcí	Připravte těsto na bublaninu s citronem, čokoládou nebo ovocem a nalijte ho nádoby vhodné do trouby s vysokým okrajem	
	Cheese Cupcake		1 dávka	Připravte směs na 12–15 dílů se strouhaným měkkým sýrem a na kostičky nakrájenou slaninou nebo šunkou. Naplňte jednotlivé servírovací formičky na muffiny.	
DEZERTY	Ovocný kompot		300–800 ml	Ovoce oloupejte a vypeckujte. Nakrájejte na kousky a rozložte na napařovací mřížku	
	Pečená jablka		4–8 kusů	Odstraňte jaderník a naplňte marcipánem nebo skořicí, cukrem a máslem	
	Horká čokoláda		2–8 porcí	Připravujte v jedné nádobě podle svého oblíbeného receptu. Ochuťte vanilkou nebo skořicí. Pro zahuštění přidejte kukuřičný škrob	
	Brownies		1 dávka	Připravte podle svého oblíbeného receptu. Těsto rozprostřeme na pečicí plech vyložený pečicím papírem	
VEJCE	Míchaná		2–10 kusů	Připravujte v jedné nádobě podle svého oblíbeného receptu	
	Volské oko		1–6 kusů	Před předehříváním talíř Crisp lehce vymastěte	
	Omeleta		1 dávka		
	Vaječný krém		1–2 dávky	Jednu várku připravíte z 0,5 litru mléka, 4 vaječných žloutků, 100 g cukru a 40 g mouky. Mléko nalijte do nádoby a vložte ji do trouby. Až vás trouba vyzve, opatrně vlijte horké mléko do směsi žloutků, mouky a cukru a pokračujte v přípravě	
SVAČINY	Popcorn	–	90–100 g	Sáček vždy pokládejte přímo na skleněný otočný talíř. Vždy připravujte jen jeden sáček.	
	Kuřecí křídla *		300–600 g	Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp	
	Kuřecí nugety *	 + 	200–600 g		
	Obalovaný sýr *		100–400 g	Před přípravou sýr potřete troškou oleje. Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp	
	Felafel		100–400 g	Talíř „Crisp“ lehce vymastěte. Před pečením felafel potřete olejem	
	Cibulové kroužky *	 + 	100–500 g	Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp	
	Pražené ořechy		50–200 g		

PŘÍSLUŠENSTVÍ

 Nádoba urč. do mw trouby

 Pařák (kompletní)

 Pařák (spodní část + poklička)

 Pařák (spodní část)

 mřížka

 Obdélníkový plech na pečení

 Talíř Crisp

ČIŠTĚNÍ

Před prováděním jakýchkoli úkonů údržby a čištění se ujistěte, že spotřebič vychladl.

Nikdy nepoužívejte parní čistič.

Nepoužívejte drátěnku, drsné houbičky nebo abrazivní/žíravé prostředky, protože by mohlo dojít k poškození povrchu spotřebiče.

VNITŘNÍ A VNĚJŠÍ POVRCHY

- Povrchy čistěte vlhkým hadříkem z mikrovlákna. Jsou-li velmi znečištěné, přidejte několik kapek pH neutrálního čisticího prostředku. Nakonec je otřete suchým hadříkem.
- Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.
- V pravidelných intervalech nebo v případě rozlití odstraňte otočný talíř i s držákem, abyste vyčistili dno trouby a odstranili veškeré zbytky jídla.
- Spusťte funkci samočištění „Self Clean“ pro optimální čištění vnitřních povrchů.

- Gril není třeba čistit, neboť intenzivní teplotou se veškeré nečistoty vypalují. Tuto funkci používejte pravidelně.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Veškeré příslušenství s výjimkou talíře Crisp lze mýt v myčce nádobí.

Talíř Crisp omývejte ve vlažné vodě s přidáním jemného mycího prostředku. Odolné nečistoty jemně vydrhněte hadříkem. Před čištěním vždy nechejte talíř Crisp vychladnout.

Často kladené otázky k Wi-Fi

Které Wi-Fi protokoly jsou podporovány?

Instalovaný adaptér Wi-Fi podporuje Wi-Fi b/g/n pro evropské země.

Jaká nastavení je třeba nakonfigurovat ve směrovači?

Jsou vyžadována následující nastavení směrovače: povoleno 2,4 GHz, Wi-Fi b/g/n, aktivováno DHCP a NAT.

Která verze WPS je podporována?

WPS 2.0 nebo vyšší. Ověřte v dokumentaci ke směrovači.

Existují nějaké rozdíly mezi používáním chytrého telefonu (nebo tabletu) s operačním systémem Android nebo iOS?

Můžete použít libovolný operační systém, kterému dáváte přednost.

Mohu použít sdílení mobilního internetu 3G namísto směrovače?

Ano, ale cloudové služby jsou navrženy pro trvale připojená zařízení.



Jak mohu zkontrolovat, zda funguje domácí připojení k internetu a zda jsou povoleny funkce bezdrátového připojení?

Vaši síť můžete vyhledávat prostřednictvím svého inteligentního zařízení. Před pokusem deaktivujte všechna ostatní datová připojení.

Jak mohu zkontrolovat, zda je spotřebič připojen k mé domácí bezdrátové síti?

Otevřete konfiguraci svého směrovače (viz příručku ke směrovači) a zkontrolujte, zda je adresa spotřebiče MAC uvedena na stránce připojených bezdrátových zařízení.

Kde najdu MAC adresu zařízení?

Stiskněte  a poté klepněte na  Wi-Fi nebo se podívejte na svůj spotřebič: je na něm štítek s adresami SAID a MAC. Adresa MAC se skládá z kombinace číslic a písmen začínající „88:e7“.

Jak mohu zkontrolovat, zda je bezdrátová funkce spotřebiče povolena?

Pomocí chytrého zařízení a aplikace 6th Sense Live zkontrolujte, zda je síť spotřebiče viditelná a připojena do cloudu.

Existuje něco, co může zabránit tomu, aby se signál dostal ke spotřebiči?

Zkontrolujte, zda zařízení, která jste připojili, nevyužívají celou dostupnou šířku pásma. Ujistěte se, že vaše zařízení s povolenou sítí WiFi nepřekračují maximální počet povolený směrovačem.

Jak daleko by měl být směrovač od trouby?

Obvykle je signál Wi-Fi dostatečně silný, aby pokryl několik místností, ale velmi to závisí na materiálu stěn. Sílu signálu můžete zkontrolovat umístěním chytrého zařízení vedle spotřebiče.

Co mohu dělat, když spotřebič není v dosahu bezdrátového připojení?

K rozšíření pokrytí domácí sítě Wi-Fi můžete použít speciální zařízení, jako jsou přístupové body, opakovače Wi-Fi a přemostění prostřednictvím elektrické sítě (nejsou dodávána se spotřebičem).

Jak zjistím jméno a heslo své bezdrátové sítě?

Podívejte se do dokumentace ke směrovači. Na směrovači je obvykle štítek s informacemi, které potřebujete k přístupu na stránku nastavení zařízení prostřednictvím připojeného zařízení.

Co mám dělat, když můj směrovač používá kanál sousední sítě Wi-Fi?

Nastavte směrovač tak, aby používal kanál vaší domácí sítě Wi-Fi.

Co mám dělat, pokud se na displeji objeví nebo spotřebič nemůže vytvořit stabilní spojení s mým domácím směrovačem?

Spotřebič může být úspěšně připojen k směrovači, ale nemá přístup k internetu. Pokud chcete spotřebič připojit k internetu, musíte zkontrolovat nastavení směrovače a/nebo operátora.

Nastavení směrovače: Zapnutý NAT, správně nakonfigurovaný firewall a DHCP. Podporovaná šifrování hesla: WEP, WPA, WPA2. Pokud chcete vyzkoušet jiný typ šifrování, nahlédněte prosím do příručky ke směrovači.

Nastavení operátora: Pokud váš poskytovatel internetových služeb určil počet adres MAC, které se mohou připojit k internetu, pravděpodobně nebudete moci připojit váš spotřebič do cloudu. Adresa MAC zařízení je jeho jedinečný identifikátor. Požádejte svého poskytovatele internetových služeb o připojení jiných zařízení než počítačů k internetu.

Jak mohu zkontrolovat, zda jsou data přenášena?

Po nastavení sítě vypněte napájení, počkejte 20 sekund a zapněte troubu: Zkontrolujte, zda aplikace zobrazuje stav uživatelského rozhraní spotřebiče. Zvolte cyklus nebo jinou možnost a poté v aplikaci zkontrolujte její stav.

Některá nastavení trvají několik sekund, než se v aplikaci zobrazí.








Jak mohu změnit svůj účet Whirlpool, ale ponechat své spotřebiče připojené?

Můžete si vytvořit nový účet, ale nezapomeňte odebrat vaše spotřebiče ze starého účtu před jejich přesunutím na váš nový účet.

Vyměnil jsem směrovač – co musím udělat?

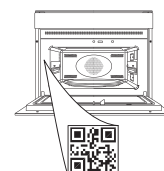
Můžete buď zachovat stejná nastavení (název sítě a heslo), nebo odstranit předchozí nastavení ze spotřebiče a znovu nakonfigurovat nastavení.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nefunguje.	Přerušeni napájení. Odpojení od elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojena k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha přetrvává.
Na displeji je písmeno „F“ následované číslem nebo písmenem.	Trouba je rozbitá.	Kontaktujte nejbližší centrum poprodejních služeb pro zákazníky a uveďte číslo následující za písmenem „F“. Stiskněte  , klepněte na  , „Info“ a poté zvolte „Factory Reset“ (Obnovit tovární nastavení). Veškerá uložená nastavení budou vymazána.
Trouba generuje hluk i přesto, že je vypnutá.	Chladicí ventilátor je v chodu.	Otevřete dvířka, podržte či vyčkejte, dokud proces ochlazování neskončí.
Funkce se nespustí. Tato funkce není v režimu demo k dispozici.	Je spuštěný režim demo.	Stiskněte  , klepněte na  , „Info“ a poté zvolte „Uložit Demo režim“ a opusťte nabídku.
Na displeji je zobrazena ikona  .	Wi-Fi router je vypnutý. Nastavení routeru se změnilo. Bezdrátové připojení nedosahuje ke spotřebiči. Trouba nemůže navázat stabilní připojení k domácí síti. Konektivita není podporována.	Zkontrolujte, zda je Wi-Fi router připojený k internetu. Zkontrolujte, že je v blízkosti spotřebiče dostatečně silný signál Wi-Fi. Zkuste provést restart routeru. Viz oddíl „Často kladené otázky k WiFi“. Pokud se změnilo nastavení vaší bezdrátové domácí sítě, připojte se k síti: Stiskněte  , klepněte na  , „WiFi“ a poté zvolte „Připojení k síti“.
Konektivita není podporována.	Vzdálené ovládání není ve vaší zemi povoleno.	Před nákupem ověřte, že je ve vaší zemi povoleno vzdálené ovládání elektronických zařízení.

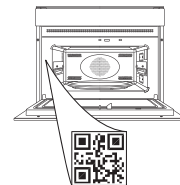
Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete:

- Pomocí QR kódu ve vašem spotřebiči
- na naší webové stránce docs.whirlpool.eu,
- případně **kontaktujte náš poprodejní servis** (telefonní číslo naleznete v záručním listě). Při kontaktování našeho poprodejního servisu prosím uveďte kódy na identifikačním štítku produktu.



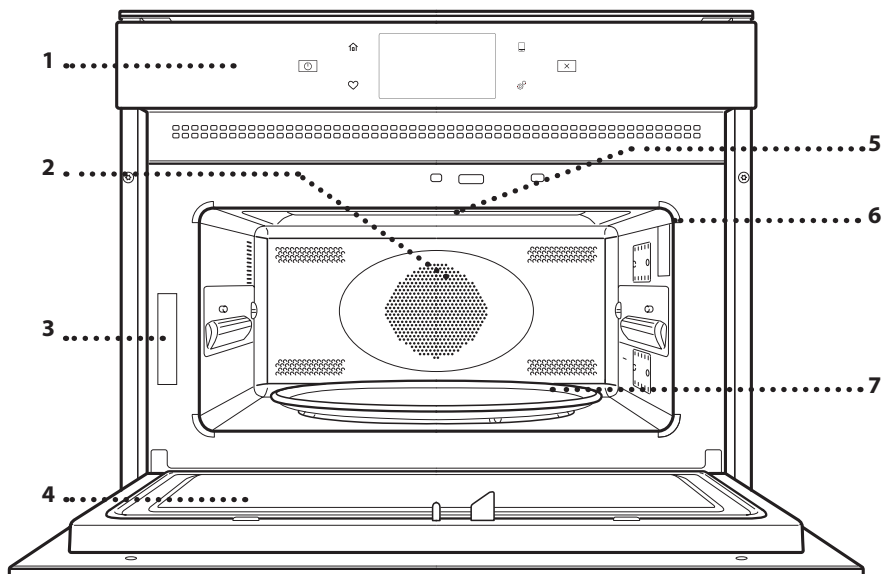

**ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ
WHIRLPOOL**

Για να λάβετε πλήρη τεχνική υποστήριξη, παρακαλούμε να καταχωρίσετε τη συσκευή σας στην ιστοσελίδα www.whirlpool.eu/register

**ΣΑΡΩΣΤΕ ΤΟΝ ΚΩΔΙΚΟ QR ΣΤΗ
ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ
ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ**


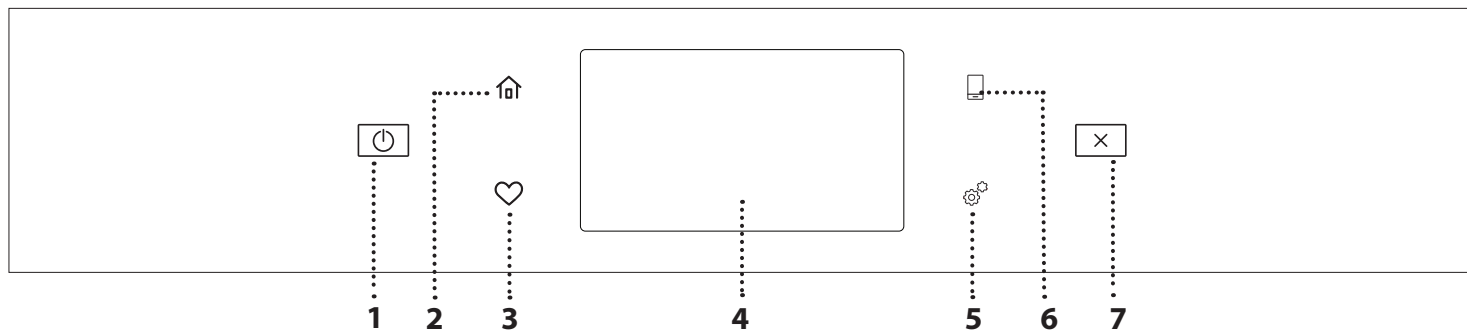
Διαβάστε τις οδηγίες για την ασφάλεια προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



1. Πίνακας ελέγχου
2. Κυκλική αντίσταση (δεν είναι ορατή)
3. Πινακίδα αναγνώρισης (να μην αφαιρείται)
4. Πόρτα
5. Άνω αντίσταση/γκριλ
6. Φως
7. Περιστρεφόμενος δίσκος

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ


**1. ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/
ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ**

Για το άναμμα και το σβήσιμο του φούρνου.

2. HOME

Για γρήγορη πρόσβαση στο κύριο μενού.

3. ΑΓΑΠΗΜΕΝΟ

Για εμφάνιση της λίστας των αγαπημένων λειτουργιών.

4. ΟΘΟΝΗ
5. ΕΡΓΑΛΕΙΑ

Για να επιλέξετε από διάφορες επιλογές καθώς και να αλλάξετε τις ρυθμίσεις και τις προτιμήσεις του φούρνου

6. ΤΗΛΕΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΟ

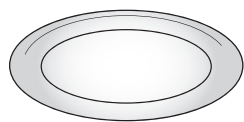
Για να ενεργοποιήσετε την χρήση της εφαρμογής 6th Sense Live Whirlpool.

7. ΑΚΥΡΩΣΗ

Για να σταματήσετε οποιαδήποτε λειτουργία του φούρνου εκτός από το ρολόι, το χρονόμετρο κουζίνας και το κλείδωμα διακοπών.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

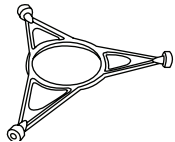
ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟΣ ΔΙΣΚΟΣ



Τοποθετημένος στη βάση του, ο περιστρεφόμενος γυάλινος δίσκος μπορεί να χρησιμοποιηθεί με όλους τους τρόπους μαγειρέματος.

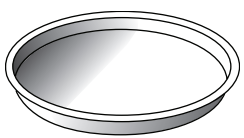
Ο περιστρεφόμενος δίσκος πρέπει πάντα να χρησιμοποιείται ως βάση για άλλα δοχεία ή εξαρτήματα, με εξαίρεση το ταψί ψησίματος.

ΒΑΣΗ ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟΥ ΔΙΣΚΟΥ



Χρησιμοποιείτε μόνο το γυάλινο περιστρεφόμενο δίσκο πάν στη βάση. Μην ακουμπάτε άλλα εξαρτήματα στη βάση.

ΠΛΑΚΑ ΓΙΑ ΤΡΑΓΑΝΑ ΦΑΓΗΤΑ

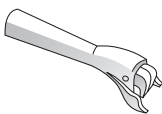


Για χρήση μόνο για τη λειτουργία για την οποία προορίζεται.

Η πλάκα για τραγανά τρόφιμα πρέπει πάντα να τοποθετείται στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου και όταν

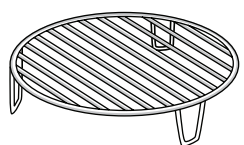
είναι άδεια μπορεί να ζεσταθεί χρησιμοποιώντας την ειδική λειτουργία μόνο για το συγκεκριμένο σκοπό. Τοποθετήστε το φαγητό απευθείας στην πλάκα για τραγανά φαγητά.

ΧΕΙΡΟΛΑΒΗ ΠΛΑΚΑΣ ΓΙΑ ΤΡΑΓΑΝΑ ΦΑΓΗΤΑ



Χρήσιμη για να αφαιρείτε την Crisp plate (πλάκα για τραγανά τρόφιμα) από το φούρνο όταν καίει.

ΣΧΑΡΑ



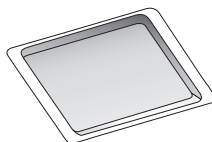
Αυτό σας επιτρέπει να τοποθετήσετε το φαγητό πιο κοντά στο γκριλ, για τέλειο ροδοκοκκίνισμα του πιάτου σας και για τέλεια κυκλοφορία του αέρα.

Πρέπει να χρησιμοποιείται ως πλάκα για τραγανά φαγητά σε ορισμένες λειτουργίες "6th Sense Crisp Fry".

Τοποθετήστε τη σχάρα στον περιστρεφόμενο δίσκο και βεβαιωθείτε ότι δεν έρχεται σε επαφή με άλλες επιφάνειες.

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

ΟΡΘΟΓΩΝΙΟ ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

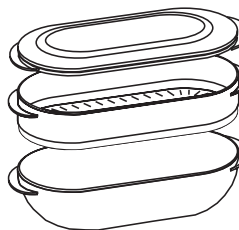


Χρησιμοποιείτε το ταψί ψησίματος με τις λειτουργίες που επιτρέπουν το ψήσιμο με αέρα, ποτέ δεν πρέπει να χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με μικροκύματα.

Τοποθετήστε την πλάκα οριζόντια, ακουμπώντας την στη σχάρα στο θάλαμο ψησίματος.

Σημείωση: Δεν είναι απαραίτητο να αφαιρέσετε τον περιστρεφόμενο δίσκο και τη βάση του όταν χρησιμοποιείτε το ταψί ψησίματος.

ΧΥΤΡΑ ΑΤΜΟΥ



Για να ψήσετε στον ατμό ψάρια ή λαχανικά, τοποθετήστε τα στο καλάθι (2) και ρίξτε πόσιμο νερό (100 ml) στο κάτω τμήμα της χύτρας (3) για να μπορέσετε να έχετε τη σωστή ποσότητα ατμού.

Για να βράσετε τρόφιμα όπως πατάτες, μακαρόνια, ρύζι ή

δημητριακά, τοποθετήστε τα απευθείας στο κάτω τμήμα της χύτρας (δεν χρειάζεται το καλάθι) και προσθέστε την κατάλληλη ποσότητα πόσιμου νερού ανάλογα με την ποσότητα που μαγειρεύετε.

Για να έχετε καλύτερα αποτελέσματα, καλύψτε τη χύτρα με το παρεχόμενο καπάκι (1).

Τοποθετείτε πάντα τη χύτρα πάνω στον περιστρεφόμενο γυάλινο δίσκο και να την χρησιμοποιείτε με τις κατάλληλες λειτουργίες ψησίματος ή τη λειτουργία φούρνου μικροκυμάτων.

Η κάτω πλευρά της χύτρας έχει σχεδιαστεί για να μπορεί να χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με την ειδική λειτουργία ατμοκαθαρισμού.

Μπορείτε να αγοράσετε ξεχωριστά και άλλα αξεσουάρ από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

Διατίθενται διάφορα εξαρτήματα στην αγορά. Πριν αγοράσετε κάποιο εξάρτημα, βεβαιωθείτε ότι είναι κατάλληλο για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων και ανθεκτικό στις θερμοκρασίες του φούρνου.

Μεταλλικά δοχεία για φαγητό ή ποτό ποτέ δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται κατά τη διάρκεια μαγειρέματος με μικροκύματα.

Να βεβαιώνετε πάντα ότι τα τρόφιμα και τα εξαρτήματα δεν έρχονται σε επαφή με τα εσωτερικά τοιχώματα του φούρνου.

Να ελέγχετε πάντα εάν ο περιστρεφόμενος δίσκος μπορεί να γυρίζει ελεύθερα, πριν ανάψετε το φούρνο. Δώστε προσοχή ώστε να μην μετακινήσετε τον περιστρεφόμενο δίσκο από τη θέση του όταν τοποθετείτε ή αφαιρείτε άλλα εξαρτήματα.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ



ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

• ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

Για γρήγορο μαγείρεμα και για ζέσταμα φαγητού ή ποτών.

Ισχύς (W)	Συνιστάται για
900	Γρήγορο ζέσταμα ποτών ή άλλων τροφίμων με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό.
750	Μαγείρεμα λαχανικών.
650	Μαγείρεμα κρέατος και ψαριού.
500	Μαγείρεμα σάλτσας κρέατος ή σάλτσας που περιέχει τυρί και αυγά. Ολοκλήρωση κρεατόπιπας ή ψησίματος ζυμαρικών.
350	Αργό, ελαφρύ ψήσιμο. Ιδανικό για λιώσιμο βουτύρου ή σοκολάτας.
160	Απόψυξη κατεψυγμένων τροφίμων ή μαλάκωμα βουτύρου και τυριού.
90	Για να μαλακώσετε παγωτό.

Ενέργεια	Φαγητό	Ισχύς (W)	Διάρκεια (λεπτά)
Ζέσταμα	2 φλιτζάνια	900	1 - 2
Ζέσταμα	Πουρέ 1 kg	900	10 - 12
Απόψυξη	Κιμάς 500 g	160	15 - 16
Μαγείρεμα	Αφράτο κέικ	750	7 - 8
Μαγείρεμα	κρέμα κάσταρντ	500	16 - 17
Μαγείρεμα	Ρολό κρέατος	750	20 - 22

• CRISP

Για τέλειο ροδοκοκκίνισμα ενός πιάτου, τόσο από πάνω όσο και από κάτω από το φαγητό. Η λειτουργία αυτή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο με την ειδική Crisp plate (πλάκα για τραγανά φαγητά).

Φαγητό	Διάρκεια (λεπτά)
Φουσκωμένο κέικ	7 - 10
Χάμπουργκερ	8 - 10 *

* Γυρίστε το φαγητό στο μέσο του συνολικού χρόνου ψησίματος.

Απαιτούμενα εξαρτήματα: Crisp plate (πλάκα για τραγανά φαγητά), λαβή για την πλάκα για τραγανά φαγητά

• ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ

Για το μαγείρεμα φαγητών με τρόπο ώστε να επιτυγχάνονται αποτελέσματα παρόμοια με αυτά ενός συμβατικού φούρνου. Η πλάκα ψησίματος ή άλλο σκεύος μαγειρέματος κατάλληλο για χρήση στο φούρνο μπορούν να χρησιμοποιηθούν για το μαγείρεμα ορισμένων φαγητών.

Φαγητό	Θερμοκρασία. (°C)	Διάρκεια (λεπτά)
Σουφλέ	175	30 - 35
Τσιζ καπ κέικ	170 *	25 - 30
Cookies (Μπισκότα)	175 *	12 - 18

* Απαιτείται προθέρμανση

Συνιστώμενα εξαρτήματα: Ορθογώνια πλάκα ψησίματος/σχάρα

• ΕΞΑΝΑΓΚ. ΑΕΡΑΣ + ΦΜ

Για την προετοιμασία φαγητών γρήγορα. Προτείνεται να χρησιμοποιήσετε τη σχάρα για να βελτιωθεί η κυκλοφορία του αέρα.

Φαγητό	Ισχύς (W)	Θερμοκρασία. (°C)	Διάρκεια (λεπτά)
Ψητό κρέας	350	170	35 - 40
Κρεατόπιπας	160	180	25 - 35

Συνιστώμενα εξαρτήματα: Σχάρα

• ΓΚΡΙΛ

Για ροδοκοκκίνισμα, γκριλ και ογκρατέν. Συνιστάται να γυρίζετε το φαγητό κατά τη διάρκεια ψησίματος.

Φαγητό	Επίπεδο grill	Διάρκεια (λεπτά)
Φρυγανισμένο ψωμί	Υψηλή ρύθμιση	5 - 6
Γαρίδες	Μέτρια	18 - 22

Συνιστώμενα εξαρτήματα: Σχάρα

• ΓΚΡΙΛ + MW

Για γρήγορο ψήσιμο και πιάτα ογκρατέν, συνδυασμός λειτουργιών μικροκυμάτων και γκριλ.

Φαγητό	Ισχύς (W)	Επίπεδο grill	Διάρκεια (λεπτά)
Πατάτες γκρατέν	650	Μέτρια	20 - 22
Γεμιστές πατάτες	650	Υψηλή ρύθμιση	10 - 12

Συνιστώμενα εξαρτήματα: Σχάρα

• ΓΡΗΓΟΡΟ ΓΚΡΙΛ

Για τέλεια αποτελέσματα, συνδυασμός λειτουργιών γκριλ και ψησίματος με αέρα. Συνιστάται να γυρίζετε το φαγητό κατά τη διάρκεια ψησίματος.

Φαγητό	Επίπεδο grill	Διάρκεια (λεπτά)
Σουβλάκι κοτόπουλο	Υψηλή ρύθμιση	25 - 35

Συνιστώμενα εξαρτήματα: Σχάρα

• ΓΡΗΓΟΡΟ ΓΚΡΙΛ + MW

Για γρήγορο ψήσιμο και ροδοκοκκίνισμα του φαγητού, συνδυασμός λειτουργιών γκριλ και φούρνου με αέρα.

Φαγητό	Ισχύς (W)	Επίπεδο grill	Διάρκεια (λεπτά)
Κανελόνια κατεψυγμένα	650	Υψηλή ρύθμιση	20-25
Χοιρινό παϊδάκια	350	Υψηλή ρύθμιση	30-40

Συνιστώμενα εξαρτήματα: Σχάρα

• ΕΚΤΕΛΕΙΤΑΙ ΤΑΧΕΙΑ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Για γρήγορη προθέρμανση του φούρνου πριν από τον κύκλο μαγειρέματος.

• ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

» ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΦΑΓΗΤΟΥ

Για να διατηρήσετε ζεστό και τραγανό το φαγητό που μόλις ψήσατε όπως κρέας, τηγανητά φαγητά ή κέικ.

» ΦΟΥΣΚΩΜΑ

Για το ιδανικό φούσκωμα γλυκιάς ή αλμυρής ζύμης. Για να εξασφαλίσετε την ποιότητα φουσκώματος, μην ενεργοποιείτε τη λειτουργία αν ο φούρνος είναι ακόμη ζεστός μετά από έναν κύκλο ψησίματος.



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ 6TH SENSE


Επιτρέπουν το ψήσιμο του φαγητού εντελώς αυτόματα. Για να χρησιμοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία με τον καλύτερο τρόπο, ακολουθήστε τις οδηγίες στον σχετικό πίνακα μαγειρέματος.

• ΞΕΠΑΓΩΜΑ 6th SENSE

Για γρήγορη απόψυξη διαφορετικών τροφίμων απλά αναφέροντας το βάρος τους. Τοποθετείτε πάντα τα τρόφιμα στο γυάλινο περιστρεφόμενο δίσκο για καλύτερο αποτέλεσμα.

ΞΕΠΑΓΩΜΑ ΦΡΥΓΑΝΙΑΣ

Αυτή η αποκλειστική λειτουργία της Whirlpool επιτρέπει την απόψυξη κατεψυγμένου ψωμιού. Συνδυάζοντας τις τεχνολογίες απόψυξης και Crisp, το ψωμί σας έχει γεύση και θα γίνει σαν φρεσκοψημένο. Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για γρήγορη απόψυξη και ζέσταμα κατεψυγμένων ρολών, μπαγκέτας και κρουασάν. Η Crisp Plate (πλάκα για τραγανά φαγητά) πρέπει να χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με αυτή τη λειτουργία.

Φαγητό	Βάρος
ΞΕΠΑΓΩΜΑ ΦΡΥΓΑΝΙΑΣ 	50 - 800 γρ.
ΚΡΕΑΣ	100 - 2000 γρ.
ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ	100 - 3000 γρ.
ΨΑΡΙΑ	100 - 2000 γρ.
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	100 - 2000 γρ.
ΨΩΜΙ	100 - 2000 γρ.

• ΞΑΝΑΖΕΣΤΑΜΑ 6th SENSE

Για εκ νέου ζέσταμα έτοιμων φαγητών που είναι κατεψυγμένα ή σε θερμοκρασία δωματίου. Ο φούρνος υπολογίζει αυτόματα τις τιμές που είναι απαραίτητες για να επιτευχθεί το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα, στο συντομότερο χρονικό διάστημα. Τοποθετήστε το φαγητό σε ένα πυρίμαχο ρηχό πιάτο κατάλληλο για μικροκύματα. Αφαιρέστε από τη συσκευασία προσέχοντας ώστε να αφαιρέσετε όλα τα φύλλα αλουμινίου. Στο τέλος της διαδικασίας ξαναζεστάματος, αν το αφήσετε για 1-2 λεπτά αυτό θα βελτιώσει το αποτέλεσμα, ιδιαίτερα για κατεψυγμένο φαγητό.

Μην ανοίγετε την πόρτα κατά τη διάρκεια αυτής της λειτουργίας.

• ΑΤΜΟΣ 6th SENSE

Για μαγείρεμα τροφίμων σε ατμό όπως λαχανικά ή ψάρια, χρησιμοποιώντας την παρεχόμενη χύτρα. Η φάση προετοιμασίας δημιουργεί αυτόματα ατμό, φέρνοντας το νερό που έχετε ρίξει μέσα στη χύτρα σε βρασμό. Οι χρόνοι για τη συγκεκριμένη φάση μπορεί να διαφέρει. Στη συνέχεια ο φούρνος προχωράει σε μαγείρεμα των τροφίμων με ατμό, σύμφωνα με τον επιλεγμένο χρόνο.

Επιλέξτε 1- 4 λεπτά για μαλακά λαχανικά όπως μπρόκολα και πράσα ή 4- 8 λεπτά για πιο σκληρά λαχανικά όπως καρότα και πατάτες.

Μην ανοίγετε την πόρτα κατά τη διάρκεια αυτής της λειτουργίας.

Απαιτούμενα εξαρτήματα: Χύτρα ατμού

• 6th SENSE CRISP FRY

Αυτή η υγιεινή και αποκλειστική λειτουργία συνδυάζει την ποιότητα της λειτουργίας τηγανίσματος με τις ιδιότητες της κυκλοφορίας θερμού αέρα. Σας επιτρέπει να επιτυγχάνετε τραγανό και γευστικό τηγάνισμα, με σημαντική μείωση του λαδιού που απαιτείται, σε σύγκριση με τον παραδοσιακό τρόπο μαγειρέματος, ακόμη και χωρίς λάδι σε ορισμένες συνταγές.

Μπορείτε να τηγανίσετε μια ποικιλία προκαθορισμένων

τροφίμων, είτε φρέσκων είτε κατεψυγμένων. Ακολουθήστε τον παρακάτω πίνακα για να χρησιμοποιήσετε τα εξαρτήματα όπως υποδεικνύεται και για να επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος για κάθε είδος τροφίμων (νωπά ή κατεψυγμένα *).

Φαγητό	Βάρος / μερίδες
ΤΗΓΑΝΗΤΟ ΦΙΛΕΤΟ ΠΑΝΕ Αλείψτε ελαφρά με λάδι πριν από το ψήσιμο. Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά. Τοποθετήστε το πιάτο στη σχάρα	100 - 500 γρ
ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ Αλείψτε ελαφρά με λάδι πριν από το ψήσιμο. Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά. Τοποθετήστε το πιάτο στη σχάρα	200 - 800 γρ
ΨΑΡΙ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ * Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά	1 - 3 pt
ΓΑΡΙΔΕΣ ΠΑΝΕ * Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά	100 - 500 γρ
ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ ΡΟΔΕΛΕΣ ΠΑΝΕ * Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά	100 - 500 γρ
ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΨΑΡΙΟΥ ΠΑΝΕ * Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά. Γυρίστε όταν σας ζητηθεί	100 - 500 γρ
ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ * Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά	200 - 500 γρ.
ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ Καθαρίστε και κόψτε σε μπαστούνια. Βυθίστε σε κρύο αλατισμένο νερό για 30 λεπτά. Στεγνώστε με μια πετσέτα και ζυγίστε. Πασπαλίστε με ελαιόλαδο (5%). Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά. Τοποθετήστε το πιάτο στη σχάρα. Γυρίστε όταν σας ζητηθεί	200 - 500 γρ.
ΠΑΤΑΤΟΚΡΟΚΕΤΕΣ Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά	100 - 600 γρ.
EGGPLANT (ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ) Κόψτε, αλατίστε και αφήστε να παραμείνει για 30 λεπτά. Πλύνετε, στεγνώστε και ζυγίστε. Πασπαλίστε με ελαιόλαδο (5%). Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά. Τοποθετήστε το πιάτο στη σχάρα. Γυρίστε όταν σας ζητηθεί	200 - 600 γρ
ΠΙΠΕΡΙΑ Κόψτε σε φέτες, ζυγίστε και πασπαλίστε με ελαιόλαδο (5%). Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά. Τοποθετήστε το πιάτο στη σχάρα	200 - 500 γρ.
ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙ Κόψτε σε φέτες, ζυγίστε και πασπαλίστε με ελαιόλαδο (5%). Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά. Τοποθετήστε το πιάτο στη σχάρα	200 - 500 γρ.
ΧΑΣ ΜΠΡΑΟΥΝΣ Ξεφλουδίστε και αλέστε. Βυθίστε σε κρύο αλατισμένο νερό για 30 λεπτά. Στεγνώστε με μια πετσέτα και ζυγίστε. Πασπαλίστε με ελαιόλαδο (5%). Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά. Τοποθετήστε το πιάτο στη σχάρα. Προσθέστε και γυρίστε όταν σας ζητηθεί	100 - 600 γρ.
ΚΟΤΟΜΠΟΥΚΙΕΣ * Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά. Τοποθετήστε το πιάτο στη σχάρα	200 - 600 γρ
ΤΥΡΙ ΠΑΝΕ * Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά. Τοποθετήστε το πιάτο στη σχάρα	100 - 400 γρ.
ΦΑΛΑΦΕΛ Λαδώστε ελαφρά την πλάκα για τραγανά φαγητά. Προσθέστε και γυρίστε το φαγητό όταν σας ζητηθεί	100 - 400 γρ.
ΜΕΙΚΤΑ ΤΗΓΑΝΗΤΑ ΨΑΡΙΑ * Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά	100 - 500 γρ
ΚΡΕΜΜΥΔΟΡΟΔΕΛΕΣ * Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά. Τοποθετήστε το πιάτο στη σχάρα	100 - 500 γρ

ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗΝ ΟΘΟΝΗ ΑΦΗΣ



Για κύλιση του μενού ή μιας λίστας:

Απλά σύρετε το δάκτυλό σας στην οθόνη για να μετακινηθείτε στα στοιχεία ή τις τιμές.



Για επιλογή ή επιβεβαίωση:

Πατήστε την οθόνη για να επιλέξετε την τιμή ή το στοιχείο που απαιτείται από το μενού.

Για επιστροφή στην προηγούμενη οθόνη:


Πατήστε < .

Για να επιβεβαιώσετε μια ρύθμιση ή να μεταβείτε στην επόμενη οθόνη:

Πατήστε "ΡΥΘΜΙΣΗ" ή "ΕΠΟΜΕΝΟ".

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

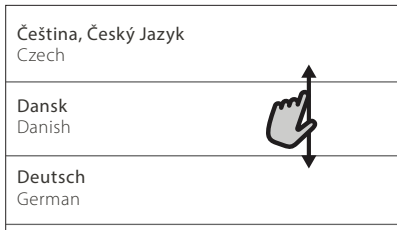
Θα χρειαστεί να διαμορφώσετε το προϊόν όταν ανάψετε τη συσκευή για πρώτη φορά.

Μπορείτε επίσης να αλλάξετε τις ρυθμίσεις και σε δεύτερο χρόνο πιέζοντας  για πρόσβαση στο μενού "Εργαλεία".

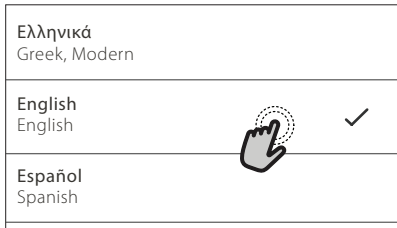
1. ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΓΛΩΣΣΑ

Θα χρειαστεί να ρυθμίσετε τη γλώσσα και την ώρα όταν ανάψετε τη συσκευή για πρώτη φορά.

- Σύρετε το δάκτυλό σας πάνω στην οθόνη για κύλιση της λίστας διαθέσιμων γλωσσών.



- Πατήστε τη γλώσσα που σας ενδιαφέρει.



Πατώντας το < θα επιστρέψετε στην προηγούμενη οθόνη.

2. ΡΥΘΜΙΣΗ WIFI

Η λειτουργία 6th Sense Live σας επιτρέπει να λειτουργείτε το φούρνο από μακριά μέσω μιας κινητής συσκευής. Για να ενεργοποιήσετε την συσκευή από απόσταση, θα χρειαστεί πρώτα να ολοκληρώσετε τη διαδικασία σύνδεσης. Αυτή η διαδικασία είναι απαραίτητη για την Εγγραφή της συσκευής σας και τη σύνδεσή της στο οικιακό σας δίκτυο.

- Πατήστε "ΑΜΕΣΗ ΡΥΘΜΙΣΗ" για να ρυθμίσετε τη σύνδεση.



Διαφορετικά, πατήστε "SKIP" (ΠΑΡΑΛΕΙΨΗ) για να συνδέσετε το προϊόν σας αργότερα.

ΠΩΣ ΘΑ ΡΥΘΜΙΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Για να χρησιμοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία θα χρειαστείτε: Ένα smartphone ή tablet και έναν ασύρματο δρομολογητή συνδεδεμένο στο Internet.

Χρησιμοποιήστε την έξυπνη συσκευή σας για να βεβαιωθείτε ότι το ασύρματο σήμα του οικιακού δικτύου σας είναι αρκετά ισχυρό κοντά στη συσκευή.

Ελάχιστες απαιτήσεις.

Έξυπνη συσκευή: Android 4,3 (ή μεγαλύτερο) με οθόνη 1280x720 (ή μεγαλύτερη) ή iOS 8 (ή μεγαλύτερο).

Ασύρματο router: 2,4Ghz WiFi b/g/n.

1. Κατεβάστε την εφαρμογή 6th Sense Live

Το πρώτο βήμα για τη σύνδεση της συσκευής είναι να κατεβάσετε την εφαρμογή στην κινητή συσκευή σας. Η εφαρμογή 6th Sense Live θα σας οδηγήσει σε όλα τα βήματα που αναφέρονται εδώ. Μπορείτε να κατεβάσετε την εφαρμογή 6th Sense Live από το ή από το Google Play Store.

2. Δημιουργήστε έναν λογαριασμό

Αν δεν έχετε ήδη, θα πρέπει να δημιουργήσετε ένα λογαριασμό. Αυτό θα σας επιτρέψει να δικτυώσετε τις συσκευές σας, να τις βλέπετε και να τις ελέγχεται από μακριά.

3. Καταχωρίστε τη συσκευή σας

Ακολουθήστε τις οδηγίες στην εφαρμογή και καταχωρίστε τη συσκευή σας. Θα χρειαστείτε έναν αριθμό Smart Appliance Identifier (SAID) για να ολοκληρώσετε τη διαδικασία καταχώρισης. Μπορείτε να βρείτε τον αριθμό του μοναδικού κωδικού στην πινακίδα αναγνώρισης που είναι τοποθετημένη στο προϊόν.

4. Σύνδεση WiFi

Ακολουθήστε τη διαδικασία ρύθμισης με σάρωση για σύνδεση. Η εφαρμογή θα σας καθοδηγήσει στη διαδικασία σύνδεσης της συσκευής σας στο ασύρματο δίκτυο του σπιτιού σας.

Αν το router σας υποστηρίζει WPS 2,0 (ή μεγαλύτερο), επιλέξτε "ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟ" και μετά πατήστε "Ρύθμιση WPS": Πατήστε το κουμπί WPS στο ασύρματο router σας για να γίνει η σύνδεση ανάμεσα στα δύο προϊόντα.

Αν είναι απαραίτητο, μπορείτε να συνδέσετε το προϊόν μη αυτόματα χρησιμοποιώντας την "Αναζήτηση δικτύου".

Ο κωδικός SAID χρησιμοποιείται για τον συγχρονισμό μιας έξυπνης συσκευής με τη συσκευή σας.

Η διεύθυνση MAC εμφανίζεται για τη μονάδα WiFi.

Η διαδικασία σύνδεσης θα χρειαστεί να πραγματοποιηθεί ξανά μόνο αν αλλάξετε τις ρυθμίσεις του δρομολογητή

σας (π.χ. όνομα δικτύου ή κωδικός πρόσβασης ή πάροχος δεδομένων).

3. ΡΥΘΜΙΣΗ ΩΡΑΣ ΚΑΙ ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑΣ

Η σύνδεση του φούρνου με το οικιακό σας δίκτυο θα ρυθμίσει αυτόματα την ώρα και την ημερομηνία. Διαφορετικά θα χρειαστεί να τα ρυθμίσετε χειροκίνητα.

- Πατήστε τους σχετικούς αριθμούς για να ρυθμίσετε την ώρα.
- Πατήστε "ΡΥΘΜΙΣΗ" για επιβεβαίωση.

Αφού ρυθμίσετε την ώρα, θα χρειαστεί να ρυθμίσετε και την ημερομηνία.

- Πατήστε τους σχετικούς αριθμούς για να ρυθμίσετε την ημερομηνία.
- Πατήστε "ΡΥΘΜΙΣΗ" για επιβεβαίωση.

Μετά από μεγάλη διακοπή ρεύματος, πρέπει να ρυθμίσετε ξανά την ώρα και την ημερομηνία.

4. ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

Ένας καινούργιος φούρνος μπορεί να εκλύει οσμές που έχουν παραμείνει από την διαδικασία κατασκευής. Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό.

Πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο φαγητού, συνιστάται να ζεσταίνετε το φούρνο άδειο έτσι ώστε να απομακρυνθούν τυχόν οσμές.


Αφαιρέστε τα χαρτόνια ή τυχόν πλαστικό φιλμ από το φούρνο και αφαιρέστε από μέσα τα εξαρτήματα.

Θερμάνετε τον φούρνο στους 200 °C, χρησιμοποιώντας τη λειτουργία "Εκτελείται ταχεία προθέρμανση".

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

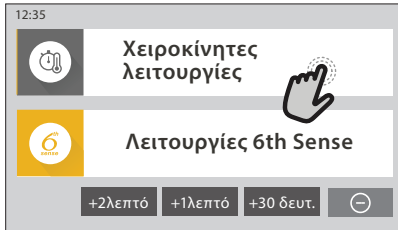
ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

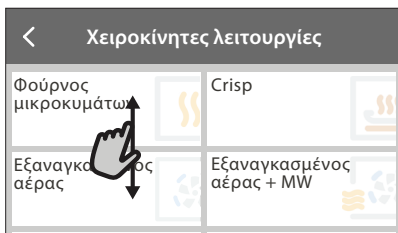
- Για να ανάψετε το φούρνο, πατήστε  ή οπουδήποτε στην οθόνη.

Η οθόνη σας επιτρέπει να επιλέξετε ανάμεσα στις χειροκίνητες λειτουργίες και τις λειτουργίες 6th Sense.

- Πατήστε την κύρια λειτουργία που χρειάζεστε για να έχετε πρόσβαση στο αντίστοιχο μενού.



- Μετακινηθείτε προς τα επάνω ή προς τα κάτω για να εξερευνήσετε τη λίστα.



- Επιλέξτε τη λειτουργία που θέλετε, πατώντας την.


2. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

Αφού επιλέξετε τη λειτουργία που θέλετε, μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις. Στην οθόνη θα εμφανιστούν οι ρυθμίσεις που μπορούν να αλλάξουν.

ΙΣΧΥΣ / ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ / ΕΠΙΠΕΔΟ ΓΚΡΙΛ

- Μετακινηθείτε στις προτεινόμενες τιμές και επιλέξτε αυτήν που θέλετε.



Στη λειτουργία "Εξαναγκασμένος αέρας", μπορείτε να πατήσετε το  για να ενεργοποιήσετε την προθέρμανση.

ΔΙΑΡΚΕΙΑ

Στις λειτουργίες φούρνου μικροκυμάτων και στις συνδυασμένες λειτουργίες φούρνου μικροκυμάτων, πρέπει πάντα να ορίζετε τον χρόνο ψήσιματος.

- Πατήστε τους σχετικούς αριθμούς για να ρυθμίσετε τη διάρκεια ψήσιματος.



- Πατήστε "NEXT" (ΕΠΟΜΕΝΟ) για επιβεβαίωση. Στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος, το μαγείρεμα σταματάει αυτόματα. Στις λειτουργίες φούρνου χωρίς μικροκύματα, δεν είναι απαραίτητο να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος αν σκοπεύετε να χειριστείτε το μαγείρεμα χειροκίνητα.
- Για να ξεκινήσει η ρύθμιση της διάρκειας, πατήστε "Set Cook Time" (Ρύθμιση χρόνου ψησίματος).



Για να ακυρώσετε μια καθορισμένη διάρκεια, κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, ώστε να διαχειριστείτε χειροκίνητα το τέλος του μαγειρέματος, πατήστε την τιμή διάρκειας και, στη συνέχεια, επιλέξτε "ΔΙΑΚΟΠΗ".

3. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΙΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ 6th SENSE

Οι λειτουργίες 6th Sense σας επιτρέπουν να ετοιμάσετε μια μεγάλη ποικιλία πιάτων, επιλέγοντας από αυτά που εμφανίζονται στη λίστα. Οι περισσότερες ρυθμίσεις μαγειρέματος επιλέγονται αυτόματα από τη συσκευή για να επιτευχθούν τα καλύτερα αποτελέσματα.

- Επιλέξτε έναν τρόπο ψησίματος από τη λίστα.
- Επιλέξτε μια λειτουργία.

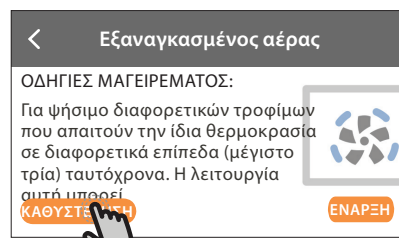
Οι λειτουργίες εμφανίζονται ανά κατηγορίες τροφίμων στο μενού "ΛΙΣΤΑ ΦΑΓΗΤΟΥ 6th SENSE" (βλ. σχετικούς πίνακες) και με βάση τα χαρακτηριστικά της συνταγής στο μενού "LIFESTYLE".

- Αφού επιλέξετε μια λειτουργία, απλά υποδείξτε το χαρακτηριστικό του φαγητού (ποσότητα, βάρος, κλπ.) που θέλετε να μαγειρέψετε για να πετύχετε το τέλειο αποτέλεσμα.

4. ΡΥΘΜΙΣΗ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ ΩΡΑΣ ΕΝΑΡΞΗΣ

Μπορείτε ξεκινήσετε τη λειτουργία χωρίς μικροκύματα, μπορείτε να καθυστερήσετε το ψήσιμο: Η λειτουργία θα ξεκινήσει τη στιγμή που θα επιλέξετε εκ των προτέρων.


- Πατήστε "ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ" για να ρυθμίσετε την ώρα έναρξης που επιθυμείτε.



- Μόλις ρυθμίσετε την καθυστέρηση που θέλετε, πατήστε "ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ ΕΝΑΡΞΗΣ" για να ξεκινήσει ο χρόνος αναμονής.

- Βάλτε το φαγητό στο φούρνο και κλείστε την πόρτα: Η λειτουργία θα ξεκινήσει αυτόματα μετά το χρονικό διάστημα που υπολογίστηκε.

Για να προγραμματίσετε μια καθυστερημένη έναρξη μαγειρέματος, η φάση προθέρμανσης του φούρνου πρέπει να απενεργοποιηθεί: Ο φούρνος θα φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία βαθμιαία, κάτι που σημαίνει ότι οι χρόνοι μαγειρέματος θα είναι ελαφρώς μεγαλύτεροι από αυτούς που αναγράφονται στον πίνακα μαγειρέματος.

- Για την άμεση ενεργοποίηση της λειτουργίας και διαγραφή του προγραμματισμένου χρόνου καθυστέρησης, πατήστε το .

5. ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ


- Μόλις επιλέξετε τις ρυθμίσεις, πατήστε "ΕΝΑΡΞΗ" για να ενεργοποιηθεί η λειτουργία.

Εάν ο φούρνος είναι ζεστός και η λειτουργία απαιτεί μια συγκεκριμένη μέγιστη θερμοκρασία, θα εμφανιστεί ένα μήνυμα στην οθόνη.

Στις λειτουργίες μικροκυμάτων παρέχεται προστασία έναρξης. Η πόρτα πρέπει να ανοίξει και να κλείσει πριν ξεκινήσει η λειτουργία.

- Ανοίξτε την πόρτα.
- Βάλτε το φαγητό στο φούρνο και κλείστε την πόρτα.
- Πατήστε "START" (ΕΝΑΡΞΗ).

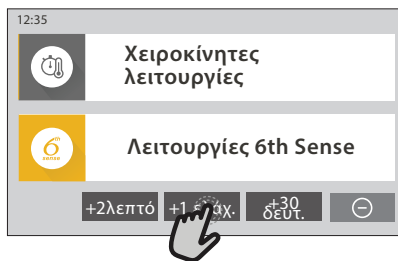
Μπορείτε να αλλάξετε τις τιμές που έχουν οριστεί οποιαδήποτε στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος αγγίζοντας την τιμή που θέλετε να τροποποιήσετε.

- Οποιαδήποτε στιγμή, πατήστε  για να διακοπή η ενεργή λειτουργία.

6. JET START

Στην κάτω πλευρά της αρχικής οθόνης υπάρχει μια γραμμή που δείχνει τρεις διαφορετικές διάρκειες. Πατήστε μία από αυτές για να ξεκινήσει το ψήσιμο με τη λειτουργία μικροκυμάτων ρυθμισμένη σε πλήρη ισχύ (900 W).

- Ανοίξτε την πόρτα.
- Βάλτε το φαγητό στο φούρνο και κλείστε την πόρτα.
- Πατήστε τη διάρκεια ψησίματος που θέλετε.




7. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Αν έχει προηγουμένως ενεργοποιηθεί, μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, η οθόνη δείχνει τη λειτουργία προθέρμανσης. Μόλις ολοκληρωθεί αυτή η φάση, εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι ο φούρνος έφτασε στην επιλεγμένη θερμοκρασία.

- Ανοίξτε την πόρτα.
- Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο.
- Κλείστε την πόρτα και πατήστε "DONE" (ΤΕΛΟΣ) για να ξεκινήσει το ψήσιμο.

Η τοποθέτηση του φαγητού στο φούρνο πριν ολοκληρωθεί η προθέρμανση ενδέχεται να έχει ανεπιθύμητα αποτελέσματα για το τελικό μαγείρεμα. Το άνοιγμα της πόρτας κατά τη φάση προθέρμανσης θα σταματήσει τη λειτουργία. Ο χρόνος μαγειρέματος δεν περιλαμβάνει τη φάση προθέρμανσης.

Μπορείτε να αλλάξετε την προεπιλογή της ρύθμισης προθέρμανσης για τις λειτουργίες μαγειρέματος που σας επιτρέπουν να το κάνετε χειροκίνητα.

- Επιλέξτε μια λειτουργία που σας επιτρέπει να επιλέξετε τη λειτουργία προθέρμανσης με μη αυτόματο τρόπο.
- Πατήστε το εικονίδιο  για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε την προθέρμανση. Θα οριστεί ως προεπιλεγμένη επιλογή.

8. ΠΑΥΣΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Ορισμένες Λειτουργίες 6th Sense απαιτούν να γυρίσετε ή να ανακατέψετε το φαγητό κατά το ψήσιμο. Ένα ηχητικό σήμα θα ηχήσει και η οθόνη εμφανίζει την ενέργεια που πρέπει να γίνει.

- Ανοίξτε την πόρτα.
- Κάντε την ενέργεια που σας ζητείται από την οθόνη.
- Κλείστε την πόρτα και πατήστε "ΤΕΛΟΣ" για να συνεχίσετε το ψήσιμο.

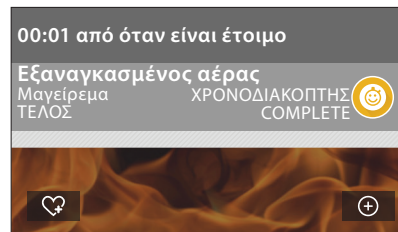
Πριν τελειώσει το ψήσιμο, ο φούρνος μπορεί να σας προτρέψει να ελέγξετε το φαγητό με τον ίδιο τρόπο.



Ένα ηχητικό σήμα θα ηχήσει και η οθόνη εμφανίζει την ενέργεια που πρέπει να γίνει.

- Ελέγξτε το φαγητό.
- Κλείστε την πόρτα και πατήστε "ΤΕΛΟΣ" για να συνεχίσετε το ψήσιμο.

9. ΤΕΛΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι το μαγείρεμα ολοκληρώθηκε. Με ορισμένες λειτουργίες, μόλις τελειώσει το ψήσιμο μπορείτε να παρατείνετε το χρόνο ψησίματος ή να αποθηκεύσετε τη λειτουργία στα αγαπημένα.




- πατήστε το  για αποθήκευση στα αγαπημένα.
- Πατήστε το  για παράταση του ψησίματος.

10. ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ

Η λειτουργία Αγαπημένα αποθηκεύει τις ρυθμίσεις για την αγαπημένη σας συνταγή.

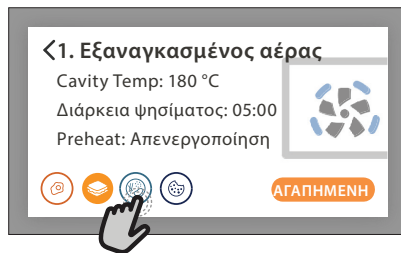
Ο φούρνος εντοπίζει αυτόματα τις λειτουργίες που χρησιμοποιείτε συχνότερα. Μετά από έναν ορισμένο αριθμό χρήσεων, θα σας ζητηθεί να προσθέσετε τη λειτουργία στα αγαπημένα σας.

ΠΩΣ ΝΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΕΤΕ ΜΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Μόλις τελειώσει η λειτουργία, μπορείτε να πατήστε το  για να την αποθηκεύσετε στα αγαπημένα. Αυτό θα σας επιτρέψει να το χρησιμοποιήσετε γρήγορα στο μέλλον διατηρώντας τις ίδιες ρυθμίσεις.

Η οθόνη σας επιτρέπει να αποθηκεύσετε τη λειτουργία, υποδεικνύοντας έως και 4 ώρες φαγητού, συμπεριλαμβανομένου του πρωινού, του γεύματος, του σνακ και του δείπνου.

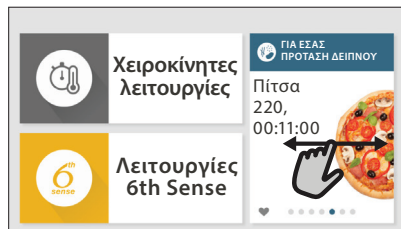
- Πατήστε τα εικονίδια για να επιλέξετε τουλάχιστον ένα.



- Πατήστε "SAVE AS FAVORITE" (ΑΓΑΠΗΜΕΝΗ) για να αποθηκευτεί η λειτουργία.

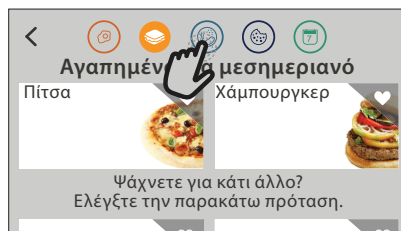
ΑΦΟΥ ΑΠΟΘΗΚΕΥΤΕΙ

Μόλις αποθηκεύσετε τις λειτουργίες στα αγαπημένα, η αρχική οθόνη εμφανίζει τις λειτουργίες που αποθηκεύσατε για την τρέχουσα ώρα της ημέρας.



Για να εμφανίσετε το μενού αγαπημένων, πατήστε : Οι λειτουργίες θα χωριστούν ανά διαφορετικές ώρες φαγητού και θα γίνουν ορισμένες προτάσεις.

- Πατήστε το εικονίδιο γευμάτων για να δείτε τη σχετική λίστα.



Πιέζοντας και το σας επιτρέπει να δείτε το ιστορικό των πιο πρόσφατων λειτουργιών που χρησιμοποιήθηκαν.

- Μετακινηθείτε στην εμφανιζόμενη λίστα.
- Πατήστε τη συνταγή ή τη λειτουργία που θέλετε.
- Πατήστε "START" (ΕΝΑΡΞΗ) για να ενεργοποιηθεί το μαγείρεμα.

ΑΛΛΑΓΗ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ

Στην οθόνη Αγαπημένα, μπορείτε να προσθέσετε μια εικόνα ή το όνομα του αγαπημένου προκειμένου να το εξατομικεύσετε στις προτιμήσεις.

- Επιλέξτε τη λειτουργία που θέλετε να αλλάξετε.
- πατήστε "EDIT" (ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ).
- Επιλέξτε το χαρακτηριστικό που θέλετε να αλλάξετε.
- Πατήστε "NEXT" (ΕΠΟΜΕΝΟ): Στην οθόνη εμφανίζονται τα νέα χαρακτηριστικά.
- Πατήστε "SAVE" (ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ) για επιβεβαίωση των αλλαγών.

Στην οθόνη αγαπημένων μπορείτε επίσης να διαγράψετε λειτουργίες που έχετε αποθηκεύσει:

- Πατήστε το στη σχετική λειτουργία.
- Πατήστε "ΚΑΤΑΡΓΗΣΗ".

Μπορείτε επίσης να αλλάξετε την ώρα των εμφανιζόμενων γευμάτων:

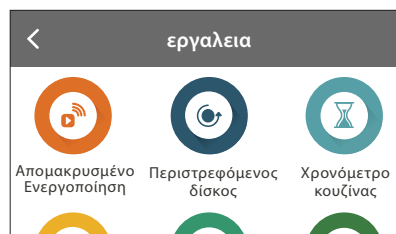
- Πατήστε .
- Επιλέξτε "Preferences" (Προτιμήσεις).
- Επιλέξτε "Times and Dates" (Ώρες και ημερομηνίες).
- Πατήστε "Your Meal Times" (Χρόνοι γευμάτων).
- Μετακινηθείτε στη λίστα και πατήστε τη σχετική ώρα.
- Πατήστε το σχετικό γεύμα για να το αλλάξετε.

Κάθε χρονική περίοδος μπορεί να συνδυαστεί μόνο με ένα γεύμα.

11. ΕΡΓΑΛΕΙΑ

Πατήστε για να ανοίξετε το μενού "Εργαλεία" οποιαδήποτε στιγμή.

Αυτό το μενού σας δίνει τη δυνατότητα κάνετε διάφορες επιλογές και να αλλάξετε τις ρυθμίσεις ή τις προτιμήσεις για το προϊόν ή την οθόνη.



ΜΑΚΡΙΝΟΣ

Για να ενεργοποιήσετε την χρήση της εφαρμογής 6th Sense Live Whirlpool.

ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟΣ ΔΙΣΚΟΣ

Η επιλογή διακόπτει την περιστροφή του δίσκου προκειμένου να επιτρέψει τη χρήση μεγαλύτερων και ορθογώνιων σκευών για χρήση με μικροκύματα που μπορεί να μην περιστρέφονται ελεύθερα στο εσωτερικό του προϊόντος.

ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ

Αυτή η λειτουργία μπορεί να ενεργοποιηθεί είτε όταν χρησιμοποιείτε μια λειτουργία μαγειρέματος είτε μόνο για να μετρήσετε το χρόνο.

Αφού ξεκινήσει, ο χρονοδιακόπτης θα συνεχίσει την αντίστροφη μέτρηση ανεξάρτητα χωρίς να παρεμβάλλεται στην ίδια τη λειτουργία.

Μόλις ενεργοποιηθεί ο χρονοδιακόπτης, μπορείτε επίσης να επιλέξετε και να ενεργοποιήσετε μια λειτουργία.

Ο χρονοδιακόπτης θα συνεχίσει τη μέτρηση, η οποία εμφανίζεται στην άνω δεξιά γωνία της οθόνης.

Για να ανακτήσετε ή να αλλάξετε το χρονόμετρο της κουζίνας:

- Πατήστε .
- Πατήστε .

Θα παραχθεί ένα ηχητικό σήμα και θα υποδειχθεί στην οθόνη μόλις ο χρονοδιακόπτης ολοκληρώσει την αντίστροφη μέτρηση του επιλεγμένου χρόνου.

- Πατήστε “ΜΑΤΑΙΩΣΗ” για διαγραφή του χρονοδιακόπτη ή μια νέα χρονική διάρκεια.
- Πατήστε “ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΝΕΟ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ” για να ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη ξανά.



ΦΩΣ

Για να ανάψετε ή να σβήσετε το λαμπτήρα του φούρνου.



ΑΥΤΟΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Η δράση του ατμού που απελευθερώνεται κατά τον ειδικό κύκλο καθαρισμού, επιτρέπει την εύκολη αφαίρεση της βρωμιάς και των υπολειμμάτων τροφίμων. Ρίξτε ένα φλιτζάνι πόσιμο νερό μόνο στην παρεχόμενη χύτρα (3) ή σε ένα δοχείο κατάλληλο για το φούρνο μικροκυμάτων και ενεργοποιήστε τη λειτουργία.

Απαιτούμενα εξαρτήματα: Χύτρα ατμού



ΣΙΓΑΣΗ

Πατήστε το εικονίδιο για σίγαση ή κατάργηση σίγασης όλων των ήχων και των συναγεργιών.



ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΔΙΑΚΟΠΤΩΝ

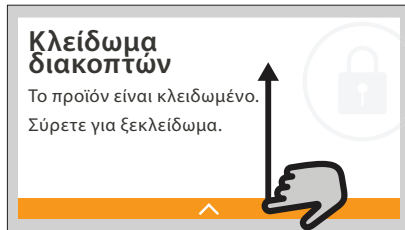
Το “Κλείδωμα διακοπών” σας επιτρέπει να κλειδώσετε τα κουμπιά στον πίνακα αφής έτσι ώστε να μην πατηθούν τυχαία.

Για να ενεργοποιήσετε το κλείδωμα:

- Πατήστε το εικονίδιο .

Για να απενεργοποιήσετε το κλείδωμα:

- Πατήστε την οθόνη.
- Σύρετε προς τα πάνω το μήνυμα που εμφανίζεται.



ΠΡΟΤΙΜΗΣΕΙΣ

Για αλλαγή πολλών ρυθμίσεων του φούρνου.



WI-FI

Για αλλαγή ρυθμίσεων ή διαμόρφωση ενός νέου οικιακού δικτύου.



ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Για απενεργοποίηση του “Λειτουργία επίδειξης καταστήματος”, επαναφορά του προϊόντος και για περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με το προϊόν.

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

Τα μικροκύματα διεισδύουν στα τρόφιμα μόνο σε ένα ορισμένο βάθος, έτσι όταν μαγειρεύετε πολλά στοιχεία διαχωρίστε τα μεταξύ τους όσο το δυνατόν περισσότερο για να καταστεί δυνατό να εκτεθεί η μέγιστη επιφάνεια στα μικροκύματα.

Τα μικρά κομματάκια ψήνονται πιο γρήγορα από τα μεγάλα: Κόψτε τα τρόφιμα σε κομματάκι ίδιου μεγέθους για ομοιόμορφο ψήσιμο.

Τις περισσότερες φορές τα τρόφιμα συνεχίζουν να ψήνονται και μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος στο φούρνο μικροκυμάτων. Συνεπώς, αφήνετε πάντα λίγο χρόνο για την ολοκλήρωση του ψησίματος.

Αφαιρέστε τα συρματάκια από τις πλαστικές ή χάρτινες σακούλες πριν από την τοποθέτησή τους στο φούρνο μικροκυμάτων για ψήσιμο.

Χαράξτε ή τρυπήστε την πλαστική μεμβράνη με ένα πιρούνι για να εκτονωθεί η πίεση και να μην σπάσει, καθώς κατά τη διάρκεια του ψησίματος συσσωρεύεται ατμός.

ΥΓΡΑ

Τα υγρά μπορεί να ζεσταθούν πάνω από το σημείο βρασμού χωρίς ορατό βράσιμο. Αυτό μπορεί να προκαλέσει το απότομο βράσιμο. Για να το αποφύγετε αυτό, μην χρησιμοποιείτε σκεύη με στενό στόμιο, ανακατέψτε το υγρό πριν τοποθετήσετε το σκεύος στο φούρνο μικροκυμάτων και αφήστε το κουτάλι μέσα στο σκεύος.

Μόλις ζεσταθεί, ανακατέψτε ξανά πριν το αφαιρέσετε από το δοχείο από το φούρνο μικροκυμάτων.

ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

Για καλύτερα αποτελέσματα, συνιστάται η απευθείας απόψυξη στο γυάλινο περιστρεφόμενο δίσκο. Αν χρειάζεται, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα ελαφρύ πλαστικό δοχείο κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων.

Τα βραστά φαγητά, τα φαγητά με σάλτσα και οι σάλτσες κρέατος ξεπαγώνουν καλύτερα εάν τα ανακατεύετε. Διαχωρίστε τα τρόφιμα μόλις αρχίσει η απόψυξή τους: Τα διαχωρισμένα μέρη θα αποψυχθούν γρηγορότερα.

ΦΑΓΗΤΑ ΓΙΑ ΒΡΕΦΗ

Όταν ζεσταίνετε υγρό σε μπιμπερό ή παιδική τροφή σε βάζο, να ανακατεύετε πάντα και να ελέγχετε τη θερμοκρασία πριν το δώσετε στο παιδί σας. Με τον τρόπο αυτό, διασφαλίζεται ομοιόμορφο ζέσταμα και δεν υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων.

Αφαιρέστε το καπάκι του δοχείου ή τη θηλή του μπιμπερό πριν από το ζέσταμα.

ΚΕΪΚ ΚΑΙ ΨΩΜΙ

Για κέικ και προϊόντα ψωμιού συνιστάται η χρήση της λειτουργίας "Εξαναγκ. αέρας". Εναλλακτικά, προκειμένου να μειωθούν οι χρόνοι ψησίματος, ο χρήστης μπορεί αν επιλέξει "Εξαναγκασμένος αέρας

+ MW", με την ισχύ μικροκυμάτων να έχει ρυθμιστεί σε τιμή μεγαλύτερη από 160W προκειμένου να διατηρηθούν τα φαγητά μαλακά και τραγανά.

Με τη λειτουργία "Εξαναγκασμένος αέρας", χρησιμοποιείτε φόρμες μαύρου μετάλλου και να τις τοποθετείτε πάντα στην παρεχόμενη σχάρα.

Εναλλακτικά, το ορθογώνιο ταψί μαγειρέματος ή άλλο σκεύος μαγειρέματος κατάλληλο για χρήση στο φούρνο μπορούν να χρησιμοποιηθούν για το μαγείρεμα ορισμένων φαγητών όπως μπισκότα ή ψωμάκια.

Αν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία "Εξαναγκασμένος αέρας + MW", να χρησιμοποιείτε μόνο δοχεία κατάλληλα για χρήση με μικροκύματα και τοποθετήστε τα στην παρεχόμενη σχάρα.

Για να ελέγξετε αν αυτό που ψήνετε έχει γίνει, βυθίστε ένα σουβλάκι στο κέντρο: Εάν βγει καθαρό, το κέικ ή το ψωμί είναι έτοιμο.

Εάν χρησιμοποιείτε αντικολλητικές φόρμες, μη βουτυρώνετε τις άκρες καθώς το κέικ μπορεί να μη φουσκώσει ομοιόμορφα στις άκρες του.

Αν "φουσκώσει" κατά τη διάρκεια του ψησίματος, χρησιμοποιήστε χαμηλότερη θερμοκρασία την επόμενη φορά και ενδεχομένως μειώστε το υγρό που προσθέσατε ή ανακατέψτε το μείγμα πιο απαλά.

Εάν η βάση του κέικ είναι υγρή, χαμηλώστε το ράφι και σκορπίστε ψίχουλα ψωμιού ή μπισκότων στη βάση του κέικ πριν προσθέσετε τη γέμιση.

ΠΙΤΣΑ

Για να επιτύχετε ομοιόμορφο ψήσιμο και μια τραγανή βάση για πίτσα σε σύντομο χρονικό διάστημα, συνιστάται να χρησιμοποιείτε τη λειτουργία "Crisp" μαζί με το ειδικό παρεχόμενο εξάρτημα.

Εναλλακτικά, για μεγαλύτερες πίτσες μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το ορθογώνιο ταψί μαγειρέματος μαζί με τη λειτουργία "Εξαναγκ. αέρας": σε αυτήν την περίπτωση, προθερμάνετε το φούρνο σε θερμοκρασία 200 °C και απλώστε τη μοτσαρέλα στην πίτσα στα δύο τρίτα του χρόνου ψησίματος.

ΚΡΕΑΣ ΚΑΙ ΨΑΡΙ

Προκειμένου να αποκτήσετε τέλειο επιφανειακό ροδοκοκκίνισμα σε σύντομο χρονικό διάστημα, διατηρώντας το εσωτερικό του κρέατος ή του ψαριού μαλακό και ζουμερό, συνιστάται να χρησιμοποιείτε λειτουργίες που συνδυάζουν τη λειτουργία εξαναγκασμένου αέρα με μικροκύματα, όπως το "Γρήγορο γκριλ + μικροκύματα" ή "Εξαναγκασμένος αέρας + μικροκύματα".

Για να επιτύχετε τα βέλτιστα αποτελέσματα στο ψήσιμο, ρυθμίστε το επίπεδο ισχύος μικροκυμάτων στα 350 W.

Κατηγορίες τροφίμων		Αξεσουάρ	Ποσότητα	Πληροφορίες μαγειρέματος		
ΦΑΓΗΤΟ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ ΚΑΙ ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΣΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ	Λαζάνια		4 - 10 μερίδες	Προετοιμάστε σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή. Ρίξτε τη μπεσαμέλ επάνω και σκορπίστε το τυρί για τέλειο ροδοκοκκίνισμα		
	Κανελόνια		400 - 1500 γρ.			
	Λαζάνια *		500 - 1200 γρ.	Αφαιρέστε από τη συσκευασία προσέχοντας ώστε να αφαιρέσετε όλα τα φύλλα αλουμινίου		
	Κανελόνια *		400 - 1500 γρ.			
ΡΥΖΙ, ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ	ΡΥΖΙ ΚΑΙ ΖΥΜΑΡΙΚΑ		ΡΥΖΙ	100 - 400 γρ. ◦•	Ρυθμίστε το συνιστώμενο χρόνο στο χρονοδιακόπτη για το ρύζι. Προσθέστε αλατισμένο νερό και το ρύζι στον πυθμένα της χύτρας και καλύψτε με το καπάκι. Χρησιμοποιήστε 2-3 φλιτζάνια νερό για κάθε κούπα με ρύζι.	
			Πόριτζ ρυζιού	2 - 4 μερίδες ◦•	Προσθέστε νερό και το ρύζι στον πυθμένα της χύτρας και καλύψτε με το καπάκι. Προσθέστε το γάλα όταν σας ζητηθεί από το φούρνο. Για 2 μερίδες χρησιμοποιήστε 75 ml ρύζι, 200 ml νερό και 300 ml γάλα.	
			Ζυμαρικά	1 - 4 μερίδες ◦•	Ρυθμίστε το συνιστώμενο χρόνο μαγειρέματος για τα ζυμαρικά. Προσθέστε τα ζυμαρικά όταν σας προτρέψει ο φούρνος και μαγειρέψτε σκεπασμένο. Χρησιμοποιήστε περίπου 750 ml νερό για κάθε 100 γρ. ζυμαρικών	
	ΣΠΟΡΟΙ ΚΑΙ ΔΗΜΗΤ	Πλιγούρι			100 - 400 γρ.	Προσθέστε αλατισμένο νερό και δημητριακά στον πυθμένα της χύτρας και καλύψτε με το καπάκι. Χρησιμοποιήστε 2 φλιτζάνια νερό για κάθε κούπα με πλιγούρι
		Κινόα			100 - 400 γρ.	Προσθέστε αλατισμένο νερό και δημητριακά στον πυθμένα της χύτρας και καλύψτε με το καπάκι. Χρησιμοποιήστε 2 φλιτζάνια νερό για κάθε κούπα με κινόα
		Κεχρί			100 - 400 γρ.	Προσθέστε αλατισμένο νερό και δημητριακά στον πυθμένα της χύτρας και καλύψτε με το καπάκι. Χρησιμοποιήστε 3 φλιτζάνια νερό για κάθε κούπα με κεχρί
		Αμάραντος			100 - 400 γρ.	Προσθέστε αλατισμένο νερό και δημητριακά στον πυθμένα της χύτρας και καλύψτε με το καπάκι. Χρησιμοποιήστε 3-4 φλιτζάνια νερό για κάθε κούπα αμάραντος
		Όλυρα			100 - 400 γρ.	Προσθέστε αλατισμένο νερό και δημητριακά στον πυθμένα της χύτρας και καλύψτε με το καπάκι. Χρησιμοποιήστε 3-4 φλιτζάνια νερό για κάθε κούπα σιτάρι
		Κριθαράκι			100 - 400 γρ.	Προσθέστε αλατισμένο νερό και δημητριακά στον πυθμένα της χύτρας και καλύψτε με το καπάκι. Χρησιμοποιήστε 3-4 φλιτζάνια νερό για κάθε κούπα κριθάρι
		Μαύρο σιτάρι			100 - 400 γρ.	Προσθέστε αλατισμένο νερό και δημητριακά στον πυθμένα της χύτρας και καλύψτε με το καπάκι. Χρησιμοποιήστε 3 φλιτζάνια νερό για κάθε κούπα με μαύρο σιτάρι
		Κους κους			100 - 400 γρ.	Προσθέστε αλατισμένο νερό και δημητριακά στον πυθμένα της χύτρας και καλύψτε με το καπάκι. Χρησιμοποιήστε 2 φλιτζάνια νερό για κάθε κούπα με Κους κους
		Πόριτζ βρώμης			1-2 μερίδες ◦•	Προσθέστε αλατισμένο νερό και νιφάδες βρώμη σε ένα σκεύος με ψηλά τοιχώματα, ανακατέψτε και τοποθετήστε το στο φούρνο

* Κατεψυγμένα ◦• Προτεινόμενη ποσότητα. Μην ανοίξετε την πόρτα φούρνου κατά τη διάρκεια μαγειρέματος.

Κατηγορίες τροφίμων		Αξεσουάρ	Ποσότητα	Πληροφορίες μαγειρέματος
ΒΟΔΙΝΟ	Ροστ μπιφ		800 - 1500 γρ.	Πασπαλίστε με ελαιόλαδο και τρίψτε με αλάτι και πιπέρι. Καρυκεύστε με σκόρδο και βότανα κατά προτίμηση. Στο τέλος του μαγειρέματος αφήστε το για τουλάχιστον 15 λεπτά πριν το τεμαχίσετε
	Ψητό μοσχάρι			Αλείψτε με λάδι ή λιωμένο βούτυρο. Τρίψτε με αλάτι και πιπέρι. Στο τέλος του μαγειρέματος αφήστε το για τουλάχιστον 15 λεπτά πριν το τεμαχίσετε
	Μπριζόλα		2 - 6 κομμάτια	Πασπαλίστε με λάδι και δεντρολίβανο. Τρίψτε με αλάτι και μαυροπίπερο. Απλώστε ομοιόμορφα στη σχάρα
	Χάμπουργκερ		2 - 6 κομμάτια	Αλείψτε με λάδι και πασπαλίστε με αλάτι πριν από το μαγείρεμα
	Χάμπουργκερ *		100 - 500 γρ	Λαδώστε ελαφρά τη πλάκα για τραγανά φαγητά πριν προθερμάνετε
ΧΟΙΡΙΝΟ	Ψητό χοιρινό		800 - 1500 γρ.	Αλείψτε με λάδι ή λιωμένο βούτυρο. Τρίψτε με αλάτι και πιπέρι. Στο τέλος του μαγειρέματος αφήστε το για τουλάχιστον 15 λεπτά πριν το τεμαχίσετε
	Παιδάκια		2 - 6 κομμάτια	Πασπαλίστε με λάδι και δεντρολίβανο. Τρίψτε με αλάτι και μαυροπίπερο. Απλώστε ομοιόμορφα στη σχάρα
	Παιδάκια		700 - 1200 γρ.	Πασπαλίστε με λάδι και καρυκεύστε κατά προτίμηση. Τρίψτε με αλάτι και πιπέρι. Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά με την πλευρά του κόκαλου προς τα κάτω
	Μπέικον		50 - 150 γρ.	Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά
ΑΡΝΙ	Ψητό αρνί		1000 - 1500 γρ.	Αλείψτε με λάδι ή λιωμένο βούτυρο. Τρίψτε με αλάτι, πιπέρι και τριμμένο σκόρδο. Στο τέλος του μαγειρέματος αφήστε το για τουλάχιστον 15 λεπτά πριν το τεμαχίσετε
	Κοτολέτα		2 - 8 κομμάτια	Πασπαλίστε με ελαιόλαδο και τρίψτε με αλάτι και πιπέρι. Απλώστε ομοιόμορφα στη σχάρα
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	Ψητό κοτόπουλο		800 - 2500 γρ.	Πασπαλίστε με λάδι και καρυκεύστε κατά προτίμηση. Τρίψτε με αλάτι και πιπέρι. Βάλτε το στο φούρνο με την πλευρά του στήθους προς τα επάνω
	Κομμάτια κοτόπουλου		400 - 1200 γρ.	Πασπαλίστε με λάδι και καρυκεύστε κατά προτίμηση. Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά με την πλευρά του κρέατος προς τα κάτω
	Φιλέτο / στήθος κοτόπουλου		300 - 1000 γρ	Λαδώστε ελαφρά τη πλάκα για τραγανά φαγητά πριν προθερμάνετε
ΠΑΠΙΑ	Ψητή πάπια		800 - 2000 γρ.	Αλείψτε με λάδι ή λιωμένο βούτυρο. Τρίψτε με αλάτι, πιπέρι κι πάπρικα. Βάλτε τη στο φούρνο με την πλευρά του στήθους προς τα κάτω
	Κομμάτια πάπιας		400 - 1400 γρ.	Πασπαλίστε με λάδι και καρυκεύστε κατά προτίμηση. Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά με την πλευρά του κρέατος προς τα κάτω
ΚΡΕΑΣ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ	φιλέτα κοτόπουλου		300 - 800 γρ. ◐	Απλώστε ομοιόμορφα στη σχάρα ατμού
	Φιλέτα γαλοπούλας			
ΠΙΑΤΑ ΚΡΕΑΤΙΚΩΝ	Χοτ ντογκ		4 - 8 κομμάτια ◐	Προσθέστε τα χοτ ντογκ στον πυθμένα της χύτρας και καλύψτε με νερό. Ζεστάνετε χωρίς καπάκι
	Ρολό κρέατος		4 - 8 μερίδες	Προετοιμάστε σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή και σχηματίστε ένα δοχείο ψωμιού πιέζοντας ώστε να μην σχηματιστούν θύλακες αέρα
	Κρεατόπιτα		1 πακέτο	Ετοιμάστε ένα μείγμα σάλτσας κρέατος για 6-9 ατομικές φόρμες σερβιρίσματος πίτας. Στρώστε τη λαδωμένη φόρμα κέικ με τριφτή ζύμη, γεμίστε τη με τη σάλτσα κρέατος και κλείστε με ένα καπάκι για σφολιάτα
	Σουβλάκι		400 - 1200 γρ.	Πασπαλίστε με λάδι και καρυκεύστε με μυρωδικά. Απλώστε ομοιόμορφα στη σχάρα
	τηγανητό φιλέτο πανέ		100 - 500 γρ	Πασπαλίστε με λάδι. Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά
	Λουκάνικα		200 - 800 γρ	Λαδώστε ελαφρά τη πλάκα για τραγανά φαγητά πριν προθερμάνετε. Τρυπήστε τα λουκάνικα με ένα πιρούνι για να αποφύγετε το σκάσιμο
	Κεφτεδακία		200 - 800 γρ.	Προετοιμάστε σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή και σχηματίστε μπαλάκια βάρους περίπου 30-40 γρ. το καθένα. Πασπαλίστε με λάδι. Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά

ΑΞΕΣΟΥΑΡ



Μw/Σκευός κατάλλ. για το φούρνο



Χύτρα (Πλήρης)



Χύτρα ατμού (Κάτω μέρος + Καπάκι)



Χύτρα ατμού (κάτω μέρος)



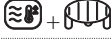


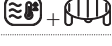





Σχάρα




















Ορθογώνια πλάκα ψησίματος



Πλάκα για τραγανά φαγητά

Κατηγορίες τροφίμων		Αξεσουάρ	Ποσότητα	Πληροφορίες μαγειρέματος
ΟΛΟΚΛΗΡΟ ΨΑΡΙ	Ολόκληρο ψητό ψάρι		600 - 1200 γρ.	Πασπαλίστε με λάδι. Καρυκεύστε με χυμό λεμονιού, σκόρδο και μαϊδανό
	Ολόκληρο ψάρι στον ατμό		600 - 1200 γρ.	
ΦΙΛΕΤΑ ΚΑΙ ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ	Φιλέτο τόνου		300 - 800 γρ. ◦•	Απλώστε ομοιόμορφα στη σχάρα ατμού
	Φιλέτο σολομού			
	Φιλέτο ξιφία			
	Φιλέτο λαβράκι			
	Φιλέτο σκαθάρι			
	Άλλο φιλέτο			
	Φιλέτο πέστροφας			
Άλλη μπριζόλα				
ΨΑΡΙ ΓΚΡΑΤΕΝ	Ψάρι γκρατέν		500 - 1200 γρ.	Καλύψτε με ψίχουλα ψωμιού και πασπαλίστε με φλούδες από βούτυρο
	Ψάρι γκρατέν *		600 - 1200 γρ.	Αφαιρέστε από τη συσκευασία προσέχοντας ώστε να αφαιρέσετε όλα τα φύλλα αλουμινίου
ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ	Χτένια		1 - 6 κομμάτια	Απλώστε ομοιόμορφα στη σχάρα ατμού
	Μύδια		400 - 1000 γρ.	Καρυκεύστε με λάδι, πιπέρι, λεμόνι, σκόρδο και μαϊδανό πριν το μαγείρεμα. Αναμίξτε καλά
	Γαρίδες		100 - 600 γρ.	Απλώστε ομοιόμορφα στη σχάρα ατμού
ΤΗΓΑΝΗΤΑ ΨΑΡΙΑ ΚΑΙ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ	Ψάρι με πατάτες *		1 - 3 μερίδες	Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά εναλλάσσοντας τα φιλέτα ψαριού και τις πατάτες
	Γαρίδες πανέ *		100 - 500 γρ.	Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά
	Καλαμαράκια ροδέλες πανέ *			
	Κροκέτες ψαριού πανέ *			
	Μεικτά τηγανητά ψάρια *			
	Φιλέτο ψαριού			

* Κατεψυγμένα ◦• Προτεινόμενη ποσότητα. Μην ανοίξετε την πόρτα φούρνου κατά τη διάρκεια μαγειρέματος.

Κατηγορίες τροφίμων		Αξεσουάρ	Ποσότητα	Πληροφορίες μαγειρέματος
ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Πατάτες	 + 	300 - 1200 γρ.	Κόψτε σε κομματάκια, καρυκεύστε με λάδι, αλάτι και μυρωδικά πριν το τοποθετήσετε στο φούρνο
	Γεμιστά λαχανικά		600 - 2200 γρ.	Βγάλτε τα λαχανικά και γεμίστε με ένα μείγμα λαχανικών και κρέατος, κιμά και ψιλοκομμένο τυρί. Καρυκεύστε με σκόρδο, αλάτι και προσθέστε νοστιμιά με βότανα κατά προτίμηση.
	Χορτοφαγικό μπιφτέκι *		2 - 6 κομμάτια	Λαδώστε ελαφρά την πλάκα για τραγανά φαγητά
	Γεμιστές πατάτες		200 - 1000 γρ.	Αλείψτε με λάδι ή λιωμένο βούτυρο. Κόψτε σταυρωτά την επάνω πλευρά της πατάτας και ρίξτε την κρέμα και την αγαπημένη σας γέμιση.
	Τρίγωνα πατάτας		300 - 800 γρ.	Κόψτε σε κομματάκια, καρυκεύστε με λάδι, αλάτι και μυρωδικά βότανα πριν το τοποθετήσετε στο φούρνο
ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΓΚΡΑΤΕΝ	Πατάτες	 + 	4 - 10 μερίδες	Τεμαχίστε και τοποθετήστε τις σε ένα μεγάλο δοχείο. Καρυκεύστε με αλάτι και ρίξτε από πάνω κρέμα. Πασπαλίστε από πάνω με τυρί
	Μπρόκολο		600 -1500 γρ.	Κόψτε σε κομμάτια και τοποθετήστε τις σε ένα μεγάλο δοχείο. Καρυκεύστε με αλάτι και ρίξτε από πάνω κρέμα. Πασπαλίστε από πάνω με τυρί
	Κουνουπίδια	 + 	600 -1500 γρ.	
	χας μπράουνς		100 - 500 γρ	Ξεφλουδίστε και αλέστε. Μουλιάστε σε κρύο αλατισμένο νερό για 30 λεπτά. Στεγνώστε με μια πετσέτα και στύψτε για να φύγει η υπερβολική υγρασία. Καρυκεύστε με αλάτι και μαυροπίπερο, πιπέρι καγιέν και πάπρικα. Απλώστε ομοιόμορφα στη λαδωμένη πλάκα για τραγανά φαγητά
	Λαχανικά *		400 - 800 γρ.	Αφαιρέστε από τη συσκευασία προσέχοντας ώστε να αφαιρέσετε όλα τα φύλλα αλουμινίου
ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ	Κομμένες πατάτες		300 - 1000 γρ. ◦•	Κόψτε σε κομματάκια. Απλώστε ομοιόμορφα στον πυθμένα της χύτρας
	Μπιζέλια		200 - 500 γρ. ◦•	Απλώστε ομοιόμορφα στη σχάρα ατμού
	Καρότα			
	Μπρόκολο		200 - 500 γρ. ◦•	Κόψτε σε κομματάκια. Απλώστε ομοιόμορφα στη σχάρα ατμού
	Κουνουπίδι			
	Σπαράγγια		200 - 500 γρ. ◦•	Απλώστε ομοιόμορφα στη σχάρα ατμού
	Κολοκύθα		200 - 500 γρ. ◦•	Κόψτε σε κομματάκια. Απλώστε ομοιόμορφα στη σχάρα ατμού
	Λαχανάκια Βρυξελλών		200 - 500 γρ. ◦•	Απλώστε ομοιόμορφα στη σχάρα ατμού
	Καλαμπόκι		300 - 1000 γρ. ◦•	
	Πιπεριές			
	Άλλα λαχανικά		200 - 500 γρ. ◦•	Κόψτε σε κομματάκια. Απλώστε ομοιόμορφα στη σχάρα ατμού
ΚΑΤΕΨΥΓΜΕ- ΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ	Μπιζέλια *			
	Μπρόκολο *			
	Λαχανάκια Βρυξελλών *		300 - 800 γρ. ◦•	Απλώστε ομοιόμορφα στη σχάρα ατμού
	Καρότα *			
	Σπαράγγια *			
	Άλλα λαχανικά *			

ΑΞΕΣΟΥΑΡ



Μω/Σκεύος κατάλλ. για το φούρνο



Χύτρα (Πλήρης)



Χύτρα ατμού (Κάτω μέρος + Καπάκι)



Χύτρα ατμού (κάτω μέρος)


















Σχάρα












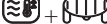














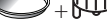






Ορθογώνια πλάκα ψησίματος



Πλάκα για τραγανά φαγητά

	Κατηγορίες τροφίμων	Αξεσουάρ	Ποσότητα	Πληροφορίες μαγειρέματος
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Τηγανητές πατάτες *		200 - 500 γρ.	Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά
	Τηγανητές πατάτες		200 - 500 γρ.	Καθαρίστε και κόψτε σε μπαστουνάκια. Μουλιάστε σε κρύο αλατισμένο νερό για 30 λεπτά. Πλύνετε, στεγνώστε και ζυγίστε. Ανακατέψτε με λάδι, περίπου 10 γρ. για κάθε 200 γρ. στεγνές πατάτες. Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά
	Πατατοκροκέτες		100 - 600 γρ.	Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά
	Μελιτζάνα		200 - 600 γρ	Κόψτε και μουλιάστε σε κρύο αλατισμένο νερό για 30 λεπτά. Πλύνετε, στεγνώστε και ζυγίστε. Ανακατέψτε με λάδι, περίπου 10 γρ. για κάθε 200 γρ. στεγνές μελιτζάνες. Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά
	Πιπεριά	 + 	200 - 500 γρ.	Κόψτε, ζυγίστε και ανακατέψτε με λάδι, περίπου 10 γρ. για κάθε 200 γρ. στεγνό πιπέρι. Καρυκεύστε με αλάτι. Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά
	Κολοκυθάκια		200 - 500 γρ.	Κόψτε, ζυγίστε και ανακατέψτε με λάδι, περίπου 10 γρ. για κάθε 200 γρ. στεγνά κολοκυθάκια. Καρυκεύστε με αλάτι και μαυροπίπερο. Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά
ΑΛΜΥΡΑ ΚΕΪΚ	Κις λωραίν		1 πακέτο	Γεμίστε την πλάκα για τραγανά φαγητά με τη ζύμη και τρυπήστε με ένα πιρούνι. Προετοιμάστε ένα μείγμα κις λωρέν υπολογίζοντας ποσότητα για 8 μερίδες
	Κις λωραίν *		200 - 800 γρ	Αφαιρέστε από τη συσκευασία προσέχοντας ώστε να αφαιρέσετε όλα τα φύλλα αλουμινίου
	Αλμυρό κέικ	 + 	1 πακέτο	Γεμίστε ένα πιάτο πίτας για 8-10 μερίδες με τη ζύμη και τρυπήστε με ένα πιρούνι. Γεμίστε τη ζύμη με την αγαπημένη σας συνταγή
	Στρούντελ λαχανικών		800 - 1500 γρ.	Προετοιμάστε ένα μείγμα με κομμένα λαχανικά. Πασπαλίστε με λάδι και ψήστε σε ένα ταψί για 15-20 λεπτά. Αφήστε το να κρυώσει. Προσθέστε φρέσκο τυρί και καρυκεύστε με αλάτι, βαλσαμικό ξύδι και μπαχαρικά. Τυλίξτε το σε ζύμη και διπλώστε το εξωτερικό κομμάτι
	Ψωμάκια		1 πακέτο	Προετοιμάστε τη ζύμη σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή για ελαφρύ ψωμί. Σχηματίστε ψωμάκια πριν φουσκώσει. Χρησιμοποιήστε την ειδική λειτουργία φουσκώματος του φούρνου
ΨΩΜΙ	Ψωμάκια *		1 πακέτο	Αφαιρέστε από τη συσκευασία. Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά
	Καρβέλι σάντουιτς σε φόρμα		1 - 2 κομμάτια	Προετοιμάστε τη ζύμη σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή για ελαφρύ ψωμί. Πριν από το φούσκωμα σχηματίστε ένα δοχείο ζύμης. Χρησιμοποιήστε την ειδική λειτουργία φουσκώματος του φούρνου
	Προψημένα ψωμάκια		1 πακέτο	Αφαιρέστε από τη συσκευασία. Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά
	Σκόουινς		1 πακέτο	Σχηματίστε μία κουλούρα ή μικρότερα κομμάτια στη λαδωμένη πλάκα για τραγανά φαγητά
	Συσκευασμένα ψωμάκια		1 πακέτο	Αφαιρέστε από τη συσκευασία. Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά
ΠΙΤΣΑ	Πίτσα		2 - 6 μερίδες	Προετοιμάστε τη ζύμη για πίτσα με 150 ml νερό, 15 γρ. φρέσκια μαγιά, 200 - 225 γρ. αλεύρι, λάδι και αλάτι. Αφήστε το να φουσκώσει χρησιμοποιώντας την ειδική λειτουργία του φούρνου. Τυλίξτε τη ζύμη σε ένα ελαφρώς λαδωμένο ταψί ψησίματος. Προσθέστε υλικά όπως τομάτες, μοτσαρέλα και ζαμπόν
	Λεπτή πίτσα *		250 - 500 γρ. ◦•	Αφαιρέστε από τη συσκευασία προσέχοντας ώστε να αφαιρέσετε όλα τα φύλλα αλουμινίου
	Χοντρή πίτσα *		300 - 800 γρ. ◦•	
	Παγωμένη πίτσα		200 - 500 γρ.	Αφαιρέστε από τη συσκευασία. Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά
ΚΕΪΚ & ΓΛΥΚΑ	Παντεσπάνι σε φόρμα		1 πακέτο	Προετοιμάστε ένα μείγμα από άπαχο αφράτο κέικ 500-900 γρ. Ρίξτε το στο γεμάτο και λαδωμένο ταψί ψησίματος
	Αφράτο κέικ φρούτων σε φόρμα	 + 	900 - 1900 γρ.	Προετοιμάστε ένα μείγμα κέικ σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή χρησιμοποιώντας τεμαχισμένα ή κομμένα σε φέτες φρέσκα φρούτα. Ρίξτε το στο γεμάτο και λαδωμένο ταψί ψησίματος
	Αφράτο κέικ σοκολάτας σε φόρμα		600 - 1200 γρ.	Προετοιμάστε το μείγμα για το κέικ σοκολάτας-κακάου σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή. Ρίξτε το στο γεμάτο και λαδωμένο ταψί ψησίματος

* Κατεψυγμένα ◦• Προτεινόμενη ποσότητα. Μην ανοίξετε την πόρτα φούρνου κατά τη διάρκεια μαγειρέματος.

	Κατηγορίες τροφίμων	Αξεσουάρ	Ποσότητα	Πληροφορίες μαγειρέματος	
ΚΕΪΚ & ΓΛΥΚΑ	ΓΛΥΚΑ ΚΑΙ ΓΕΜΙΣΤΕΣ ΠΙΤΕΣ	Cookies (Μπισκότα)		1 πακέτο	Ετοιμάστε μια ζύμη με 250 γρ. αλεύρι, 100 γρ. αλατισμένο βούτυρο, 100 γρ. ζάχαρη, 1 αυγό. Καρκεύστε με αρωματικά φρούτων. Αφήστε το να κρυώσει. Σχηματίστε 10-12 λωρίδες σε λαδωμένο ταψί ψησίματος
		Μπισκότα σοκολάτας		1 πακέτο	Φτιάξτε ένα μείγμα με 250 γρ. αλεύρι, 150 γρ. βούτυρο, 100 γρ. ζάχαρη, 1 αυγό, 25 γρ. κακάο σε σκόνη, αλάτι και μπέικιν πάουντερ. Προσθέστε βανίλια. Αφήστε το να κρυώσει. Απλώστε το σε πάχος 5 mm, μορφοποιήστε το όπως απαιτείται και απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά
		Κρουασάν *		1 πακέτο	Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά. Αφήστε το να κρυώσει πριν το σερβίρετε
		Μαρέγκα		1 πακέτο	Ανακατέψτε τα ασπράδια 2 αυγών, 80 γρ. ζάχαρη και 100 γρ. αποξηραμένη καρύδα. Προσθέστε βανίλια και εκχύλισμα αμύγδαλου. Σχηματίστε 20-24 κομμάτια σε λαδωμένο ταψί ψησίματος
		Πίτα με φρούτα	 + 	800 - 1500 γρ.	Καλύψτε εσωτερικά ένα πιάτο με ζύμη και πασπαλίστε το κάτω μέρος με ψίχουλα ψωμιού για να απορροφήσουν το χυμό από τα φρούτα. Γεμίστε με κομμένα φρέσκα φρούτα ανακατεμένα με ζάχαρη και κανέλα
		Πίτα με φρούτα		1 πακέτο	Ετοιμάστε τη ζύμη με 180 γρ. αλεύρι, 125 γρ. βούτυρο και 1 αυγό. Ευθυγραμμίστε την πλάκα για τραγανά φαγητά με τη ζύμη και γεμίστε την με 700 - 800 γρ. φρέσκα φρούτα σε φέτες ανακατεμένα με ζάχαρη και κανέλα
		Πίτα με φρούτα *		300 - 800 γρ.	Αφαιρέστε από τη συσκευασία προσέχοντας ώστε να αφαιρέσετε όλα τα φύλλα αλουμινίου
ΜΑΦΙΝ ΚΑΙ ΚΑΠ ΚΕΪΚ	Μάφιν		1 πακέτο	Προετοιμάστε ένα μείγμα για 16-18 κομμάτια σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή και γεμίστε με χάρτινα καλούπια. Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά	
	Σουφλέ	 + 	2 - 6 μερίδες	Προετοιμάστε ένα μείγμα σουφλέ με λεμόνι, σοκολάτα ή φρούτα και ρίξτε το σε ένα σκεύος για φούρνο με ψηλά τοιχώματα	
	Τσιζ καπ κέικ		1 πακέτο	Προετοιμάστε ένα μείγμα για 12-15 κομμάτια χρησιμοποιώντας ψιλοκομμένο μαλακό τυρί και ψιλοκομμένο μπέικον ή ζαμπόν. Γεμίστε τις ατομικές φόρμες για μάφιν.	
ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ	Κομπόστα φρούτων		300 - 800 ml 	Καθαρίστε τη φλούδα και τον πυρήνα των φρούτων. Κόψτε σε κομματάκια και τοποθετήστε τα στη σχάρα της χύτρας	
	Ψητά μήλα		4 - 8 κομμάτια	Βγάλτε τον πυρήνα και γεμίστε με μαρσιπάν ή κανέλα, ζάχαρη και βούτυρο	
	Ζεστή σοκολάτα		2 - 8 μερίδες	Προετοιμάστε σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή σε ένα δοχείο. Αρωματίστε με βανίλια και κανέλα. Προσθέστε άμυλο αραβοσίτου για να αυξήσετε την πυκνότητα	
	Μπράουνις		1 πακέτο	Προετοιμάστε σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή. Απλώστε το μείγμα σε ένα ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί φούρνου	
ΑΥΓΑ	Αυγά σκράμπλ		2 - 10 κομμάτια	Προετοιμάστε σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή σε ένα δοχείο	
	Θύρα επιθεώρησης		1 - 6 κομμάτια	Λαδώστε ελαφρά τη πλάκα για τραγανά φαγητά πριν προθερμάνετε	
	Ομελέτα		1 πακέτο		
	Κρέμα κάσταρντ		Μείγμα 1 - 2	Κάντε ένα μείγμα από 0,5 λίτρο γάλα, 4 κρόκους αυγών, 100 γρ. ζάχαρη και 40 γρ. αλεύρι. Ρίξτε το γάλα σε ένα σκεύος και βάλτε το στο φούρνο. Όταν σας ζητηθεί από τον φούρνο, ρίξτε το καυτό γάλα, το αλεύρι και το μείγμα ζάχαρης και συνεχίστε το ψήσιμο	
ΣΝΑΚ	Ποπ κορν	—	90 - 100 γρ. 	Τοποθετείτε πάντα τη σακούλα πάνω στο γυάλινο περιστρεφόμενο δίσκο. Ψήνετε μόνο ένα σακουλάκι κάθε φορά	
	Φτερούγες κοτόπουλου *		300 - 600 γρ. 	Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά	
	Κοτομπουκιές *	 + 	200 - 600 γρ.		
	Τυρί πανέ *		100 - 400 γρ.	Πασπαλίστε το τυρί με λίγο λάδι πριν από το ψήσιμο. Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά	
	Φαλάφελ		100 - 400 γρ.	Λαδώστε ελαφρά την πλάκα για τραγανά φαγητά. Αλείψτε το φαλάφελ με λάδι πριν το ψήσετε	
	Κρεμμυδοροδέλες *	 + 	100 - 500 γρ.	Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά	
	Ψητοί ξηροί καρποί		50 - 200 γρ.		

ΑΞΕΣΟΥΑΡ



Μω/Σκεύος κατάλλ. για το φούρνο



Χύτρα (Πλήρης)



Χύτρα ατμού (Κάτω μέρος + Καπάκι)



Χύτρα ατμού (κάτω μέρος)



Σχάρα



Ορθογώνια πλάκα ψησίματος



Πλάκα για τραγανά φαγητά

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει πριν προχωρήσετε σε συντήρηση και καθαρισμό.

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ εξοπλισμό καθαρισμού με ατμό.

Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγαράκια, λειαντικά συρματάκια ή λειαντικά/διαβρωτικά καθαριστικά, καθώς μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες της συσκευής.

ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΚΑΙ ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ

- Καθαρίστε τις επιφάνειες με ένα υγρό πανί με μικροΐνες. Εάν υπάρχουν πολλές ακαθαρσίες, προσθέστε στο νερό λίγες σταγόνες απορρυπαντικού με ουδέτερο pH. Σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.
- Καθαρίζετε το κρύσταλλο της πόρτας με ειδικό υγρό απορρυπαντικό.
- Σε τακτικά διαστήματα ή σε περιπτώσεις που χύθηκε φαγητό, αφαιρέστε τον περιστρεφόμενο γυάλινο δίσκο και τη βάση του για να καθαρίσετε το φούρνο και να αφαιρέσετε όλα τα υπολείμματα τροφών.
- Ενεργοποιήστε τη λειτουργία "Αυτοκαθαρισμός" για βέλτιστο καθαρισμό των εσωτερικών επιφανειών.

- Το γκριλ δεν χρειάζεται να το καθαρίσετε καθώς η έντονη θερμότητα καίει οποιαδήποτε βρομιά. Χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία σε τακτικά διαστήματα.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

Όλα τα αξεσουάρ μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων με εξαίρεση την πλάκα για τραγανά φαγητά. Η πλάκα για τραγανά τρόφιμα πρέπει να καθαρίζεται με ήπιο απορρυπαντικό και νερό. Για δύσκολη βρομιά, τρίψτε ελαφρά με ένα πανί. Να αφήνετε πάντα την πλάκα για τραγανά τρόφιμα να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.

WiFi ΣΥΧΝΕΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ

Ποια πρωτόκολλα WiFi υποστηρίζονται;

Ο εγκατεστημένος προσαρμογέας υποστηρίζει WiFi b/g/n για Ευρωπαϊκές χώρες.

Ποιες ρυθμίσεις πρέπει να γίνουν στο λογισμικό του δρομολογητή (router);

Απαιτούνται οι παρακάτω ρυθμίσεις δρομολογητή: 2,4 GHz ενεργοποιημένη, WiFi b/g/n, DHCP και NAT ενεργό.

Ποια έκδοση WPS υποστηρίζεται;

WPS 2,0 ή νεότερη. Ελέγξτε την τεκμηρίωση του δρομολογητή.

Υπάρχουν διαφορές ανάμεσα στη χρήση ενός smartphone (ή tablet) με Android ή iOS?

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε όποιο λειτουργικό επιθυμείτε, δεν υπάρχει διαφορά.

Μπορώ να χρησιμοποιήσω την τεχνολογία 3G tethering (πρόσβαση στο διαδίκτυο μέσω κινητού ή άλλης συσκευής) αντί για δρομολογητή;

Ναι, αλλά οι υπηρεσίες cloud έχουν σχεδιαστεί για μόνιμα συνδεδεμένες συσκευές.



Πώς μπορώ να ελέγξω εάν η σύνδεση στο Διαδίκτυο του σπιτιού μου λειτουργεί και η ασύρματη λειτουργία είναι ενεργοποιημένη;

Μπορείτε να αναζητήσετε το δίκτυό σας στην έξυπνη συσκευή σας. Απενεργοποιήστε οποιαδήποτε άλλη σύνδεση δεδομένων πριν δοκιμάσετε.

Πώς μπορώ να ελέγξω αν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στο οικιακό ασύρματο δίκτυο;

Μεταβείτε στη διαμόρφωση του δρομολογητή σας (βλ. εγχειρίδιο του δρομολογητή) και ελέγξτε αν η διεύθυνση MAC της συσκευής παρατίθεται στη σελίδα ασύρματων συνδεδεμένων συσκευών.

Πού μπορώ να βρω τη διεύθυνση MAC της συσκευής;

Πατήστε  μετά πατήστε  WiFi ή κοιτάξτε τη συσκευή σας: Υπάρχει μια ετικέτα που δείχνει τη διεύθυνση SAID και MAC. Η διεύθυνση MAC συνίσταται από ένα συνδυασμό αριθμών και γραμμάτων που αρχίζει με "88:e7".

Πώς μπορώ να ελέγξω αν είναι ενεργοποιημένη η ασύρματη λειτουργία της συσκευής;

Χρησιμοποιήστε την έξυπνη συσκευή σας και την εφαρμογή 6th Sense Live για να ελέγξετε αν το δίκτυο της συσκευής είναι ορατό και συνδεδεμένο με το cloud.

Υπάρχει κάτι που εμποδίζει το σήμα να φτάσει στη συσκευή;

Βεβαιωθείτε ότι οι συσκευές που έχετε συνδέσει δεν χρησιμοποιούν όλο το διαθέσιμο εύρος ζώνης. Βεβαιωθείτε ότι οι συσκευές με δυνατότητα WiFi δεν υπερβαίνουν τον μέγιστο αριθμό που επιτρέπεται από τον δρομολογητή.

Πόσο μακριά πρέπει να είναι ο δρομολογητής από το φούρνο;

Κανονικά το σήμα WiFi είναι αρκετά ισχυρό για να καλύψει μερικά δωμάτια, αλλά αυτό εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό από το υλικό από το οποίο είναι κατασκευασμένοι οι τοίχοι. Μπορείτε να ελέγξετε την ισχύ του σήματος τοποθετώντας την έξυπνη συσκευή σας δίπλα στη συσκευή.

Τι μπορώ να κάνω εάν η ασύρματη σύνδεση μου δεν φτάνει

στη συσκευή;

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε συγκεκριμένες συσκευές για να επεκτείνετε την κάλυψη WiFi στο σπίτι σας, όπως σημεία πρόσβασης, αναμεταδότες WiFi και γέφυρες μεταφοράς ηλεκτρικής ενέργειας (δεν παρέχονται με τη συσκευή).

Πώς μπορώ να βρω τον κωδικό πρόσβασης για το ασύρματο δίκτυό μου;

Ελέγξτε την τεκμηρίωση του δρομολογητή. Συνήθως υπάρχει ένα αυτοκόλλητο στον δρομολογητή που εμφανίζει τις πληροφορίες που χρειάζεστε για να φτάσετε στη σελίδα ρύθμισης της συσκευής χρησιμοποιώντας μια συνδεδεμένη συσκευή.

Τι μπορώ να κάνω αν ο δρομολογητής μου χρησιμοποιεί το κανάλι WiFi της γειτονιάς;

Αναγκάστε το δρομολογητή να χρησιμοποιήσει το οικιακό σας κανάλι WiFi.

Τι μπορώ να κάνω αν εμφανίζεται στην οθόνη το ή αν ο φούρνος δεν μπορεί να δημιουργήσει σταθερή σύνδεση με τον οικιακό δρομολογητή;

Η συσκευή μπορεί να έχει συνδεθεί με επιτυχία στον δρομολογητή, αλλά δεν είναι σε θέση να έχει πρόσβαση στο Διαδίκτυο. Για να συνδέσετε τη συσκευή στο Διαδίκτυο, θα πρέπει να ελέγξετε τις ρυθμίσεις του δρομολογητή ή/και του φορέα.

Ρυθμίσεις δρομολογητή: NAT πρέπει να είναι on, το τείχος προστασίας και το DHCP πρέπει να είναι κατάλληλα διαμορφωμένα. Υποστηρίζεται κρυπτογράφηση κωδικού πρόσβασης: WEP, WPA, WPA2. Για να δοκιμάσετε διαφορετική κρυπτογράφηση, ανατρέξτε στο εγχειρίδιο του δρομολογητή.

Ρυθμίσεις φορέα: Εάν ο πάροχος υπηρεσιών διαδικτύου έχει καθορίσει τον αριθμό των διευθύνσεων MAC που μπορούν να συνδεθούν στο Διαδίκτυο, μπορεί να μην μπορείτε να συνδέσετε τη συσκευή σας στο cloud. Η διεύθυνση MAC μιας συσκευής είναι το μοναδικό αναγνωριστικό της. Ρωτήστε τον πάροχο υπηρεσιών Διαδικτύου για τον τρόπο σύνδεσης των συσκευών, εκτός των υπολογιστών, στο Διαδίκτυο.

Πώς μπορώ να ελέγξω εάν μεταδίδονται δεδομένα;

Αφού ρυθμίσετε το δίκτυο, απενεργοποιήστε τη συσκευή, περιμένετε 20 δευτερόλεπτα και, στη συνέχεια, ανάψτε το φούρνο: Ελέγξτε ότι η εφαρμογή εμφανίζει την κατάσταση του UI (Περιβάλλον Χρήστη) της συσκευής. Επιλέξτε έναν κύκλο ή κάντε μια άλλη επιλογή για να ελέγξετε την κατάστασή της στην εφαρμογή.

Ορισμένες ρυθμίσεις χρειάζονται μερικά δευτερόλεπτα για να εμφανιστούν στην εφαρμογή.








Πώς μπορώ να αλλάξω το λογαριασμό Whirlpool αλλά να διατηρήσω τις συσκευές μου συνδεδεμένες;

Μπορείτε να δημιουργήσετε έναν νέο λογαριασμό, αλλά να θυμάστε να καταργήσετε τις συσκευές σας από τον παλιό σας λογαριασμό πριν τις μετακινήσετε στον νέο σας λογαριασμό.

Άλλαξα τον δρομολογητή μου - τι πρέπει να κάνω;

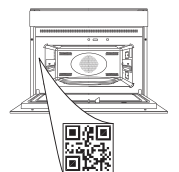
Μπορείτε είτε να διατηρήσετε τις ίδιες ρυθμίσεις (όνομα δικτύου και κωδικό πρόσβασης) είτε να διαγράψετε τις προηγούμενες ρυθμίσεις από τη συσκευή και να προσαρμόσετε ξανά τις ρυθμίσεις.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Ο φούρνος δεν λειτουργεί.	Διακοπή ρεύματος. Αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.	Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι σωστά συνδεδεμένος στην πρίζα. Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.
Στην οθόνη εμφανίζεται το γράμμα "F" ακολουθούμενο από έναν αριθμό ή ένα γράμμα.	Βλάβη φούρνου.	Επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών και αναφέρετε τον αριθμό μετά το γράμμα "F". Πατήστε  , πατήστε  "Info" και στη συνέχεια επιλέξτε "Factory Reset" (Επαναφορά εργοστασιακών ρυθμίσεων). Όλες οι αποθηκευμένες ρυθμίσεις διαγράφονται.
Ο φούρνος κάνει θόρυβο, ακόμη και όταν είναι σβηστός.	Ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιημένος.	Ανοίξτε την πόρτα ή κρατήστε ή περιμένετε έως ότου ολοκληρωθεί η διαδικασία κρυώματος.
Η λειτουργία δεν ξεκινάει. Η λειτουργία δεν είναι διαθέσιμη στη λειτουργία επίδειξης.	Ο τρόπος λειτουργίας επίδειξης βρίσκεται σε εξέλιξη.	Πατήστε  , πατήστε  "Πληροφορίες" και μετά επιλέξτε "Λειτουργία επίδειξης καταστήματος" για έξοδο.
Το εικονίδιο  εμφανίζεται στην οθόνη.	Ο δρομολογητής WiFi είναι απενεργοποιημένος. Οι ρυθμίσεις του δρομολογητή έχουν αλλάξει. Οι ασύρματες συνδέσεις δεν φτάνουν στη συσκευή. Ο φούρνος δεν μπορεί να δημιουργήσει σταθερή σύνδεση με το οικιακό δίκτυο. Δεν υποστηρίζεται η συνδεσιμότητα.	Ελέγξτε αν ο δρομολογητής WiFi συνδέεται στο διαδίκτυο. Ελέγξτε αν είναι καλή η ισχύς του σήματος WiFi κοντά στη συσκευή. Δοκιμάστε να επανεκκινήσετε τον δρομολογητή. Ανατρέξτε στην ενότητα "WIFI ΣΥΧΝΕΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ". Αν έχουν αλλάξει οι ρυθμίσεις του ασύρματου δικτύου σας, συνδεθείτε με το δίκτυο: Πατήστε  , πατήστε  "WiFi" και μετά επιλέξτε "Σύνδεση στο δίκτυο".
Δεν υποστηρίζεται η συνδεσιμότητα.	Στη χώρα σας δεν επιτρέπεται η απομακρυσμένη λειτουργία.	Πριν από την αγορά, ελέγξτε αν στη χώρα σας επιτρέπεται η απομακρυσμένη λειτουργία ηλεκτρονικών συσκευών.

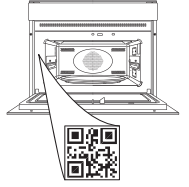
Μπορείτε να βρείτε πολιτικές, τυπική τεκμηρίωση και πρόσθετες πληροφορίες προϊόντος:

- Χρήση του κωδικού QR στη συσκευή σας
- Την ιστοσελίδα μας docs.whirlpool.eu
- Εναλλακτικά, **μπορείτε να επικοινωνήσετε με την Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών** (βλ. τηλεφωνικό αριθμό στο βιβλιαράκι εγγύησης). Όταν επικοινωνείτε με το Κέντρο εξυπηρέτησης πελατών, αναφέρετε τους κωδικούς που αναγράφονται στην ετικέτα αναγνώρισης προϊόντος.

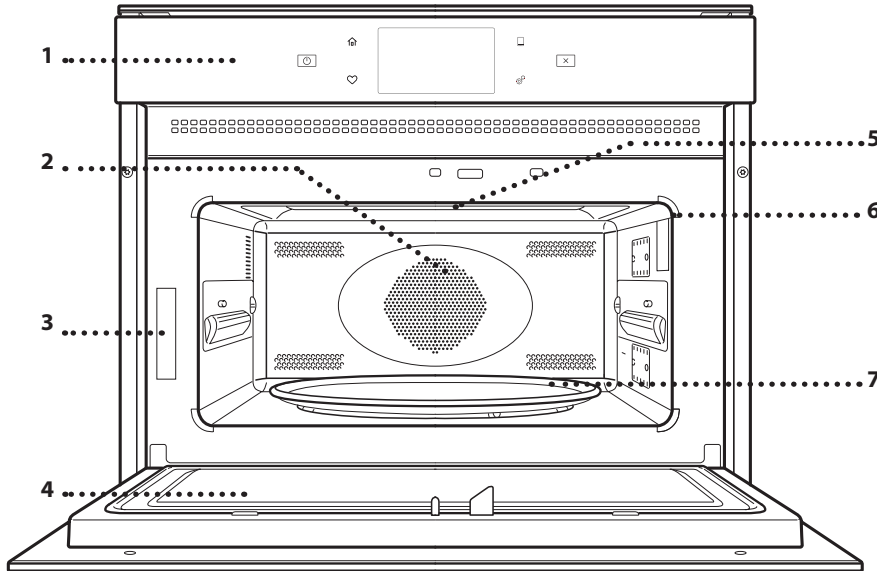


**KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT VÁLASZTOTTA**

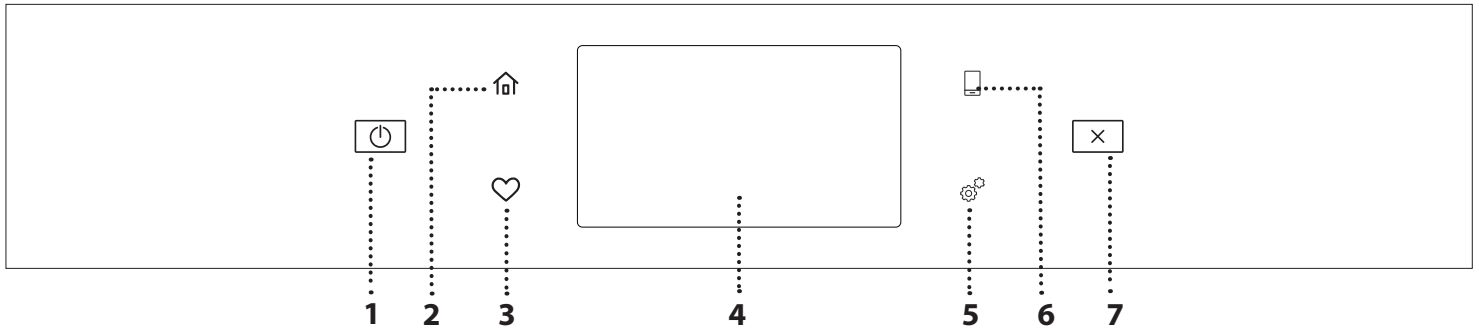
Teljes körű szolgáltatásaink eléréséhez, kérjük, regisztrálja termékét honlapunkon www.whirlpool.eu/register

A TOVÁBBI INFORMÁCIÓK ELÉRÉSÉHEZ OLVASSA BE A KÉSZÜLÉKÉN TALÁLHATÓ QR-KÓDOT

A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a Biztonsági útmutatót.

TERMÉKLEÍRÁS

1. Kezelőpanel
2. Kör alakú fűtőelem (nem látható)
3. Azonosító lemez (ne távolítsa el)
4. Ajtó
5. Felső fűtőelem/grill
6. Világítás
7. Forgótányér

A KEZELŐPANEL BEMUTATÁSA**1. BE /KI**

A sütő be- és kikapcsolása.

2. KEZDŐKÉPERNYŐ

Gyors hozzáférés a főmenühöz.

3. KEDVENCEK

Megnyitja a leggyakrabban használt funkciók listáját.

4. KIJELEZŐ**5. ESZKÖZÖK**

Itt számtalan opció közül választhat, és módosíthatja a sütő beállításait

6. TÁVVEZÉRLÉS

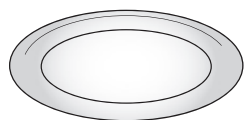
A 6th Sense Live Whirlpool alkalmazás használatának engedélyezése.

7. MÉGSE

A sütő minden funkcióját leállítja, kivéve az órát, az időzítőt és a gombzárat.

TARTOZÉKOK

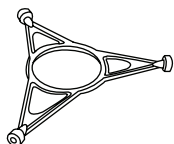
FORGÓTÁNYÉR



A tányértartóra helyezett üveg forgótányér mindegyik sütési módszerhez használható. A forgótányért minden edényhez és a sütőtepsi kivételével minden

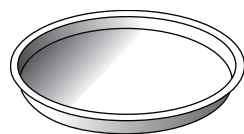
tartozékhoz is használni kell.

FORGÓTÁNYÉRTARTÓ



Ezt a tányértartót kizárólag a forgótányérhoz használja. Ne tegyen rá más tartozékokat.

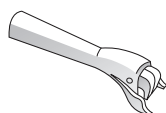
CRISP TÁLCA



Csak azokra a célokra használja, amelyekre tervezték. A Crisp tálcat mindig az üveg forgótányér közepére kell helyezni, és üres állapotban előmelegíthető a

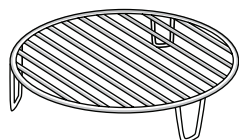
kifejezetten erre a célra való funkcióval. Az ételt közvetlenül a Crisp tálcára helyezze.

A CRISP TÁLCA FOGANTYÚJA



A forró Crisp tálcat ezzel lehet kivenni a sütőből.

SÜTŐRÁCS



Segítségével közelebb helyezhető az étel a grillhez, így tökéletesen megpirul, és a levegő keringetése is optimális.

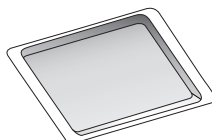
Bizonyos „6th Sense Crisp Fry”

funkciónál a Crisp tálca alá kell tenni.

Helyezze a sütőrácsot a forgótányérra, és ügyeljen rá, hogy ne érjen hozzá a sütőtér más felületeihez.

A tartozékok száma és típusa a megvásárolt modelltől függ. Azok a tartozékok, amelyek nem részei a csomagnak, külön

SZÖGLETES SÜTŐTEPSI

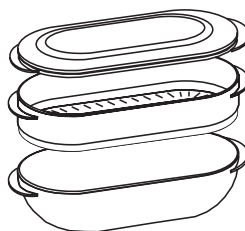


A sütőtepsit csak légkeveréses funkciókkal használja; a mikrohullámú funkcióval nem használható.

Tegye be a sütőtepsit vízszintesen a sütőtérben levő állványra.

Ne feledje: A sütőtepsi használatához nem kell kivenni a sütőből a forgótányért és annak tartóját.

PÁROLÓ



1 Az olyan ételek, mint a hal vagy zöldségek párolásához, tegye azokat a kosárba (2), és öntsön ivóvizet (100 ml) a pároló (3) aljába, hogy megfelelő mennyiségű gőz képződjön.

Burgonya, tészta, rizs, gabonafélék és hasonló

élelmiszerek főzéséhez tegye az ételt közvetlenül a pároló aljára (a kosárra nincs szükség), és adjon hozzá az étel mennyiségének megfelelő mennyiségű ivóvizet.

A legjobb eredmény érdekében tegye rá a párolóra a mellékelt fedelet (1).

A párolót mindig az üveg forgótányérra tegye, és csak a megfelelő sütési funkciókkal vagy a mikrohullámú funkcióval használja.

A pároló alját úgy tervezték, hogy alkalmas legyen a speciális, gőzzel történő tisztítás funkcióhoz.

vásárolhatók meg a vevőszolgálaton.

A kereskedelmi forgalomban különböző tartozékok kaphatók. Vásárlás előtt győződjön meg róla, hogy a tartozék hőálló és mikrohullámú sütőben is használható.

Mikrohullámú sütéshez nem lehet fémedényeket használni.

Mindig ügyeljen rá, hogy az ételek és tartozékok ne érjenek hozzá a sütő belső falához.

A sütő beindítása előtt mindig győződjön meg arról, hogy a forgótányér szabadon tud-e forogni. Vigyázzon, nehogy elmozduljon a forgótányér a tartón, amikor egyéb tartozékokat betesz vagy kivesz a sütőből.

SÜTÉSI FUNKCIÓK



KÉZI FUNKCIÓK

• MIKROHULLÁM

Gyors sütéshez vagy ételek és italok újramelegítéséhez.

Teljesítmény (W)	Ajánlott alkalmazás
900	Italok vagy magas víztartalmú ételek gyors felmelegítése.
750	Zöldségek elkészítése.
650	Hús és hal sütése.
500	Szaft vagy sajt- vagy tojástartalmú szószok főzése. Húsos piték, csőben sült tészták készre sütése.
350	Lassú sütés alacsony hőmérsékleten. Ideális vaj és csokoládé olvasztásához.
160	Fagyasztott ételek kiolvasztásához, vaj és sajt puhításához.
90	Fagylalt kiolvasztásához.

Művelet	Élelmiszer	Teljesítmény (W)	Időtartam (perc)
Melegítés	2 csésze	900	1–2
Melegítés	Burgonyapüré 1 kg	900	10–12
Kiolvasztás	Darált hús 500 g	160	15–16
Sütés	Piskóta	750	7–8
Sütés	Tejsodó	500	16–17
Sütés	Fasírt	750	20–22

• CRISP

Ételek aljának és tetejének tökéletesre pirításához. Ehhez a funkcióhoz mindenképpen szükség van a speciális Crisp tálcára.

Élelmiszer	Időtartam (perc)
Kelt tésztás sütemény	7–10
Hamburger	8–10 *

* A sütési idő felénél fordítsa meg az ételt.

Szükséges tartozékok: Crisp tálca, a Crisp tálca fogantyúja

• HŐLÉGBEFÚVÁS

Ezzel a funkcióval a hagyományos sütőkhöz hasonlóan lehet elkészíteni az ételeket. A funkcióval az ételt a sütőlapon vagy más, sütőben is használható sütőedényben készítheti el.

Élelmiszer	Hőmérs. (°C)	Időtartam (perc)
Szúflé	175	30–35
Mini sajtorta	170 *	25–30
Aprósütemények	175 *	12–18

* Előmelegítés szükséges

Javasolt tartozékok: Szögletes sütőtepsi / Sütőrács

• HŐLÉGBEFÚVÁS+MIKRO

Sütőben készülő ételek gyorsabb elkészítéséhez. Az optimális levegőkeringetés érdekében ajánlott a rács használata.

Élelmiszer	Teljesítmény (W)	Hőmérs. (°C)	Időtartam (perc)
Sültek	350	170	35–40
Húspástétom	160	180	25–35

Javasolt tartozékok: Sütőrács

• GRILLFŰTŐTEST

Pirításhoz, grillezéshez és csőben sült fogásokhoz. Javasoljuk, hogy sütés közben forgassa meg az ételt.

Élelmiszer	Grillfokozat	Időtartam (perc)
Pirítós	Magas	5–6
Rákok	Közepes	18–22

Javasolt tartozékok: Sütőrács

• GRILL + MIKRO

Ételek gyors sütéséhez, csőben sütéshez, mikrohullámú és grill funkciók kombinálásához.

Élelmiszer	Teljesítmény (W)	Grillfokozat	Időtartam (perc)
Csőben sült burgonya	650	Közepes	20–22
Burgonya héjában	650	Magas	10–12

Javasolt tartozékok: Sütőrács

• TURBÓ GRILL

A legjobb eredmény érdekében a grill és a légkeveréses sütés jellemzőit ötvözi. Javasoljuk, hogy sütés közben forgassa meg az ételt.

Élelmiszer	Grillfokozat	Időtartam (perc)
Csirkenyárs	Magas	25–35

Javasolt tartozékok: Sütőrács

• TURBOGRILL + MIKRO

Ételek gyors sütéséhez és pirításához a mikrohullámú, grill és légkeveréses sütés jellemzőinek ötvözésével.

Élelmiszer	Teljesítmény (W)	Grillfokozat	Időtartam (perc)
Cannelloni fagyasztott	650	Magas	20–25
Sertésszelet	350	Magas	30–40

Javasolt tartozékok: Sütőrács

• GYORS ELŐMELEGÍTÉS

A sütő gyors előmelegítéséhez a sütési program előtt.

• SPECIÁLIS FUNKCIÓK

» MELEGEN TARTÁS

Ideális funkció épp elkészült ételek (pl. hús, sültek vagy sütemények) melegen és ropogósan tartására.

» KELESZTÉS

Sós vagy édes tészták optimális mértékű kelesztése. A kelesztés sikere érdekében ne aktiválja ezt a funkciót, ha az előző sütési ciklus miatt a sütő még mindig forró.


Ez a funkció bármilyen típusú étel automatikus sütéséhez való. A funkció megfelelő használatához kövesse a vonatkozó főzési táblázat utasításait.

• 6th SENSE KIOLVASZTÁS

Itt az étel gyors kiolvasztásához elegendő megadni az étel súlyát. A legjobb eredmény érdekében az ételt mindig közvetlenül az üveg forgótányérra helyezze.

ROPOGÓS KENYÉR KIOLVASZTÁSA

A Whirlpool egyedülálló funkciója fagyasztott kenyér kiolvasztására szolgál. A kiolvasztást és a pirítást ötvöző eljárásnak köszönhetően a kenyér íze és állaga olyan lesz, mintha frissen sült volna. A funkció fagyasztott zsömlé, bagett és croissant gyors kiolvasztására és melegítésére használható. A funkcióhoz a Crisp tálcát kell használni.

Élelmiszer	Súly
ROPOGÓS KENYÉR KIOLVASZTÁSA 	50-800 g
HÚS	100-2000 g
BAROMFI	100-3000 g
HAL	100-2000 g
ZÖLDSÉGEK	100-2000 g
KENYÉR	100-2000 g

• 6th SENSE MELEGÍTÉS

Fagyasztott vagy szobahőmérsékletű készételek újramelegítéséhez. A sütő automatikusan kiszámolja a legrövidebb idő alatt elérhető legjobb eredményhez szükséges értékeket. Helyezze az ételt egy hőálló, a mikrohullámú sütőben használható tányérra vagy tálba. Vegye ki a csomagolásból. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon rajta alufólia. A felmelegítés végén hagyja 1-2 percre állni az ételt, ez ugyanis minden esetben jobb eredményhez vezet, különösen fagyasztott élelmiszerek esetén.

A funkció működése közben ne nyissa ki az ajtót.

• 6th SENSE PÁROLÁS

Zöldségek vagy hal párolásához használja a mellékelt párolót. Az előkészítési fázisban automatikusan gőz képződik, azaz a pároló aljába öntött víz felforr. Ennek a fázisnak a hossza változhat. A sütő ezután a beállított ideig párolja az ételt.

Állítsa be 1-4 percre puha zöldségekhez, mint például brokkolihoz vagy póréhagymához, vagy 4-8 percre keményebb zöldségekhez, mint például répához vagy burgonyához.

A funkció működése közben ne nyissa ki az ajtót.

Szükséges tartozékok: Pároló

• 6th SENSE CRISP FRY

Ez az egészséges és egyedülálló funkció a Crisp funkcióval elérhető minőséget és a meleg levegő keringetésével járó jellemzőket ötvözi. Az eredmény ropogós és ízletes sült étel a hagyományos sütéshez képest jóval kevesebb olajjal – bizonyos ételek esetén egyáltalán nincs szükség olajra. Lehetőség van különböző előre beállított ételek sütésére, akár frissen, akár fagyasztva.

Az alábbi táblázatban jelöltük, hogy a legjobb eredmény érdekében milyen tartozékokat érdemes használni és milyen utasításokat érdemes követni a különböző (friss vagy fagyasztott*) ételtípusok elkészítésekor.

Élelmiszer	Súly / adagok
PANÍROZOTT RÁNTOTT FILÉ Sütés előtt enyhén kenje meg olajjal. Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán. Tegye a tálcát a rácsra	100-500 g
FASÍROZOTT Sütés előtt enyhén kenje meg olajjal. Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán. Tegye a tálcát a rácsra	200-800 g
FISH & CHIPS * Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán	1-3 darab
PANÍROZOTT GARNÉLÁK * Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán	100-500 g
PANÍROZOTT TINTAHALKARIKÁK * Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán	100-500 g
PANÍROZOTT HALRÚD * Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán. Fordítsa meg, amikor a sütő jelzi	100-500 g
SÜLT BURGONYA * Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán	200-500 g
SÜLT BURGONYA Hámozza meg, és vágja hasábokra. Áztassa hideg, sós vízben 30 percig. Szárítsa meg egy konyharuhával, majd mérje meg a súlyát. Kenje meg olívaolajjal (5%). Terítse szét a Crisp tálcán. Tegye a tálcát a rácsra. Fordítsa meg, amikor a sütő jelzi	200-500 g
BURGONYAKROKETT Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán	100-600 g
PADLIZSÁN Aprítsa fel, sózza meg, és hagyja pihenni 30 percig. Mossa meg, szárítsa meg, és mérje meg. Kenje meg olívaolajjal (5%). Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán. Tegye a tálcát a rácsra. Fordítsa meg, amikor a sütő jelzi	200-600 g
BORS Darabolja fel, mérje meg a súlyát, majd kenje meg olívaolajjal (5%). Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán. Tegye a tálcát a rácsra	200-500 g
CUKKINI Szeletelje fel, mérje meg, és kenje meg olívaolajjal (5%). Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán. Tegye a tálcát a rácsra	200-500 g
TÓCSNI Hámozza meg és darálja le. Áztassa hideg, sós vízben 30 percig. Szárítsa meg egy konyharuhával, majd mérje meg a súlyát. Kenje meg olívaolajjal (5%). Terítse szét a Crisp tálcán. Tegye a tálcát a rácsra. Adja hozzá és fordítsa meg, amikor a sütő jelzi	100-600 g
CSIRKEFALATOK * Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán. Tegye a tálcát a rácsra	200-600 g
PANÍROZOTT SAJT * Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán. Tegye a tálcát a rácsra	100-400 g
FALAFEL Enyhén zsírozza meg a crisp tányérra. Adja hozzá és fordítsa meg az ételt, amikor a sütő jelzi	100-400 g
VEGYES SÜLT HAL * Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán	100-500 g
HAGYMAKARIKÁK * Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán. Tegye a tálcát a rácsra	100-500 g

AZ ÉRINTŐKÉPERNYŐS KIJELEZŐ HASZNÁLATA



Böngészés a menüben vagy a listákban:
Egyszerűen húzza végig az ujját a kijelzőn az értékek vagy menüelemek mozgathatóságához.



Kiválasztás vagy mentés:
Érintse meg a kijelzőt a kívánt érték vagy menüelem kiválasztásához.

Visszalépés az előző képernyőre:


Érintse meg a(z) < ikont.

Beállítások mentése vagy továbblépés a következő képernyőre:

Érintse meg a „BEÁLLÍTÁS” vagy a „KÖVETKEZŐ” gombot.

ELSŐ HASZNÁLAT

A legelső használatkor meg kell adni a termék alapbeállításait.

Ezeket a beállításokat később bármikor megváltoztathatja, ha a  gombot megnyomva belép a „Tools” (Eszközök) menübe.

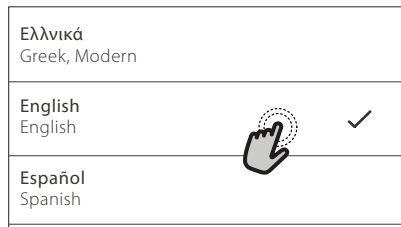
1. A NYELV KIVÁLASZTÁSA

A készülék első bekapcsolásakor be kell állítani a kívánt nyelvet és a pontos időt.

- Húzza végig az ujját a kijelzőn, és válassza ki a kívánt nyelvet a listából.



- Érintse meg a kívánt nyelv nevét.

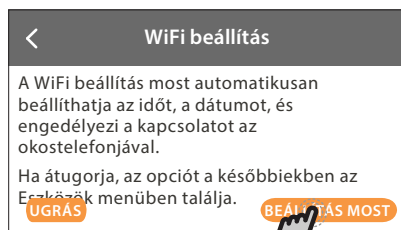


A < gombot megérintve visszaléphet az előző képernyőre.

2. A WIFI BEÁLLÍTÁSA

A készülék 6th Sense Live funkciója segítségével távolról is irányíthatja a sütőt egy okoseszközzel. A sütő távvezérléséhez először el kell végeznie a távvezérlés beállítását. Ez a művelet elengedhetetlen a készülék regisztrációjához és otthoni hálózatra való csatlakoztatásához.

- Érintse meg a „BEÁLLÍTÁS MOST” opciót a kapcsolat beállításához.



Vagy érintse meg a „UGRÁS” opciót, és csatlakoztassa a terméket egy későbbi időpontban.

A KAPCSOLAT BEÁLLÍTÁSA

Ehhez a funkcióhoz a következőkre lesz szüksége: Okostelefon vagy tablet és az internetre csatlakoztatott vezeték nélküli router.

Okoseszközén ellenőrizze, hogy az otthoni vezeték nélküli hálózat jelerőssége kellően erős-e a sütő közelében is.

Minimális rendszerkövetelmények.

Okoseszköz: Android 4,3 (vagy újabb) 1280x720-as (vagy nagyobb felbontású) kijelzővel vagy iOS 8 (vagy újabb).

Vezeték nélküli router: 2,4 GHz WIFI b/g/n.

1. A 6th Sense Live alkalmazás letöltése

Az első lépés a sütő csatlakoztatásához az alkalmazás letöltése az okoseszközeire. A 6th Sense Live alkalmazás végigvezeti Önt a kapcsolat beállításának itt felsorolt lépésein. A 6th Sense Live alkalmazást letöltheti az App Store-ból vagy a Google Play Store-ból is.

2. Fiók létrehozása

Ha még nem tette meg, most létre kell hoznia egy saját fiókot. Ennek segítségével hálózatba rendezheti készülékeit, és távolról felügyelheti és vezérelheti azokat.

3. Regisztrálja készülékét

Kövesse az alkalmazás utasításait a készülék regisztrációjához. A regisztrációhoz szüksége lesz a készülék Smart Appliance Identifier (SAID) kódjára. Ez a kód a termékre rögzített azonosító táblán található.

4. Csatlakozás a WIFI-hálózathoz

Kövesse a beállítási folyamat („scan-to-connect”) lépéseit. Az alkalmazás végigvezeti Önt a készülék otthoni vezeték nélküli hálózathoz való csatlakoztatásának lépésein.

Ha az Ön routere támogatja a WPS 2.0 (vagy újabb) rendszert, válassza a „KÉZI” opciót, majd érintse meg a „WPS beállítás” gombot: Nyomja meg a vezeték nélküli routeren a WPS gombot a két készülék közötti kapcsolat létrehozásához.

Szükség esetén a készüléket manuálisan is csatlakoztathatja a „Hálózat keresése” opcióval.

Az SAID-kód az okoseszköz és a készülék szinkronizálásához szükséges.

A MAC-cím a WIFI-modulon található.

A csatlakoztatást csak akkor kell újra elvégezni, ha Ön megváltoztatja a router beállításait (pl. hálózat neve, jelszó vagy adatszolgáltató).

3. DÁTUM ÉS IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A sütő otthoni hálózatra való csatlakoztatásakor az időt és a dátumot a rendszer automatikusan beállítja. Ellenkező esetben ezeket manuálisan kell beállítani.

- Érintse meg a megfelelő számokat az idő beállításához.
- Érintse meg a „BEÁLLÍTÁS” gombot a mentéshez.

Az idő beállítása után be kell állítani a dátumot.

- Érintse meg a megfelelő számokat a dátum beállításához.
- Érintse meg a „BEÁLLÍTÁS” gombot a mentéshez.

Hosszabb áramkimaradás után ismét be kell állítani az időt és a dátumot.

4. A SÜTŐ FELMELEGÍTÉSE

Az új sütő a gyártásból visszamaradt szagot bocsáthat ki: ez teljesen normális.

Ezért mielőtt a sütőt étel készítésére használná, azt javasoljuk, hogy melegítse fel üresen a lehetséges szagok eltávolítása érdekében.


Távolítson el minden védőkartont vagy átlátszó filmréteget a sütőről, és távolítson el minden tartozékot a belsejéből.

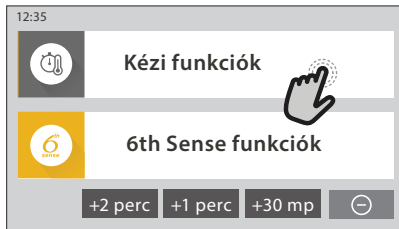
Melegítse fel a sütőt 200 °C fokra, ideális esetben a „Gyors előmelegítés” funkcióval.

A készülék első használatát követően érdemes kiszellőztetni a helyiséget.

NAPI HASZNÁLAT

1. A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

- A sütő kikapcsolásához nyomja meg a  gombot, vagy érintse meg a kijelzőt bárhol. A kijelzőn választhat a Kézi és a 6th Sense funkciók közül.
- Érintse meg a kívánt funkciót. Ekkor megjelenik a funkcióhoz tartozó menü.



- Mozgassa a listát fel-le, és ismerkedjen meg az elérhető opciókkal.



- Érintse meg a kívánt opciót a kiválasztáshoz.


2. KÉZI FUNKCIÓK BEÁLLÍTÁSA

A kívánt funkció kiválasztása után megváltoztathatja a funkció beállításait. A kijelzőn láthatók a módosítható beállítások.

TELJESÍTMÉNY / HŐMÉRSÉKLET / GRILLFOKOZAT

- Léptessen végig a javasolt értékeken, és válassza ki az Önnek legmegfelelőbbet.



A „Hőlégbefűtés” funkció használatakor a  gombot megérintve aktiválhatja az előmelegítést.

IDŐTARTAM

A mikrohullámú, illetve a mikrohullámú-kombinált funkcióknál mindig be kell állítani egy sütési időtartamot.

- Érintse meg a számokat, és állítsa be a kívánt sütési időt.



- A „KÖVETKEZŐ” gombot megérintve mentse el a

beállítást.

A sütési idő végén a sütés automatikusan leáll. A nem mikrohullámú funkciók esetén nem szükséges sütési időt beállítani, ha kézzel szeretné vezérelni a sütést.

- Az időtartam beállításához először érintse meg a „Állítsa be a sütési időt” opciót.



Ha egy előre beállított sütési időtartamot törölni szeretne, hogy manuálisan fejezze be a sütést, érintse meg az időtartam értéket, majd a „STOP” gombot.

3. A 6th SENSE FUNKCIÓK BEÁLLÍTÁSA

A 6th Sense funkciók segítségével számtalan olyan ételt elkészíthet, amelyek a listában is szerepelnek. A legtöbb sütési beállítást a készülék automatikusan elvégzi a legjobb sütési eredmény elérése érdekében.

- Válassza ki a listából a kívánt sütési módot.
- Válasszon egy funkciót.

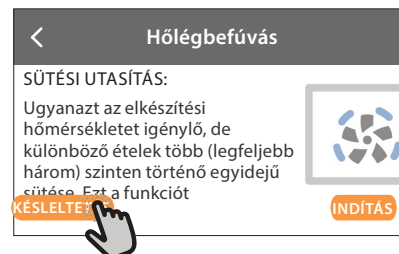
A funkciókat a 6th SENSE ÉLELMISZERLISTA menü ételkategóriák szerint (lásd vonatkozó táblázatok), a LIFESTYLE menü pedig a receptek jellegzetességei szerint sorolja fel.

- A funkció kiválasztása után csupán az elkészítendő étel jellemzőit kell megadnia (mennyiség, súly stb.) a tökéletes eredmény eléréséhez.

4. INDÍTÁSI IDŐ KÉSLELTETÉSÉNEK BEÁLLÍTÁSA

Mielőtt elindítana egy nem mikrohullámú funkciót, a sütést késleltetheti: A funkció az Ön által előre beállított időpontban kapcsol be.


- Érintse meg a „KÉSLELTETÉS” gombot a kívánt indítási idő megadásához.



- A kívánt késleltetés beállítása után érintse meg a „KÉSLELTETETT INDÍTÁS” gombot a várakozási idő indításához.
- Helyezze az ételt a sütőbe, és csukja be az ajtót: A készülék kiszámítja a szükséges várakozási időt, majd a megfelelő időpontban automatikusan elindítja a funkciót.

Ha a sütéshez késleltetett indítást állít be, az előmelegítést ki kell kapcsolni: A sütő a szükséges hőmérsékletet fokozatosan

éri el, tehát a sütési idők kissé hosszabbak lesznek a sütési táblázatban megadott időtartamoknál.

- A funkció azonnali indításához a  gombot megérintve kitörölheti a beállított késleltetést.

5. A FUNKCIÓ INDÍTÁSA

- A beállítások elvégzése után érintse meg a „INDÍTÁS” gombot a funkció indításához.


Ha a sütő forró, és a funkciónak egy adott maximum hőmérsékletre van szüksége, a kijelzőn értesítés jelenik meg.

A mikrohullámú funkciók indításvédelemmel rendelkeznek. Tehát a sütő ajtajának zárva kell lennie ahhoz, hogy a funkció elinduljon.

- Nyissa ki az ajtót.
- Helyezze be az ételt a sütőbe, majd csukja be a sütő ajtaját.

- Érintse meg a „INDÍTÁS” gombot.

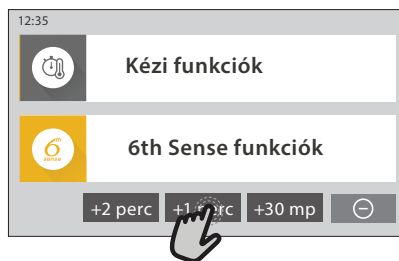
A kívánt értéket megérintve, sütés közben bármikor módosíthatja a beállított értékeket.

- Az éppen futó funkció bármikor leállítható az  gombbal.

6. JET START

A kezdőképernyő alján található sávon három különböző időtartam állítható be. Érintse meg az egyiket ahhoz, hogy a sütő a legmagasabb mikrohullámú teljesítményen (900 W) kezdjen sütni.

- Nyissa ki az ajtót.
- Helyezze be az ételt a sütőbe, majd csukja be a sütő ajtaját.
- Érintse meg a kívánt sütési időtartamot.




7. ELŐMELEGÍTÉS

Ha előzőleg aktiválta, a funkció indítása után a kijelzőn nyomon követhető az előmelegítés állapota. Az előmelegítési fázis végeztével hangjelzés hallható, és a kijelző kiírja, hogy a sütő elérte a szükséges hőmérsékletet.

- Nyissa ki az ajtót.
- Helyezze be az ételt.
- Csukja be az ajtót, és érintse meg a „KÉSZ” gombot a sütés megkezdéséhez.

Ha az ételt az előmelegítési fázis befejezése előtt teszi a sütőbe, a sütési eredmény elmaradhat a várttól. Az ajtó kinyitásakor az előmelegítés leáll/szünetel. A sütési időbe nem számít bele az előmelegítési szakasz.

Az előmelegítési opcióra vonatkozó alapértelmezett beállítás módosítható azoknál a sütési funkcióknál, ahol lehetséges a manuális beállítás.

- Válasszon olyan funkciót, amelynél manuálisan kiválasztható az előmelegítési funkció.
- Érintse meg az ikont  az előmelegítés be- vagy kikapcsolásához. Ekkor ez lesz az alapértelmezett beállítás.

8. A SÜTÉS SZÜNETELTETÉSE

Bizonyos 6th Sense funkcióknál szükséges az étel megfordítása sütés közben. Hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn látható a végrehajtandó művelet.

- Nyissa ki az ajtót.
- Kövesse a kijelzőn megjelenő utasítást.
- Csukja be az ajtót, majd érintse meg a „KÉSZ” gombot a sütés folytatásához.

A sütés befejezése előtt a sütő ugyanígy felkérheti arra, hogy ellenőrizze az étel állapotát.

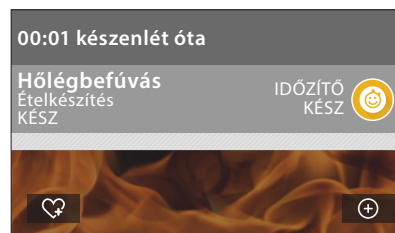
Hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn látható a végrehajtandó művelet.



- Ellenőrizze az ételt.
- Csukja be az ajtót, majd érintse meg a „KÉSZ” gombot a sütés folytatásához.

9. A SÜTÉS VÉGE

Hangjelzés hallatszik, és a kijelző jelzi, hogy a sütés befejeződött.

Egyes funkcióknál a sütés végén meghosszabbítható a sütési időtartam, vagy elmenthető a funkció a kedvencek közé.




- A  gombot megérintve a funkciót elmentheti a kedvencek közé.
- Érintse meg a  gombot a sütés meghosszabbításához.

10. KEDVENCEK

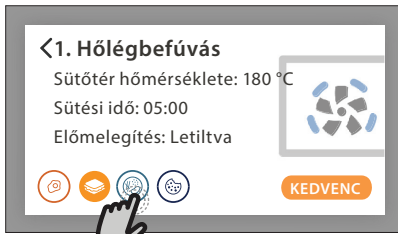
A Kedvencek funkcióval elmentheti kedvenc receptjei beállításait.

A sütő automatikusan felismeri a leggyakrabban használt funkciókat. Ha egy funkciót gyakran használ, a készülék felajánlja, hogy mentse a funkciót a kedvencek közé.

FUNKCIÓ MENTÉSE

Amikor egy funkció befejeződik, a  gombbal elmentheti azt a kedvencek közé. Így a jövőben gyorsabban hozzáférhet ugyanezekhez a beállításokhoz. A kijelző 4-féle kategóriában (reggeli, ebéd, nassolnivaló és vacsora) tárolja a kedvenceket.

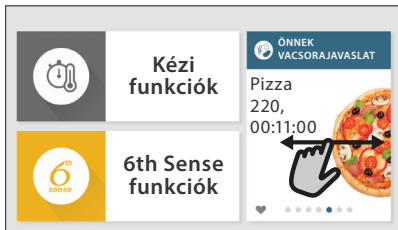
- Válasszon legalább egyet ezek közül, a megfelelő ikont megérintve.



- Érintse meg a „KEDVENC” gombot a funkció mentéséhez.

MENTÉS UTÁN

Miután elmentett néhány funkciót a kedvencek közé, a főképernyő megjeleníti ezeket az adott napszakhoz elmentett funkciókat.



A Kedvencek menü megtekintéséhez nyomja meg a gombot: A készülék a funkciókat napszak szerint csoportosítja, és néhány javaslattal szolgál.

- Érintse meg az élelmiszerek ikont a vonatkozó listák megjelenítéséhez.



A ikont megérintve megjelenítheti a legutóbb használt funkciók listáját is.

- Léptessen végig a listában.
- Érintse meg a kívánt receptet vagy funkciót.
- Érintse meg a „INDÍTÁS” gombot a sütés megkezdéséhez.

BEÁLLÍTÁSOK MÓDOSÍTÁSA

A Kedvencek képernyőn akár képet is hozzáadhat, vagy elnevezheti kedvenc receptjeit a személyre szabottabb felhasználói élmény érdekében.

- Válassza ki a módosítani kívánt funkciót.
- Érintse meg az „SZERKESZTÉS” gombot.
- Válassza ki a módosítani kívánt tulajdonságot.
- Érintse meg a „KÖVETKEZŐ” gombot: a kijelzőn megjelennek az új tulajdonságok.
- Érintse meg a „MENTÉS” gombot a változások mentéséhez.

A kedvencek képernyőről a korábban elmentett funkciókat ki is törölheti:

- Érintse meg az adott funkcióhoz tartozó jelet.
- Érintse meg a „TÁVOLÍTSA EL” gombot.

Módosíthatja azt is, hogy milyen napszakban jelenjenek meg az egyes receptek:

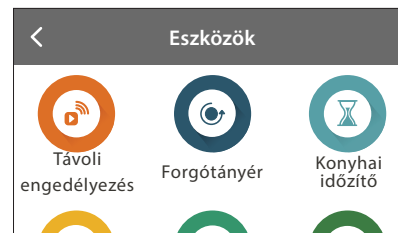
- Nyomja meg a gombot.
- Válassza a „Preferenciák” opciót.
- Válassza a „Idők és dátumok” opciót.
- Érintse meg a „Étkezési idő” gombot.
- Válassza ki a listából a vonatkozó időt.
- Érintse meg azt az ételt, amelynek sütési időpontját erre kívánja módosítani.

Minden időponthoz csak egy ételt lehet hozzárendelni.

11. ESZKÖZÖK

Nyomja meg a gombot a „Eszközök” menü megnyitásához.

Ebben a menüben számtalan opció közül választhat, beállításokat módosíthat, vagy személyre szabhatja a készülék vagy a kijelző működését.



TÁVVEZÉRLÉS ENGEDÉLYEZÉSE

A 6th Sense Live Whirlpool alkalmazás használatának engedélyezése.

FORGÓTÁNYÉR

Ez az opció megakadályozza, hogy a forgótányér forogjon, így olyan, mikrohullámú sütőben is használható, nagyobb, szögletes edényeket is használhat, amelyek méretüknél fogva nem tudnának megfelelően forogni a tányéron.

KONYHAI IDŐZÍTŐ

Ez a funkció egy sütési funkció közben vagy önállóan, időmérésre is használható.

Indítás után az időzítő az éppen futó funkciótól teljesen függetlenül, azt nem befolyásolva visszazámol.

Az időzítő bekapcsolása után kiválaszthat és aktiválhat funkciókat.

Az időzítő folytatja a visszazámlálást, amely a képernyő jobb felső sarkában jelenik meg.

Az időzítő kiválasztásához vagy átállításához:

- Nyomja meg a gombot.
- Érintse meg a(z) ikont.

Amikor az időzítőn beállított időtartam letelik, hangjelzés lesz hallható, és a kijelző is jelzi.

- Érintse meg a „ELUTASÍTÁS” gombot az időzítő leállításához vagy új időzítés beállításához.
- Érintse meg a „ÁLLÍTSON BE ÚJ IDŐZÍTŐT” gombot az időzítő újbóli beállításához.



VILÁGÍTÁS

A sütővilágítás bekapcsolása vagy kapcsolása.



ÖNTISZTÍTÁS

A speciális tisztítási ciklus során kibocsátott gőz megkönnyíti a szennyeződés és az ételmaradékok eltávolítását. Öntsön egy csésze ivóvizet a mellékelt pároló alsó elemébe (3) vagy egy mikrohullámú sütőbe való edénybe, majd kapcsolja be a funkciót.

Szükséges tartozékok: Pároló



NÉMÍTÁS

Érintse meg az ikont a sütő összes hangjának és riasztásának elnémításához vagy a némítás feloldásához.



KEZELŐSZERVEK ZÁROLÁSA

A „Kezelőszervek zárolása” funkció aktiválásakor az érintőképernyős kijelző gombjai nem működnek, így azokat nem lehet véletlenül megnyomni.

A gombzár aktiválásához:

- Érintse meg a  ikont.

A gombzár feloldásához:

- Érintse meg a kijelzőt.
- Húzza felfelé a megjelenő üzenetet.



PREFERENCIÁK

A sütő számtalan beállításának módosítása.



WIFI

Beállítások módosítása vagy új otthoni hálózat konfigurálása.



INFO

A „Demo üzemmód tárolása” kikapcsolása, a termék visszaállítása és a készülékkel kapcsolatos további információk megjelenítése.

HASZNOS TANÁCSOK

MIKROHULLÁMOS SÜTÉS

A mikrohullámok csak bizonyos mélységig jutnak be az ételbe, ezért ha több elemből álló ételt készít, a lehető legjobban terítse szét azokat, hogy minél nagyobb felületet érjenek a mikrohullámok.

A kisebb darabok gyorsabban készülnek el, mint a nagyobbak: Az egyenletes sütés érdekében vágja az ételt egyenlő méretű darabokra.

A legtöbb étel a sütési ciklus vége után is tovább fő. Ezért érdemes mindig egy kis ideig pihentetni az ételt, mielőtt kiveszi a sütőből.

Távolítsa el a műanyag és papírzacskók drótból készült zárósinórját, mielőtt a zacskót a mikrohullámú sütőbe tenné.

A műanyag fóliát villával karcolja vagy szurkálja meg, hogy a nyomást megszüntesse és megelőzze a szétrobbanást, hiszen a sütés során gőz képződik.

FOLYADÉKOK

A folyadékok a forráspont fölé melegedhetnek szemmel látható zubogás nélkül is. Ezért hirtelen kifuthatnak. Ennek elkerülése érdekében ne használjon szűk nyakú edényeket, valamint keverje össze a folyadékot az edény mikrohullámú sütőbe helyezése előtt, és hagyjon benne egy teáskanalat.

Melegítés után keverje át még egyszer, mielőtt óvatosan kiveszi az edényt a sütőből.

FAGYASZTOTT ÉTEL

A legjobb eredmény érdekében javasoljuk, hogy közvetlenül a cseppfelfogó üvegtálcára helyezze a kiolvasztandó ételt. Ha szükséges, használhat egy könnyű, mikrohullámú sütőbe való, műanyag edényt.

A főtt ételek, raguk és húsos szószok kiolvasztása könnyebb, ha időnként megkeveri azokat. Válassza szét a darabokat, ahogy azok kezdenek felengedni: a szétválasztott részek gyorsabban olvadnak ki.

GYERMEKÉTELEK

Bébiételes edényben vagy cumisüvegben lévő étel vagy folyadék melegítése után mindig rázza össze azt, és ellenőrizze a hőmérsékletét, mielőtt a gyermeknek adná. Így biztosítható az egyenletes hőeloszlás, és elkerülhető a forrázás vagy égés kockázata.

Melegítés előtt vegye le az edény fedelét és az üveg szívókáját.

SÜTEMÉNYEK ÉS KENYÉR

Sütemények és kenyérfélék sütéséhez a „Hőlégbefűtés” funkciót javasoljuk. Vagy a sütési idő csökkentése érdekében használható még a „Hőlégbefűtés + MIKRO” funkció is, ha a mikrohullámú teljesítmény nem haladja meg a 160 wattot. Így az étel puha és illatos marad.

A „Hőlégbefűtés” funkcióhoz használjon sötét színű, fém tortaformákat, és azokat mindig a mellékelt sütőrácsra helyezze.

A szögletes sütőtepsit vagy más, sütőben is használható sütőedényt is használhat bizonyos ételeknél, mint pl. kekszek vagy kiflik készítésénél.

A „Hőlégbefűtés + MIKRO” funkcióhoz kizárólag olyan edényeket használjon, amelyek mikrohullámú sütőben használhatóak, és helyezze azokat a rácsra. Úgy ellenőrizheti, hogy a sütemény/kenyér átsült-e, hogy egy tűt szúr a közepébe: Ha a tűre nem ragad már rá a tészta, a sütemény/kenyér készen van.

Tapadásmentes tortaforma használata esetén ne vajazza meg a széleket, mert előfordulhat, hogy a sütemény nem egyformán emelkedik meg az oldalak mentén.

Ha a sütemény nagyon „feldagad” sütés közben, állítson be legközelebb alacsonyabb hőmérsékletet, esetleg csökkentse a folyadék mennyiségét és óvatosabban keverje össze a tésztát.

Ha a sütemény alsó tésztaalapja átázott, használjon alacsonyabb szintet, és szórja meg a sütemény alját zsemlemorzssával vagy darált keksszel, mielőtt hozzáadná a tölteléket.

PIZZA

Egyenletesen átsült, ropogós pizzát készíthet rövid idő alatt a „Crisp” funkcióval és az ehhez mellékelt speciális tartozékkal.

Nagyobb pizzáknál használhatja a szögletes sütőtepsit a „Hőlégbefűtés” funkcióval: ilyenkor melegítse elő a sütőt 200 °C-ra, és a mozzarella-t csak a sütési idő kétharmadánál szórja rá a pizzára.































HÚS ÉS HAL

Ahhoz, hogy gyorsan tökéletesre piruljon a hal vagy hús felszíne úgy, hogy a belseje puha és szaftos marad, javasoljuk, hogy olyan funkciót válasszon, amely a hőlégbefűtést a mikrohullámokkal kombinálja, tehát a „Turbógrill + mikrohullám” vagy a „Hőlégbefűtés + mikrohullám” funkciót.

A legjobb sütési eredmények érdekében állítsa a mikrohullám teljesítményét 350 W-ra.

Élelmiszer-kategóriák		Tartozékok	Mennyiség	Sütési információk		
SERPENYŐS RAGU ÉS SÜLT TÉSZTA	Lasagna		4-10 adag	Készítse el a kedvenc receptje szerint. Öntsön beszemelmártást a tetejére, szórja meg sajttal, és pirítsa aranybarnára		
	Cannelloni		400-1500 g			
	Lasagna *		500-1200 g	Vegye ki a csomagolásból. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon rajta alufólia		
	Cannelloni *		400-1500 g			
RIZS, TÉSZTA, GABONA	RIZS ÉS TÉSZTA		Rizs	100-400 g	Állítsa be a rizshez javasolt főzési időt. Öntse a sós vizet és a rizst a pároló alsó részébe, és fedje le. Egy csésze rizshez 2-3 csésze víz szükséges.	
			Rizskása	2-4 adag	Öntsön vizet és rizst a pároló alsó részébe, és fedje le. Öntsön hozzá tejet, amikor a sütő jelzi. 2 adaghoz használjon 75 ml rizst, 200 ml vizet és 300 ml tejet.	
			Főtt tészta	1-4 adag	Állítsa be a tésztához javasolt főzési időt. Tegye be a tésztát, amikor a sütő utasítja, és főzze lefedve. 100 g tésztához kb. 750 ml vizet használjon	
	MAGOK ÉS GABONAFÉLÉK			Bulbur	100-400 g	Öntse a sós vizet és a gabonát a pároló alsó részébe, és fedje le. Egy csésze bulgurhoz 2 csésze víz szükséges
				Quinoa		Öntse a sós vizet és a gabonát a pároló alsó részébe, és fedje le. Egy csésze quinoához 2 csésze víz szükséges
				Köles		Öntse a sós vizet és a gabonát a pároló alsó részébe, és fedje le. Egy csésze köleshez 3 csésze víz szükséges
				Amaránt		Öntse a sós vizet és a gabonát a pároló alsó részébe, és fedje le. Egy csésze amaránthoz 3-4 csésze víz szükséges
				Tönköly		Öntse a sós vizet és a gabonát a pároló alsó részébe, és fedje le. Egy csésze tönkölyhöz 3-4 csésze vizet használjon
				Árpa		Öntse a sós vizet és a gabonát a pároló alsó részébe, és fedje le. Egy csésze árpához 3-4 csésze vizet használjon
				Hajdina		Öntse a sós vizet és a gabonát a pároló alsó részébe, és fedje le. Egy csésze hajdinához 3 csésze vizet használjon
				Kuszkusz		Öntse a sós vizet és a gabonát a pároló alsó részébe, és fedje le. Egy csésze kuszkuszhoz 2 csésze vizet használjon
				Zabkása		

* Fagyasztott Javasolt mennyiség. Sütés közben ne nyissa ki az ajtót.

Élelmiszer-kategóriák		Tartozékok	Mennyiség	Sütési információk
MARHA	Marhasült	 + 	800-1500 g	Kenje meg olajjal, sózza és borsozza. Ízesítse fokhagymával és zöldfűszerekkel ízlés szerint. Sütés után pihentesse legalább 15 percig, mielőtt felvágna
	Borjúsült	 + 		Sütés előtt kenje meg olajjal vagy olvasztott vajjal. Sózza és borsozza. Sütés után pihentesse legalább 15 percig, mielőtt felvágna
	Steak		2-6 darab	Kenje meg olajjal, és fűszerezze rozmaringgal. Sózza és borsozza. Terítse szét egyenletesen a grillrácon
	Hamburger		2-6 darab	Sütés előtt kenje meg olajjal és sózza meg
	Hamburger *		100-500 g	Enyhén zsírozza meg a Crisp tálcát előmelegítés előtt
SERTÉS	Sertéssült	 + 	800-1500 g	Sütés előtt kenje meg olajjal vagy olvasztott vajjal. Sózza és borsozza. Sütés után pihentesse legalább 15 percig, mielőtt felvágna
	Oldalas		2-6 darab	Kenje meg olajjal, és fűszerezze rozmaringgal. Sózza és borsozza. Terítse szét egyenletesen a grillrácon
	Oldalas		700-1200 g	Kenje meg olajjal, és ízlés szerint fűszerezze. Sózza és borsozza. Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán csontos felével lefelé
	Szalonna		50-150 g	Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán
BÁRÁNY	Báránysült	 + 	1000-1500 g	Sütés előtt kenje meg olajjal vagy olvasztott vajjal. Dörzsölje be sóval, borssal és felaprított fokhagymával. Sütés után pihentesse legalább 15 percig, mielőtt felvágna
	Bordaszelet		2-8 darab	Kenje meg olajjal, sózza és borsozza. Terítse szét egyenletesen a rácson
CSIRKE	Sült csirke		800-2500 g	Kenje meg olajjal, és ízlés szerint fűszerezze. Sózza és borsozza. Helyezze a sütőbe a mellével felfelé
	Csirkedarabok		400-1200 g	Kenje meg olajjal, és ízlés szerint fűszerezze. Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán bőrös felével lefelé
	Csirkefilé / mell		300-1000 g	Enyhén zsírozza meg a Crisp tálcát előmelegítés előtt
DUCK (KACSA)	Kacsasült	 + 	800-2000 g	Sütés előtt kenje meg olajjal vagy olvasztott vajjal. Sózza, borsozza és paprikázza. Helyezze a sütőbe a mellével lefelé
	Kacsadarabok		400-1400 g	Kenje meg olajjal, és ízlés szerint fűszerezze. Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán bőrös felével lefelé
GŐZÖLT HÚS	Csirkefilék		300-800 g ●	Terítse szét egyenletesen a párolórácson
	Pulykafilék			
	Hot dog		4-8 darab ●	Tegye a virslit a pároló alsó részébe, és öntsön rá vizet. Fedő nélkül főzze
HÚSÉTELEK	Fasírt		4-8 adag	Készítse el a kedvenc receptje szerint, majd nyomkodja alaposan a sütőformába, megakadályozva a buborékok képződését
	Húspástétom	 + 	1 csomag	Készítsen hús-mártás keveréket 6-9 piteformába. Terítse szét a tésztát a kivajazott formába, töltsen meg a hús-mártás keverékkel, és fedje be tésztával
	Kebab		400-1200 g	Kenje meg olajjal, és fűszerezze. Terítse szét egyenletesen a grillrácon
	Panírozott rántott filé	 + 	100-500 g	Kenje meg olajjal. Oszlassa el egyenletesen a Crisp tálcán
	Kolbász és virsli		200-800 g	Enyhén zsírozza meg a Crisp tálcát előmelegítés előtt. A szétrepedés elkerülése érdekében szurkálja meg a kolbászt villával
	Fasírozott	 + 	200-800 g	Készítse el a keveréket kedvenc receptje szerint, és formázzon belőle nagyjából 30-40 grammos golyókat. Kenje meg olajjal. Oszlassa el egyenletesen a Crisp tálcán

TARTOZÉKOK

 Edény mikróhoz/
sütőhöz

 Pároló (teljes)

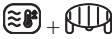



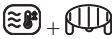






 Pároló
(Edény + fedő)

 Pároló
(edény)






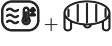

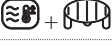






 Sütőrács

 Szögletes
sütőtepsi

 Crisp tálca

	Élelmiszer-kategóriák	Tartozékok	Mennyiség	Sütési információk	
HAL ÉS TENGERI ÉLELMISZEREK	EGÉSZ HAL	Sült egész hal	 + 	600-1200 g	Kenje meg olajjal. Ízesítse citromlével, fokhagymával és petrezselyemmel
		Gőzölt egész hal		600-1200 g	
	GŐZÖLT FILÉK ÉS SZELETEK	Tonhalsteak		300-800 g ∞•	Terítse szét egyenletesen a párolórácson
		Lazacsteak			
		Kardhalsteak			
		Tengeri sügér filé			
		Vörös durbincs filé			
		Other Fillet (Egyéb filé)			
		Pisztrángfilé			
	Egyéb steak				
	CSŐBENSÜLT HAL	Csőbensült hal	 + 	500-1200 g	Szórja meg zsemlemorzssával és vajdarabkákkal
		Csőbensült hal *		600-1200 g	Vegye ki a csomagolásból. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon rajta alufólia
	GŐZÖLT TENGERI ÉLELMISZEREK	Fésűkagyló		1-6 darab	Terítse szét egyenletesen a párolórácson
		Kagylók		400-1000 g	Sütés előtt ízesítse olajjal, borssal, citrommal, fokhagymával és petrezselyemmel. Keverje össze alaposan
		Garnélák		100-600 g	Terítse szét egyenletesen a párolórácson
	SÜLT HAL ÉS TENGERI ÉLELMISZEREK	Fish & Chips *		1-3 adag	Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán felváltva a halfiléket és a burgonyát
		Panírozott garnélák *		100-500 g	Oszlassa el egyenletesen a Crisp tálcán
		Panírozott tintahalkarikák *			
Panírozott halrúd *					
Vegyes sült hal *					
Halszelet		300-800 g	Enyhén zsírozza meg a Crisp tálcát előmelegítés előtt. Ízesítse a halszeleteket olajjal, és szórjon rájuk szezámmagot		

* Fagyasztott ∞• Javasolt mennyiség. Sütés közben ne nyissa ki az ajtót.

Élelmiszer-kategóriák		Tartozékok	Mennyiség	Sütési információk
SÜLT ZÖLDSÉGEK	Burgonya		300-1200 g	A sütőbe helyezés előtt darabolja fel, és ízesítse olajjal, sóval és zöldségszóssal
	Töltött zöldségek		600-2200 g	Kaparja ki a zöldség belsejét, és töltsen meg a zöldség húsból, darált húsból és reszelt sajtból készült keverékkel. Ízesítse fokhagymával, sóval és kedvenc zöldségszóssal.
	Vegetáriánus burger *		2-6 darab	Enyhén zsírozza meg a Crisp tálcát
	Burgonya héjában		200-1000 g	Sütés előtt kenje meg olajjal vagy olvasztott vajjal. Vágja be keresztben a burgonya tetejét, és öntsön rá tejszínt vagy más szószot.
	Potato Wedges (Hasáburgonya)		300-800 g	A sütőbe helyezés előtt darabolja fel hosszúk darabokra, és ízesítse olajjal, sóval és zöldségszóssal
CSŐBENSÜLT ZÖLDSÉGEK	Burgonya		4-10 adag	Szeletelje fel, és tegye egy nagyobb edénybe. Sózza és borsozza, majd öntsön rá tejszínt. Szórjon reszelt sajtot a tetejére
	Brokkoli		600-1500 g	Darabolja fel, és tegye egy nagyobb edénybe. Sózza és borsozza, majd öntsön rá tejszínt. Szórjon reszelt sajtot a tetejére
	Karfiol		600-1500 g	
	Tócsni		100-500 g	Hámozza meg és darálja le. Áztassa hideg, sós vízbe 30 percre. Szárítsa meg egy konyharuhával, és csavarja ki belőle a felesleges vizet. Fűszerezze sóval, borsal, Cayenne-borssal és paprikával. Terítse szét egyenletesen a kivajazott Crisp tálcán
	Vegetable (Zöldségek) *		400-800 g	Vegye ki a csomagolásból. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon rajta alufólia
GŐZÖLT ZÖLDSÉGEK	Burgonyadarabok		300-1000 g	Darabolja fel. Terítse szét egyenletesen a pároló alsó részében
	Borsó		200-500 g	Terítse szét egyenletesen a párolórácson
	Répa			
	Brokkoli		200-500 g	Darabolja fel. Terítse szét egyenletesen a párolórácson
	Karfiol			
	Spárga		200-500 g	Terítse szét egyenletesen a párolórácson
	Tök		200-500 g	Darabolja fel. Terítse szét egyenletesen a párolórácson
	Kelbimbó		200-500 g	Terítse szét egyenletesen a párolórácson
	Főtt kukorica		300-1000 g	
	Bors		200-500 g	Darabolja fel. Terítse szét egyenletesen a párolórácson
	Egyéb zöldségek			Terítse szét egyenletesen a párolórácson
	GŐZÖLT FAGYASZTOTT ZÖLDSÉGEK	Borsó *		
Brokkoli *				
Kelbimbó *			300-800 g	Terítse szét egyenletesen a párolórácson
Répa *				
Spárga *				
Egyéb zöldségek *				

TARTOZÉKOK

Edény mikróhoz/
sütőhöz
















Pároló (teljes)

Pároló
(Edény + fedő)Pároló
(edény)























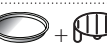

Sütőrács

Szögletes
sütőtepsi

Crisp tálcá

	Élelmiszer-kategóriák	Tartozékok	Mennyiség	Sütési információk
ZÖLDSÉGEK	Sült burgonya *		200-500 g	Oszlassa el egyenletesen a Crisp tálcán
	Sült burgonya		200-500 g	Hámozza meg, és vágja hasábokra. Áztassa hideg, sós vízbe 30 percre. Öblítse le, szárítsa meg, és mérje meg a súlyát. Keverje össze olajjal, nagyjából 10 g olaj kell 200 g száraz burgonyához. Oszlassa el egyenletesen a Crisp tálcán
	Burgonyakrokkett		100-600 g	Oszlassa el egyenletesen a Crisp tálcán
	Padlizsán		200-600 g	Aprítsa fel, és áztassa hideg, sós vízben 30 percen át. Mossa meg, szárítsa meg, és mérje meg. Keverje össze olajjal: 200 g száraz padlizsánhoz kb. 10 g olajat használjon. Oszlassa el egyenletesen a Crisp tálcán
	Bors	 + 	200-500 g	Szeletelje fel, mérje meg a súlyát, keverje össze olajjal. Nagyjából 10 g olaj kell 200 g száraz paprikához. Sózza meg. Oszlassa el egyenletesen a Crisp tálcán
	Cukkini		200-500 g	Szeletelje fel, mérje meg a súlyát, keverje össze olajjal. Nagyjából 10 g olaj kell 200 g száraz cukkinihez. Sózza és borsozza. Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán
SÓS SÜTEMÉNYEK	Quiche Lorraine		1 csomag	Terítse szét a tésztát a Crisp tálcán, és szurkálja meg villával. Készítse el a quiche lorraine tésztáját 8 főre
	Quiche Lorraine *		200-800 g	Vegye ki a csomagolásból. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon rajta alufólia
	Sós sütemény	 + 	1 csomag	Tegye a tésztát egy 8-10 adagos piteformába, és szurkálja meg villával. Töltse meg a tésztát a kedvenc receptje szerint
	Zöldséges rétes		800-1500 g	Készítsen keveréket darabolt zöldségekből. Locsolja meg olajjal, és süsse serpenyőben 15-20 percig. Hagyja lehűlni. Adjon hozzá túrót, ízesítse sóval, balsamecettel és fűszerekkel. Tekerje fel, és hajtsa be a végeit
	Tekercsek		1 csomag	Készítsen egy könnyű kenyértésztát kedvenc receptje alapján. Kelesztés előtt formázzon belőle kifliket. Használja a sütő kelesztő funkcióját
KENYÉR	Tekercsek *		1 csomag	Vegye ki a csomagolásból. Terítse szét egyenletesen a sütőtepsin
	Szendvicshempeny formában		1-2 darab	Készítsen egy könnyű kenyértésztát kedvenc receptje alapján. A kelesztéshez tegye egy kenyérsütő formába. A kelesztéshez használja a sütő kelesztés funkcióját
	Tekercsek, elősütött		1 csomag	Vegye ki a csomagolásból. Terítse szét egyenletesen a sütőtepsin
	Lángos		1 csomag	Formázza egy nagy vagy több kisebb pogácsává, és tegye a kivajazott Crisp tálcára
	Tekercsek, konzerv		1 csomag	Vegye ki a csomagolásból. Terítse szét egyenletesen a sütőtepsin
PIZZA	Pizza		2-6 adag	Készítse el a pizzatésztát a következő összetevőkből: 150 ml víz, 15 g élesztő, 200-225 g liszt, olaj, só. Kelessze meg a sütő kelesztő funkciója segítségével. Nyújtsa ki a tésztát, és fektesse rá az enyhén kiszírozott sütőtepsire. Tegyen rá például paradicsomot, mozzarella sajtot és sonkát
	Vékony pizza *		250-500 g ◦•	Vegye ki a csomagolásból. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon rajta alufólia
	Vastag pizza *		300-800 g ◦•	Vegye ki a csomagolásból. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon rajta alufólia
	Hűtött pizza		200-500 g	Vegye ki a csomagolásból. Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán
TORTÁK ÉS SÜTEMÉNYEK	Piskóta formában		1 csomag	Állítson össze 500-900 g zsírszegény piskótatésztát. Vajazzon ki egy sütőformát, tegyen bele sütőpapírt, és öntse bele a tésztát
	Gyümölcsös kelt torta formában		900-1900 g	Készítsen piskótatésztát a kedvenc receptje szerint aprított vagy szeletelt friss gyümölcsökkel. Vajazzon ki egy sütőformát, tegyen bele sütőpapírt, és öntse bele a tésztát
	Chocolade Rising Cake In Tin (Csokoládés kelt tésztából készült torta sütőformában)	 + 	600-1200 g	Készítse el a csokoládés-kakaós tésztát kedvenc receptje szerint. Vajazzon ki egy sütőformát, tegyen bele sütőpapírt, és öntse bele a tésztát

* Fagyasztott ◦• Javasolt mennyiség. Sütés közben ne nyissa ki az ajtót.

Élelmiszer-kategóriák		Tartozékok	Mennyiség	Sütési információk	
TORTÁK ÉS SÜTEMÉNYEK	SÜTEMÉNYEK ÉS TÖLTÖTT PITÉK	Aprósütemények		1 csomag	Gyúrjon tésztát 250 g lisztből, 100 g sózott vajból, 100 g cukorból és 1 tojásból. Ízesítse gyümölcsaromával. Hagyja lehűlni. Formázzon belőle 10-12 csíkot, és tegye a kizsírított sütőtepsire
		Csokis aprósütemények		1 csomag	Készítsen tésztát a következő összetevőkből: 250 g liszt, 150 g vaj, 100 g cukor, 1 tojás, 25 g kakaópor, só, sütőpor. Adjon hozzá vaníliaaromát. Hagyja lehűlni. Nyújtsa 5 mm vékonyra, formázza, majd terítse rá a Crisp tálcára
		Croissant-ok *		1 csomag	Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán. Tálalás előtt várja meg, míg kihűl
		Habcsók		1 csomag	Készítsen el egy adagot 2 tojásfehérje, 80 g cukor és 100 g kókuszreszelék felhasználásával. Ízesítse vaníliával és mandulaaromával. Formázzon belőle 20-24 darab habcsókot, és tegye azokat a kizsírított sütőtepsire
		Gyümölcszel töltött pite		800-1500 g	Oszlassa el a tésztát egy piteformában, majd szórjon rá zsemlemorzst, hogy az felszívja a gyümölcs levét. Töltse meg feldarabolt friss gyümölcsből, cukorból és fahéjból készült keverékkel
		Gyümölcsös pite		1 csomag	Készítsen tésztát a következő összetevőkből: 180 g liszt, 125 g vaj, 1 tojás. Terítse szét a tésztát a Crisp tálcán, és töltse meg 700-800 g szeletelt friss gyümölcsből, cukorból és fahéjból álló keverékkel
	MUFFINOK ÉS MINITORTÁK	Gyümölcsös pite *		300-800 g	Vegye ki a csomagolásból. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon rajta alufólia
		Muffin		1 csomag	Készítse el a tésztát a kedvenc receptje szerint 16-18 darabhoz, és töltse a papírfomákba. Terítse szét egyenletesen a sütőtepsin
		Szúflé		2-6 adag	Készítse el a szúflét citrommal, csokoládéval vagy gyümölcszel, majd öntse egy magas falú, hőálló edénybe
	Mini sajttorta		1 csomag	Készítsen 12-15 darabhoz elegendő tésztakeveréket puha sajttal és apróra vágott baconnel vagy más szalonnával. Töltse muffinformákba.	
ÉDESSÉGEK	Gyümölcskompót		300-800 ml	Hámozza meg és magozza ki a gyümölcsöt. Darabolja fel a gyümölcsöt, és tegye a párolórácsra	
	Sült alma		4-8 darab	Vegye ki a magházat, és töltse meg marcipánnal vagy fahéjjal, cukorral és vajjal	
	Forró csokoládé		2-8 adag	Készítse el a kedvenc receptje szerint egy edényben. Adjon hozzá vaníliát vagy fahéjat. Sűrítse kukoricakeményítővel	
	Brownie		1 csomag	Készítse el a kedvenc receptje szerint. Tegyen sütőpapírt a sütőtepsire, és terítse rá a tésztát	
TOJÁS	Rántotta		2-10 darab	Készítse el a kedvenc receptje szerint egy edényben	
	Kenyérben sült tükörtojás		1-6 darab	Enyhén zsírozza meg a Crisp tálcát előmelegítés előtt	
	Omlett		1 csomag		
	Tejsodó		1-2 adag	Egy adaghoz 0,5 liter tej, 4 tojás sárgája, 100 g cukor és 40 g liszt szükséges. Öntse a tejet egy edénybe, és tegye a sütőbe. Amikor a sütő jelzi, öntse össze a tejet óvatosan a tojássárgájából, cukorból és lisztből készült keverékkel, majd folytassa a sütést	
SNACKEK	Pattogatott kukorica	-	90-100 g	A papírzacskót mindig közvetlenül az üveg forgótányérra helyezze. Egyszerre csak egy zacskót pattogtasson ki	
	Csirkeszárnyak *		300-600 g	Oszlassa el egyenletesen a Crisp tálcán	
	Csirkefalatok *		200-600 g		
	Panírozott sajt *		100-400 g	Sütés előtt kenje meg a sajtot egy kevés olajjal. Oszlassa el egyenletesen a Crisp tálcán	
	Falafel		100-400 g	Enyhén zsírozza meg a Crisp tálcát. Sütés előtt kenje meg a falafelt olajjal	
	Hagymakarikák *		100-500 g	Oszlassa el egyenletesen a Crisp tálcán	
	Pirított mogoró		50-200 g		

TARTOZÉKOK

Edény mikróhoz/
sütőhöz

Pároló (teljes)

Pároló
(Edény + fedő)Pároló
(edény)

Sütőrács

Szögletes
sütőtepsi

Crisp tálcá

TISZTÍTÁS

Bármilyen karbantartási vagy tisztítási művelet előtt győződjön meg róla, hogy a készülék teljesen kihűlt.

Soha ne használjon gőzzel tisztító berendezéseket. Ne használjon acélgyapotot, súrolókefét vagy dörzshatású/maró hatású tisztítószereket, mivel ezek károsíthatják a készülék felületeit.

KÜLSŐ ÉS BELSŐ FELÜLETEK

- A felületeket nedves, mikroszálas törlőkendővel tisztítsa. Ha erősen szennyezett a felület, pár csepp pH-semleges tisztítószerrel tegyen a kendőre. Törölje le egy száraz törlőkendővel.
- Az ajtó üvegét megfelelő folyékony tisztítószerrel tisztítsa.
- Rendszeresen, vagy ha az étel kiömlött, vegye ki a forgótányért és annak tartóját, és tisztítsa meg a sütőtér alját – minden ételmaradékot távolítsa el.
- A belső felületek optimális tisztításához aktiválja az „Öntisztítás” funkciót.

- A grill tisztítására nincs szükség, hiszen az intenzív hő minden szennyeződést leéget róla. Ezért javasoljuk, hogy rendszeresen használja a grill funkciót.

TARTOZÉKOK

Minden tartozék mosogatógépben mosható, kivéve a Crisp tálcát.

A Crisp tálca enyhén mosószeres vízben tisztítható. A makacs szennyeződéseket egy ronggyal óvatosan dörzsölje le. Tisztítás előtt mindig hagyja kihűlni a Crisp tálcát.

WIFI GYIK

Milyen WIFI-protokollt támogat a készülék?

A beszerelt WIFI-adapter az európai országokban érvényes WIFI b/g/n beállítást támogatja.

Milyen beállításokat kell használni a router szoftverénél?

A szükséges routerbeállítások: 2,4 GHz, WIFI b/g/n, aktív DHCP és NAT.

Melyik WPS-verziót támogatja a készülék?

WPS 2,0 vagy újabb verzió. Olvassa el a router dokumentációját.

Van különbség az Android és az iOS rendszert használó mobiltelefonok (vagy táblagépek) között?

Bármelyik operációs rendszert használhatja, ezek között nincs különbség.

A tetheringhez használható router helyett 3G-adatátvitel?

Igen, de a felhő alapú szolgáltatásokat állandó internetkapcsolattal rendelkező készülékekhez tervezték.



Hogyan ellenőrizhető, hogy az otthoni internetkapcsolat és a vezeték nélküli funkció működik-e?

A hálózatot egy okoseszköz segítségével tudja megkeresni. Mielőtt megkeresné, kapcsolja ki a többi adatkapcsolatot.

Hogyan ellenőrizhetem, hogy a készülék csatlakozik-e az otthoni vezeték nélküli hálózatra?

Lépjen be a router beállítási menüjébe (lásd a router útmutatóját), és ellenőrizze, hogy a készülék MAC-címe szerepel-e a vezeték nélkül csatlakoztatott eszközök listáján.

Hol találom a készülék MAC-címét?

Nyomja meg a  gombot, majd érintse meg a  WIFI ikont, vagy keresse meg a készülékén: keresse meg a címkét, amelyen megtalálható az SAID-kód és a MAC-cím. A MAC-cím számok és betűk kombinációja, amely a „88:e7” kóddal kezdődik.

Hogyan ellenőrizhetem, hogy működik-e a készülék vezeték nélküli funkciója?

Az okoseszköz és a 6th Sense Live alkalmazás segítségével ellenőrizze, hogy a készülék hálózata látható-e, illetve csatlakozik-e a felhő alapú szolgáltatáshoz.

Mi akadályozhatja meg, hogy a jel eljusson a készülékhez?

Ellenőrizze, hogy a csatlakoztatott eszközök nem foglalják-e le a teljes elérhető sáv szélességet. Ellenőrizze, hogy a WIFI-t használható eszközök száma nem haladja-e meg a router által engedélyezett maximális számot.

Mekkora távolság lehet a router és a sütő között?

Normál esetben a WIFI-jel elég erős ahhoz, hogy néhány szobával arrébb is fogni lehessen, de ez nagyban függ a falak anyagától. A jelerősség ellenőrzéséhez tegye az okoseszközt a készülék mellé.

Mi a teendő, ha a vezeték nélküli kapcsolat nem elérhető a készüléknél?

Az otthoni WIFI-hálózat lefedettsége megnövelhető bizonyos készülékekkel, mint pl. hozzáférési pontok, WIFI jelismétlők és powerline adapterek használatával (ezek nem tartozékok).

Hol találom a vezeték nélküli hálózatom nevét és jelszavát?

Olvassa el a router dokumentációját. A routeren általában található egy címke azokkal az adatokkal, melyek segítségével a csatlakoztatott eszközről hozzáférhet a készülék beállításaihoz.

Mi a teendő, ha a routerem valamelyik szomszéd WIFI-csatornáját használja?

Állítsa be a routert úgy, hogy a saját WIFI-csatornáját használja.

Mi a teendő, ha a kijelzőn a látszik, vagy, ha a sütő nem képes stabilan kapcsolódni az otthoni routerhez?

Előfordulhat, hogy a készülék csatlakozik a routerhez, de az internetre nem sikerül csatlakoznia. Ha csatlakoztatni kívánja a készüléket az internetre, ellenőrizze a router és/vagy a szolgáltató beállításait.

Routerbeállítások: a NAT-funkció legyen bekapcsolva, a tűzfal és a DHCP-protokoll beállítása legyen megfelelő. Támogatott jelszótíkosítás: WEP, WPA, WPA2. Más titkosítási típus használatához lásd a router útmutatóját.

Szolgáltatói beállítások: Ha az internetszolgáltató korlátozza az internetre csatlakoztatható MAC-címek számát, előfordulhat, hogy a készülék nem csatlakoztatható a felhő alapú szolgáltatáshoz. A MAC-cím a készülék egyedi azonosítója. Forduljon az internetszolgáltatóhoz, ha tudni szeretné, hogyan csatlakoztathatók az internetre a számítógéptől eltérő eszközök.

Hogyan ellenőrizhető, hogy működik-e az adatátvitel?

A hálózat létrehozása után kapcsolja ki a sütőt, várjon 20 másodpercet, majd kapcsolja vissza: Ellenőrizze, hogy az alkalmazás kijelzi-e a készülék felhasználói felületének állapotát. Válasszon egy másik ciklust vagy opciót, és ellenőrizze annak állapotát az alkalmazásban.

Bizonyos beállítások esetén néhány másodperc szükséges ahhoz, hogy az adatok megjelenjenek az alkalmazásban.







Hogyan válthatok Whirlpool fiókot úgy, hogy a csatlakozó készülékeim megmaradjanak?

Bármikor létrehozhat új felhasználói fiókot, de mindenképpen törölje a készülékeit a régi fiókból, mivel csak így kapcsolhatók az új fiókhoz.

Kicséréltem a routert, mi a teendő?

Megtarthatja a meglévő beállításokat (hálózati nevet és jelszót), vagy törölheti az előző beállításokat a készülékből, és ismét elvégezheti a beállítási folyamatot.

A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik.	Áramkimaradás. Nincs csatlakoztatva a hálózathoz.	Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és hogy a sütő elektromos bekötése megtörtént-e. Kapcsolja ki a sütőt, majd kapcsolja be újra, hogy lássa, fennáll-e még a probléma.
A kijelzőn az „F” betű, majd egy szám vagy egy betű látható.	Sütőhiba.	Hívja a legközelebbi ügyfélszolgálatot, és olvassa be az „F” betű után látható számot. Nyomja meg a  gombot, érintse meg az  „Info” jelet, majd válassza a „Factory Reset” (Gyári beállítások visszaállítása) opciót. Minden mentett beállítás törlődik.
A sütő akkor is zajokat ad ki, amikor ki van kapcsolva.	A hűtőventilátor bekapcsolt.	Nyissa ki az ajtót, vagy várjon, amíg a hűtési folyamat leáll.
A funkció nem indul. A funkció nem elérhető Demo üzemmódban.	A Bolti demó üzemmód fut.	Nyomja meg a  gombot, érintse meg az  „Info” jelet, majd válassza a „Demo üzemmód tárolása” opciót az üzemmódból való kilépéshez.
A kijelzőn a  ikon látható.	A WIFI-router ki van kapcsolva. A router beállításai megváltoztak. A vezeték nélküli kapcsolat nem éri el a készüléket. A sütő nem képes stabilan kapcsolódni az otthoni hálózatra. A kapcsolódást nem támogatja a hálózat.	Ellenőrizze, hogy a WIFI-router csatlakozik-e az internetre. Ellenőrizze, hogy a WIFI-jel kellően erős-e a készülék közelében. Próbálja újraindítani a routert. Lásd a „WIFI GYIK” fejezetben. Ha az otthoni vezeték nélküli hálózatának beállításai megváltoztak, újra csatlakoztatni kell a készüléket a hálózatra: Nyomja meg a  gombot, érintse meg a  „WIFI” jelet, majd válassza a „Csatlakozás a hálózathoz” opciót.
A kapcsolódást nem támogatja a hálózat.	Az Ön országában nem engedélyezett a távoli vezérlés.	Vásárlás előtt nézzen utána, hogy az Ön országában engedélyezett-e az elektromos készülékek távoli vezérlése.

A szabályzatok, a szabványos dokumentáció és a termékkel kapcsolatos további információk elérhetők:

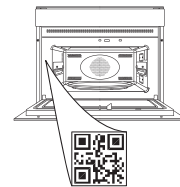
- A készüléken lévő QR-kód használata
- a docs.whirlpool.eu honlapon
- Vagy **vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal** (a telefonszámot lásd a garanciafüzetben). Amennyiben a vevőszolgálathoz fordul, kérjük, adja meg a termék adattábláján feltüntetett kódokat.




DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU FIRMY WHIRLPOOL

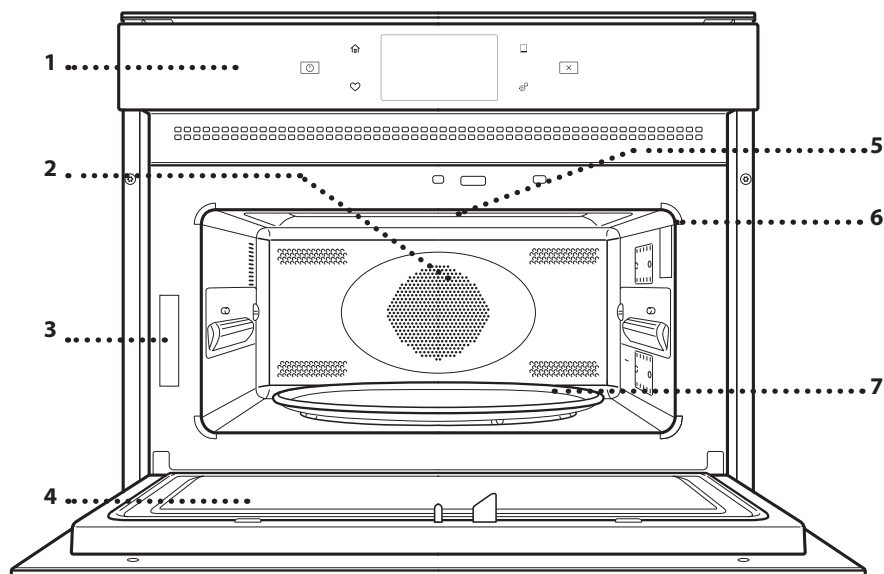
W celu uzyskania kompleksowej pomocy, prosimy o zarejestrowanie produktu na stronie www.whirlpool.eu/register

W CELU UZYSKANIA SZCZEGÓŁOWYCH INFORMACJI, NALEŻY ZESKANOWAĆ KOD QR NA URZĄDZENIU



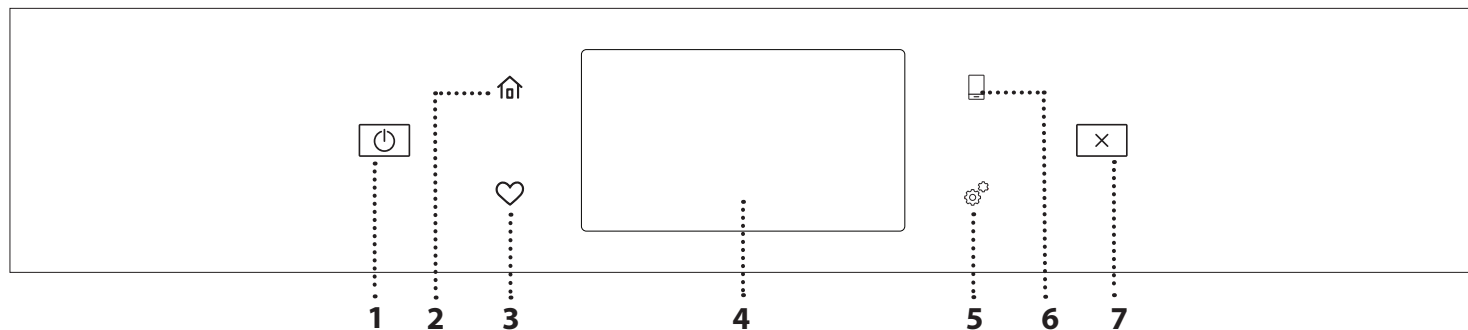
Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa.

OPIS PRODUKTU



1. Pulpit sterujący
2. Grzałka okrągła (niewidoczna)
3. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
4. Drzwiczki
5. Grzałka górna/grill
6. Oświetlenie
7. Talerz obrotowy

OPIS PANELU STEROWANIA


1. WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE

Włączanie i wyłączanie piekarnika.

2. MENU GŁÓWNE

Szybki dostęp do głównego menu.

3. ULUBIONE

Odtworzenie listy ulubionych funkcji.

4. WYŚWIETLACZ
5. NARZĘDZIA

Wybór spośród kilku opcji piekarnika oraz zmiana ustawień i preferencji

6. ZDALNE STEROWANIE

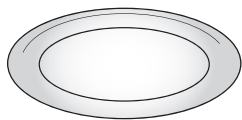
Możliwość skorzystania z aplikacji 6th Sense Live Whirlpool.

7. ANULUJ

Przerwanie działania danej funkcji urządzenia poza zegarem, minutnikiem kuchennym oraz blokadą elementów sterujących.

AKCESORIA

TALERZ OBROTOWY

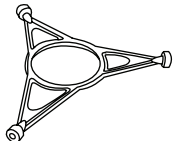


Umieszczony na podstawce, szklany talerz obrotowy może być używany do wszystkich metod gotowania.

Talerz obrotowy musi zawsze stanowić podstawę dla innych

pojemników i akcesoriów, z wyjątkiem blach do pieczenia.

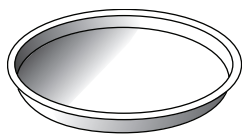
PODSTAWKA POD TALERZ OBROTOWY



Podstawki należy używać tylko ze szklanym talerzem obrotowym.

Na podstawce nie należy umieszczać innych akcesoriów.

TALERZ CRISP

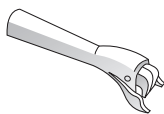


Może być używany tylko z wybranymi funkcjami.

Talerz Crisp musi być zawsze umieszczany na środku szklanego talerza obrotowego i, kiedy jest

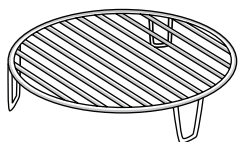
pusty, może zostać podgrzany przy użyciu specjalnej funkcji przeznaczonej tylko do tego celu. Umieścić potrawę bezpośrednio na talerzu Crisp.

UCHWYT DO TALERZA CRISP



Służy do wyjmowania gorącego talerza Crisp z piekarnika.

PODSTAWKA DRUCIANA



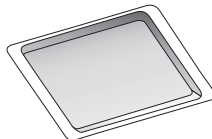
Umożliwia umieszczenie potrawy bliżej grilla, a tym samym zapewnia doskonały stopień przyrumienienia dania i optymalną cyrkulację powietrza.

Podczas korzystania z niektórych funkcji „6th Sense Crisp Fry” należy używać go jako podstawki pod talerz Crisp.

Umieścić ruszt na talerzu obrotowym, upewniając się, że nie styka się z innymi powierzchniami.

Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu.

PROSTOKĄTNA BLACHA DO PIECZENIA

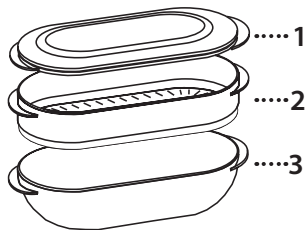


Blachy do pieczenia można używać tylko z funkcjami umożliwiającymi pieczenie konwekcyjne; nie wolno używać jej w połączeniu z mikrofalami.

Włożyć talerz poziomo, umieszczając go na podstawce wewnątrz komory.

Uwaga: Przy zastosowaniu blachy do pieczenia nie trzeba wyjmować talerza obrotowego ani jego podstawki.

NACZYNIĘ DO GOTOWANIA NA PARZE



1 Aby przygotować na parze potrawy, takie jak ryby czy warzywa, należy umieścić je w koszyku (2) i nalać wody pitnej (100 ml) na dno naczynia do gotowania na parze (3), celem uzyskania odpowiedniej ilości pary.

Aby ugotować potrawy takie jak ziemniaki, makaron, ryż lub produkty zbożowe, umieścić je bezpośrednio na dnie naczynia do gotowania na parze (niekoniecznie w koszyku) i dodać odpowiednią ilość pitnej wody, w zależności od ilości potrawy.

Dla uzyskania najlepszych rezultatów przykryć naczynie do gotowania na parze pokrywką (1) dołączoną do zestawu.

Naczynie do gotowania na parze należy zawsze umieszczać na talerzu obrotowym i używać go tylko z odpowiednimi funkcjami gotowania lub z funkcją mikrofal.

Dno naczynia do gotowania zostało zaprojektowane w taki sposób, aby można było go używać w połączeniu ze specjalną funkcją Smart clean.

Aksesoria dodatkowe, które nie są dołączone do zestawu, można zakupić oddzielnie w punkcie serwisu posprzedażnego.

Na rynku dostępnych jest wiele akcesoriów. Przed zakupem należy upewnić się, czy dane akcesoria nadają się do użycia w kuchence mikrofalowej i czy są odporne na działanie temperatur panujących w jej komorze.

Podczas gotowania przy użyciu mikrofal nie wolno używać metalowych pojemników na jedzenie lub napoje.

Należy zawsze upewnić się, że potrawy i akcesoria nie stykają się z wewnętrznymi ściankami kuchenki.

Przed uruchomieniem kuchenki należy zawsze sprawdzić, czy talerz obrotowy może się swobodnie obracać. Przy wkładaniu lub wyjmowaniu naczyń należy uważać, aby talerz obrotowy nie wypadł ze swojego położenia.

FUNKCJE PIECZENIA

FUNKCJE RĘCZNE

• MIKROFALE

Służy do szybkiego gotowania oraz podgrzewania potraw lub napojów.

Moc (W)	Zalecenia
900	Szybkie podgrzewanie napojów lub potraw o dużej zawartości wody.
750	Gotowanie warzyw.
650	Gotowanie mięsa i ryb.
500	Gotowanie sosów mięsnych lub sosów zawierających ser lub jaja. Dopiekanie tart mięsnych lub zapiekanych makaronów.
350	Powolne, delikatne gotowanie. Doskonałe do rozpuszczania masła lub czekolady.
160	Rozmrażanie mrożonych owoców lub zmiękczenie masła i sera.
90	Zmiękczenie lodów.

Działanie	Potrawa	Moc (W)	Czas trwania (min.)
Odgrzewanie	2 szklanki	900	1 - 2
Odgrzewanie	Ziemniaki tłuczone 1 kg	900	10 - 12
Rozmrażanie	Mięso mielone 500 g	160	15 - 16
Gotowanie	Biszkopt	750	7 - 8
Gotowanie	Krem waniliowy	500	16 - 17
Gotowanie	Pieczeń rzymska	750	20 - 22

• CRISP

Umożliwia idealnie przyrumienienie potrawy zarówno z wierzchu, jak i od spodu. Tej funkcji można używać tylko ze specjalnym talerzem Crisp.

Potrawa	Czas trwania (min.)
Ciasto drożdżowe	7 - 10
Hamburger	8 - 10 *

* Obrócić potrawę w połowie czasu gotowania.

Wymagane akcesoria: Talerz Crisp, uchwyt do talerza Crisp

• WYMUSZONY NADMUCH

Służy do takiego przygotowywania potraw, które pozwoli uzyskać podobny efekt, jak w przypadku zwykłego piekarnika. Do pieczenia potraw można używać blach lub innych naczyń przeznaczonych do pieczenia w piekarniku.

Potrawa	Temp. (°C)	Czas trwania (min.)
Suflet	175	30 - 35
Babeczka z serem	170 *	25 - 30
Ciasteczka	175 *	12 - 18

* Wymagane wcześniejsze nagrzanie piekarnika

Zalecane akcesoria: Prostokątna blacha do pieczenia / Ruszt

• TERMOOBIEG + MIKROFALE

Służy do przygotowywania dań pieczonych w krótkim czasie. Zaleca się użycie podstawki, co zapewni lepszy obieg powietrza.

Potrawa	Moc (W)	Temp. (°C)	Czas trwania (min.)
Pieczenie	350	170	35 - 40
Pasztecik mięsny	160	180	25 - 35

Zalecane akcesoria: Kratka

• GRILL

Do przypiekania, grillowania i zapiekania. Zaleca się obracać potrawy podczas gotowania/pieczenia.

Potrawa	Poziom grillowania	Czas trwania (min.)
Tost	Wysoki	5-6
Krewetki koktajlowe	Średni	18 - 22

Zalecane akcesoria: Kratka

• GRILL + MIKROFALE

Służy do szybkiego gotowania i zapiekania potraw, dzięki połączeniu funkcji mikrofal i grilla.

Potrawa	Moc (W)	Poziom grillowania	Czas trwania (min.)
Zapiekanka ziemniaczana	650	Średni	20 - 22
Ziemniaki w mundurkach	650	Wysoki	10 - 12

Zalecane akcesoria: Kratka

• TURBOGRILL

Zapewnia doskonałe efekty dzięki połączeniu funkcji grilla i konwekcji. Zaleca się obracać potrawy podczas gotowania/pieczenia.

Potrawa	Poziom grillowania	Czas trwania (min.)
Kebab z kurczaka	Wysoki	25-35

Zalecane akcesoria: Kratka

• TURBOGRILL + MIKROFALE

Służy do szybkiego pieczenia i zapiekania potraw dzięki połączeniu funkcji mikrofal, grilla i konwekcji.

Potrawa	Moc (W)	Poziom grillowania	Czas trwania (min.)
Cannelloni (mrożony)	650	Wysoki	20-25
Kotlety wieprzowe	350	Wysoki	30-40

Zalecane akcesoria: Kratka

• SZYBKE PODGRZEWANIE WSTĘPNE

Służy do szybkiego nagrzania piekarnika przed rozpoczęciem cyklu pieczenia.

• FUNKCJE SPECJALNE

» UTRZYMAJ CIEPŁE

Pozwala na utrzymywanie ciepła i świeżości przyrządzonych potraw, np. mięsa, potraw smażonych lub ciast.

» WYRASTANIE

Zapewnia optymalne wyrastanie różnych rodzajów ciast. Aby zachować wysoką jakość wyrastania ciasta, nie należy włączać tej funkcji, kiedy urządzenie jest wciąż nagrzane po poprzednim cyklu pieczenia.



FUNKCJE 6th SENSE

Funkcja ta umożliwi w pełni zautomatyzowane pieczenie wszystkich rodzajów potraw. Aby najlepiej wykorzystać możliwości tej funkcji, należy stosować się do wskazówek zawartych w danej tabeli pieczenia.

• ROZMRAŻANIE 6th SENSE

Do szybkiego rozmrażania różnych rodzajów żywności, na podstawie określenia ich wagi. Aby uzyskać najlepszy efekt, należy ułożyć żywność bezpośrednio na szklanym talerzu obrotowym.

ROZMRAŻANIE CHRUPKIEGO CHLEBA

Ta wyjątkowa funkcja Whirlpool pozwala na rozmrażanie zamrożonego chleba. Dzięki połączeniu technologii rozmrażania z technologią Crisp chleb smakuje i pachnie tak, jakby był świeżo upieczony. Funkcji tej należy używać do szybkiego rozmrażania i podgrzewania bułek, bagietek i rogalików. Aby korzystać z tej funkcji, należy użyć talerza Crisp.

Potrawa	Waga
ROZMRAŻANIE CHRUPKIEGO CHLEBA	50-800 g
MIĘSO	100-2000 g
DRÓB	100-3000 g
RYBY	100-2000 g
WARZYWA	100-2000 g
CHLEB	100-2000 g

• FUNKCJA 6th SENSE ODGRZEWANIE

Służy do odgrzewania gotowych potraw – zamrożonych lub w temperaturze pokojowej. Urządzenie automatycznie oblicza wartości ustawień potrzebne do osiągnięcia najlepszych możliwych rezultatów w jak najkrótszym czasie. Potrawę należy umieścić na żaroodpornym talerzu lub naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych. Wyjąć danie z opakowania i dokładnie zdjąć całą folię aluminiową. Odstawienie potrawy na 1-2 minuty po zakończeniu procesu odgrzewania pozwoli uzyskać lepszy efekt, szczególnie jeśli chodzi o żywność mrożoną. Kiedy korzysta się z tej funkcji, nie wolno otwierać drzwiczek.

• GOTOWANIE NA PARZE 6th SENSE

Służy do gotowania na parze potraw, takich jak warzywa i ryby, przy użyciu dostarczonego naczynia do gotowania na parze. Faza przygotowania automatycznie wytwarza parę, używając do gotowania wody wlanej na spód naczynia do gotowania na parze. Czasy gotowania w tej fazie mogą się różnić. Następnie urządzenie kontynuuje gotowanie potrawy na parze zgodnie z ustawionym czasem.

Ustawić 1-4 minuty dla miękkich warzyw, takich jak brokuły i por lub 4-8 minut dla twardszych warzyw, takich jak marchewki i ziemniaki.

Kiedy korzysta się z tej funkcji, nie wolno otwierać drzwiczek.

Wymagane akcesoria: Naczynie do gotowania na parze

• 6th SENSE CRISP FRY

Ta wyjątkowa funkcja, która pozwala na zdrowe przygotowanie potraw, łączy cechy funkcji Crisp z właściwościami cyrkulującego ciepłego powietrza. Dzięki niej można przygotować chrupkie, smaczne i przypieczone dania, ograniczając ilość tłuszczu potrzebnego do przyrządzenia potrawy w porównaniu z tradycyjnym gotowaniem. W niektórych przepisach można nawet całkowicie wykluczyć konieczność stosowania tłuszczu. Można smażyć różne produkty żywnościowe, zarówno świeże, jak i mrożone.

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy postępować zgodnie z informacjami zawartymi w poniższej tabeli i używać odpowiednich akcesoriów w zależności od rodzaju przygotowywanego dania (świeżego lub mrożonego*).

Potrawa	Waga/porcje
SMAŻENIE PANIEROWANEGO FILETA Przed pieczeniem lekko nasmarować olejem. Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp. Umieścić talerz na podstawie	100-500 g
PULPETY Przed pieczeniem lekko nasmarować olejem. Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp. Umieścić talerz na podstawie	200 - 800 g
RYBA Z FRYTKAMI * Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp	1-3 szt.
PANIEROWANE KREWETKI * Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp	100-500 g
KRAŻKI Z KALMARÓW W CIEŚCIE * Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp	100-500 g
PANIEROWANE PALUSZKI RYBNE * Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp. Obrócić, gdy pojawi się odpowiedni komunikat	100-500 g
SMAŻONE ZIEMNIAKI * Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp	200 - 500 g
SMAŻONE ZIEMNIAKI Obrać i pokroić w słupki. Moczyć w osolonej wodzie przez 30 minut. Osuszyć ręcznikiem papierowym i zważyć. Posmarować oliwą z oliwek (5%). Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp. Umieścić talerz na podstawie. Obrócić, gdy pojawi się odpowiedni komunikat	200 - 500 g
KROKIETY ZIEMNIACZANE Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp	100-600 g
BAKŁAŻAN Pokroić, posolić i odstawić na 30 minut. Umyć, osuszyć i zważyć. Posmarować oliwą z oliwek (5%). Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp. Umieścić talerz na podstawie. Obrócić, gdy pojawi się odpowiedni komunikat	200-600 g
PAPRYKA Pokroić, zważyć i nasmarować oliwą z oliwek (5%). Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp. Umieścić talerz na podstawie	200 - 500 g
CUKINIA Pokroić, zważyć i posmarować oliwą z oliwek (5%). Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp. Umieścić talerz na podstawie	200 - 500 g
PLACKI ZIEMNIACZANE Obrać i utrzeć. Moczyć w osolonej wodzie przez 30 minut. Osuszyć ręcznikiem papierowym i zważyć. Posmarować oliwą z oliwek (5%). Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp. Umieścić talerz na podstawie. Nałożyć i obrócić po pojawieniu się odpowiedniego komunikatu	100-600 g
NUGETSY Z KURCZAKA * Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp. Umieścić talerz na podstawie	200-600 g
SER PANIEROWANY * Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp. Umieścić talerz na podstawie	100 - 400 g
FALAFEL Lekko natłuścić talerz Crisp. Nałożyć i obrócić potrawę po pojawieniu się odpowiedniego komunikatu	100 - 400 g
MIESZANE SMAŻONE RYBY * Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp	100-500 g
KRAŻKI CEBULI * Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp. Umieścić talerz na podstawie	100-500 g

JAK KORZYSTAĆ Z DOTYKOWEGO WYŚWIETLACZA



Aby przewinąć menu lub listę:

Wystarczy przeciągnąć palcem wzdłuż wyświetlacza, aby przewinąć pozycje lub wartości.



Aby wybrać lub zatwierdzić:

Dotknąć ekranu, aby wybrać wymaganą wartość lub pozycję z menu.

Aby powrócić do poprzedniego ekranu:

dotknąć < .

Aby zatwierdzić ustawienie lub przejść do następnego ekranu:

Dotknąć „USTAW” lub „DALEJ”.

PIERWSZE UŻYCIE

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy je skonfigurować.

Ustawienia można ponownie zmienić poprzez naciśnięcie , aby wejść do menu „Narzędzia”.

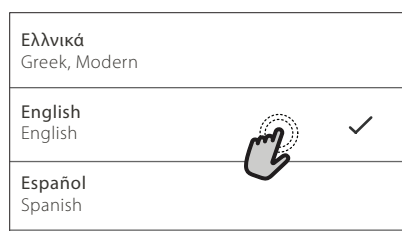
1. WYBÓR JĘZYKA

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy ustawić język i czas.

- Przeciągnąć palcem wzdłuż ekranu, aby przewinąć listę dostępnych języków.



- Dotknąć wybranego języka.

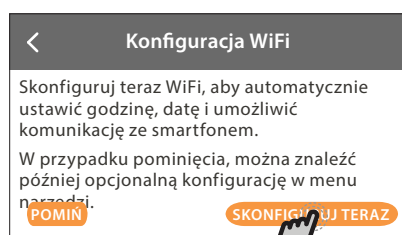


Dotknięcie < umożliwi powrót do poprzedniego ekranu.

2. USTAWIENIE WIFI

Funkcja 6th Sense Live pozwala na zdalną obsługę piekarnika z urządzenia mobilnego. Aby umożliwić zdalne sterowanie urządzeniem, należy najpierw pomyślnie wykonać procedurę konfiguracji połączenia. Ta procedura jest konieczna w celu rejestracji posiadanego urządzenia oraz podłączenia go do sieci domowej.

- Dotknąć „SKONFIGURUJ TERAZ”, aby skonfigurować połączenie.



W przeciwnym razie dotknąć „POMIŃ”, aby odłożyć połączenie urządzenia na później.

W JAKI SPOSÓB SKONFIGUROWAĆ POŁĄCZENIE

Aby użyć tej funkcji, należy posiadać: Smartfon lub tablet oraz bezprzewodowy router podłączony do internetu.

Należy użyć urządzenia mobilnego, aby sprawdzić, czy sygnał bezprzewodowej domowej sieci jest silny w pobliżu urządzenia.

Minimalne wymagania.

Urządzenie mobilne: Android 4,3 (lub wyższa wersja) z ekranem o rozdzielczości 1280x720 (lub wyższej) lub system iOS 8 (lub wyższa wersja).

Bezprzewodowy router: 2,4Ghz WiFi b/g/n.

1. Pobranie aplikacji 6th Sense Live

Pierwszym krokiem do połączenia urządzenia jest pobranie aplikacji na urządzenie mobilne. Aplikacja 6th Sense Live poprowadzi użytkownika przez wszystkie opisane tutaj kroki. Można pobrać aplikację 6th Sense Live ze sklepu iTunes Store lub Google Play Store.

2. Utworzenie konta

Jeśli jeszcze nie zostało to zrobione, należy utworzyć konto. Umożliwi to połączenie posiadanych urządzeń w sieć oraz ich zdalny podgląd i sterowanie.

3. Zarejestrowanie posiadanego urządzenia

Zarejestrować posiadane urządzenie zgodnie ze wskazówkami aplikacji. Potrzebny będzie numer identyfikacyjny urządzenia mobilnego (SAID), aby zakończyć proces rejestracji. Unikalny numer można znaleźć na tabliczce znamionowej dołączonej do urządzenia.

4. Podłączenie do WiFi

Postępować zgodnie z procedurą scan-to-connect (skanowanie w celu połączenia). Aplikacja poprowadzi użytkownika przez proces podłączenia urządzenia do bezprzewodowej sieci domowej.

Jeśli posiadany router obsługuje WPS 2,0 (lub wyższy), wybrać „RĘCZNE”, a następnie dotknąć „Konfiguracja WPS”: W bezprzewodowym routerze nacisnąć przycisk WPS w celu nawiązania połączenia między dwoma urządzeniami.

Jeśli będzie to konieczne, można również połączyć urządzenie ręcznie za pomocą opcji „Search for a network” [Znajdź sieć].

Kod SAID jest używany do synchronizacji urządzenia mobilnego z posiadanym urządzeniem.

Adres MAC jest wyświetlany dla modułu WiFi.

Procedura połączenia będzie musiała być powtórzona, jedynie jeśli zmienione zostaną ustawienia posiadanego routera (np. nazwa sieci lub hasło lub dostawca danych).

3. USTAWIANIE GODZINY ORAZ DATY

Połączenie piekarnika z domową siecią sprawi, że godzina i data ustawią się automatycznie. W przeciwnym razie konieczne będzie ręczne ustawienie godziny i daty.

- Wprowadzić odpowiednie liczby, aby ustawić godzinę.
- Dotknąć „USTAW”, aby potwierdzić.

Po ustawieniu godziny należy ustawić datę.

- Wprowadzić odpowiednie liczby, aby ustawić datę.
- Dotknąć „USTAW”, aby potwierdzić.

Po długiej przerwie w zasilaniu należy ponownie ustawić godzinę i datę.

4. ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA

Nowe urządzenie może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko normalne.

Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zalecamy rozgrzanie pustego piekarnika, co ułatwi pozbycie się tego zapachu.


Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także wyjąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria.

Nagrząć piekarnik do 200 °C, najlepiej używając funkcji „Szybkie podgrzewanie wstępne”.

Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBIERANIE FUNKCJI

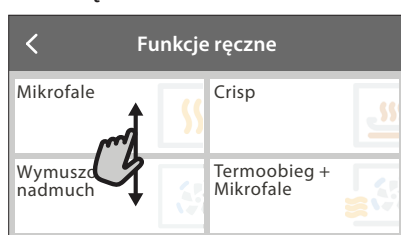
- Aby włączyć piekarnik, nacisnąć  lub dotknąć ekranu w dowolnym miejscu.

Wyświetlacz pozwala na wybór pomiędzy funkcją Ręczne a funkcjami 6th Sense.

- Dotknąć głównej żądanej funkcji, aby przejść do odpowiedniego menu.



- Przewijać do góry lub w dół, aby zapoznać się z listą.



- Wybrać żądaną funkcję, dotykając jej.


2. USTAWIANIE FUNKCJI RĘCZNYCH

Po wybraniu żądanej funkcji istnieje możliwość zmiany jej ustawień. Na wyświetlaczu będą pojawiać się ustawienia, które można zmieniać.

ZASILANIE / TEMPERATURA / POZ. GRILLOWANIA

- Przewinąć sugerowane wartości i wybrać żądaną wartość.

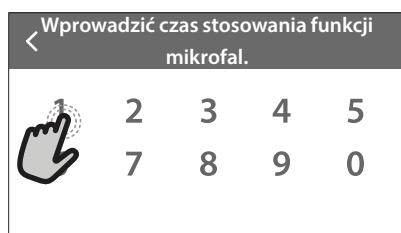


W funkcji „Wymuszony nadmuch” można dotknąć , aby uruchomić nagrzewanie wstępne.

CZAS TRWANIA

W funkcjach mikrofali i funkcjach łączonych z mikrofalą można zawsze ustawić czas pieczenia.

- Wprowadzić odpowiednie liczby, aby ustawić żądany czas pieczenia.



- Dotknąć „DALEJ”, aby potwierdzić.

Po zakończeniu czasu pieczenia kończy się ono automatycznie.

Korzystając z funkcji bez mikrofali, nie trzeba ustawiać czasu pieczenia, jeśli chce się piec w trybie ręcznym.

- Aby uruchomić czas trwania pieczenia, dotknąć „Ustaw czas gotowania”.



Aby anulować ustawiony czas trwania pieczenia podczas pieczenia i dalej zarządzać ręcznie końcowym etapem pieczenia, dotknąć ustawionego czasu trwania pieczenia i wybrać „STOP”.

3. USTAWIANIE FUNKCJI 6th SENSE

Funkcje 6th Sense umożliwiają przygotowywanie szerokiej gamy potraw poprzez wybranie potrawy z listy. Większość ustawień pieczenia jest wybierana automatycznie przez urządzenie w celu osiągnięcia najlepszych rezultatów.

- Wybrać z listy tryb pieczenia.
- Wybrać funkcję.

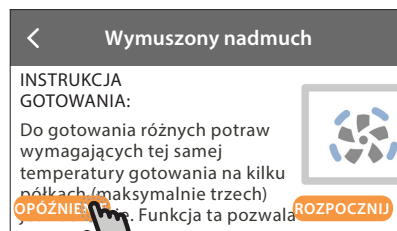
Funkcje wyświetlają się według kategorii jedzenia w menu POTRAWA 6th SENSE (patrz odpowiednie tabele) oraz według właściwości przepisu w menu LIFESTYLE.

- Po wybraniu funkcji należy po prostu wskazać cechy potrawy (ilość, waga itp.), która ma być pieczona, aby uzyskać idealny efekt.

4. USTAWIANIE OPÓŹNIENIA STARTU PIECZENIA

Przed uruchomieniem funkcji bez mikrofali można opóźnić rozpoczęcie pieczenia: Funkcja rozpocznie działanie o godzinie, która zostanie wcześniej ustawiona.


- Naciśnij „OPÓŹNIENIE”, aby ustawić wymaganą godzinę.



- Po ustawieniu żądanego opóźnienia, dotknąć „OPÓŹNIENIE ROZPOCZĘCIA”, aby rozpocząć czas oczekiwania.
- Włożyć potrawę do piekarnika i zamknąć drzwiczki: Funkcja rozpocznie działanie

automatycznie po okresie, który został obliczony.

Aby zaprogramować opóźnienia czasu gotowania, faza nagrzewania piekarnika musi zostać wyłączona: Piekarnik osiągnie żadaną temperaturę stopniowo, co oznacza, że czas pieczenia będzie nieznacznie dłuższy niż ten podany w tabeli pieczenia.

- Aby natychmiast włączyć funkcję i anulować zaprogramowany czas opóźnienia, dotknąć .

5. WŁĄCZANIE FUNKCJI


- Po skonfigurowaniu ustawień, dotknąć „ROZPOCZNIJ”, aby aktywować funkcję.

Jeśli piekarnik jest gorący, a funkcja wymaga konkretnej temperatury maksymalnej, na wyświetlaczu pojawi się komunikat.

Przy funkcjach mikrofalii dostępne jest zabezpieczenie przed uruchomieniem. Przed uruchomieniem funkcji należy otworzyć i zamknąć drzwiczki.

- Otworzyć drzwiczki.
- Włożyć potrawę do piekarnika i zamknąć drzwiczki.
- Dotknąć „ROZPOCZNIJ”.

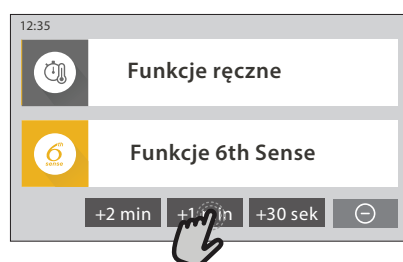
W każdym momencie podczas pieczenia można zmienić wartości, które zostały ustawione, dotykając wartości, która ma być zmieniona.

- Nacisnąć , aby zatrzymać aktywną funkcję w każdym momencie.

6. JET START

Na dole głównego ekranu znajduje się pasek, który pokazuje trzy różne czasy. Należy dotknąć jeden z nich, aby rozpocząć pieczenie przy użyciu funkcji mikrofalii ustawionej na pełną moc (900 W).

- Otworzyć drzwiczki.
- Włożyć potrawę do piekarnika i zamknąć drzwiczki.
- Aby rozpocząć pieczenie, należy dotknąć czas gotowania.



7. NAGRZEWANIE


Jeśli wcześniej została aktywowana, po włączeniu funkcji wyświetlacz pokazuje status fazy wstępnego nagrzewania.

Po zakończeniu tej fazy zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat, że piekarnik osiągnął ustawioną temperaturę.

- Otworzyć drzwiczki.
- Włożyć danie.
- Zamknąć drzwiczki i dotknąć „WYKONANO”, aby rozpocząć pieczenie.

Umieszczenie potraw w piekarniku przed końcem procesu wstępnego nagrzewania może mieć wpływ na jakość przygotowywanych potraw. Otwarcie drzwiczek w trakcie fazy wstępnego nagrzewania wstrzyma nagrzewanie piekarnika. Czas pieczenia nie zawiera fazy wstępnego nagrzewania.

Można zmienić domyślne ustawienie opcji podgrzewania dla funkcji gotowania, które umożliwiają robienie tego ręcznie.

- Wybierz funkcję, która umożliwi ręczne wybranie funkcji podgrzewania.
- Naciśnij ikonę , aby włączyć lub wyłączyć wstępne podgrzewanie. Zostanie to ustawione jako opcja domyślna.

8. WSTRZYMYWANIE PIECZENIA

Niektóre funkcje 6th Sense wymagają obracania potrawy podczas pieczenia. Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności.

- Otworzyć drzwiczki.
- Przeprowadzić czynność wskazaną na wyświetlaczu.
- Zamknąć drzwiczki, następnie dotknąć „WYKONANO”, aby wznowić pieczenie.

Przed zakończeniem pieczenia piekarnik może wyświetlić polecenie sprawdzenia potrawy w ten sam sposób.

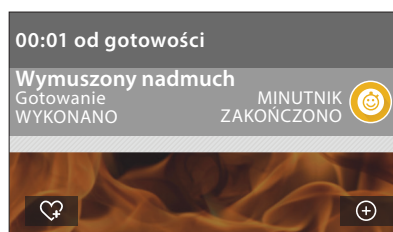
Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności.



- Sprawdzić potrawę.
- Zamknąć drzwiczki, następnie dotknąć „WYKONANO”, aby wznowić pieczenie.

9. KONIEC PIECZENIA

Sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone.

W przypadku niektórych funkcji można wydłużyć czas pieczenia lub zapisać funkcję jako ulubioną po zakończeniu pieczenia.




- Dotknąć , aby zapisać w Ulubionych.
- Dotknąć , aby przedłużyć pieczenie.

10. ULUBIONE

Funkcja Ulubione przechowuje ustawienia piekarnika dla ulubionych przepisów użytkownika.

Piekarnik automatycznie wykryje najczęściej używane funkcje. Po kilku użyciach danego przepisu urządzenie zaproponuje dodanie funkcji do Ulubionych.

JAK ZAPISAĆ FUNKCJĘ

Po zakończeniu funkcji można dotknąć , aby zapisać ją jako ulubioną. Umożliwi to szybkie używanie danej funkcji w przyszłości przy zachowaniu tych samych ustawień. Wyświetlacz umożliwia zapisanie funkcji wskazując maksymalnie 4 pory ulubionych posiłków, w tym śniadania, obiadu, przekąski i kolacji.

- Dotknąć ikony, aby wybrać przynajmniej jeden posiłek.




- Dotknąć „ULUBIONY”, aby zapisać funkcję.

WCZEŚNIEJ ZAPISANE

Funkcje, które zostaną zapisane jako ulubione, będą wyświetlane na głównym ekranie dla danej pory dnia.



Aby zobaczyć menu Ulubione nacisnąć : Funkcje będą podzielone według pory posiłku i podane będą pewne sugestie.

- Dotknąć ikony posiłków, aby wyświetlić odpowiednie listy.



Dotknięcie  umożliwia również przeglądanie historii używanych ostatnio funkcji.

- Przewinąć zaproponowaną listę.
- Dotknąćżądanego przepisu lub funkcji.
- Dotknąć „ROZPOCZNIJ”, aby rozpocząć pieczenie.

ZMIANA USTAWIEŃ



Na ekranie Ulubionych można dodać obraz lub nazwę, aby dostosować funkcję do swoich preferencji.

- Wybrać funkcję, która ma być zmieniona.
- Dotknąć „EDYCJA”.
- Wybrać właściwość, która ma być zmieniona.
- Dotknąć „DALEJ”: Wyświetlacz pokaże nowe właściwości.
- Dotknąć „ZAPISZ”, aby zatwierdzić zmiany.

Na ekranie Ulubionych można również usuwać funkcje, które zostały zapisane:


- Dotknąć  na danej funkcji.
- Dotknąć „USUŃ TO”.

Można również zmienić godzinę, o której są wyświetlane różne posiłki:

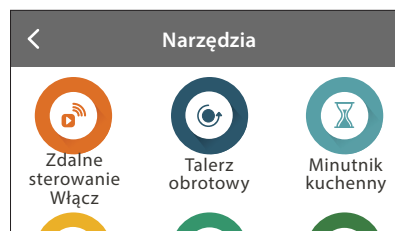
- Nacisnąć .
- Wybrać  „Preferencje”.
- Wybrać „Godziny i daty”.
- Dotknąć „Twoje godziny posiłków”.
- Przewinąć listę i dotknąć odpowiedniej godziny.
- Dotknąć nazwy odpowiedniego posiłku, aby go zmienić.

Każdy przedział czasowy można połączyć tylko z jednym posiłkiem.

11. NARZĘDZIA

Nacisnąć , aby otworzyć menu „Narzędzia” w dowolnym momencie.

To menu umożliwia wybór spośród kilku opcji oraz zmianę ustawień lub preferencji dla urządzenia lub wyświetlacza.



UAKTYWNIANIE ZDALNE

Możliwość skorzystania z aplikacji 6th Sense Live Whirlpool.

TALERZ OBROTOWY

Ta opcja powoduje zatrzymanie talerza obrotowego, co umożliwia użycie dużych lub kwadratowych pojemników, które są przeznaczone do użycia w kuchence mikrofalowej, ale nie mogą się swobodnie obracać wewnątrz urządzenia.

MINUTNIK KUCHENNY



Tę funkcję można aktywować podczas używania jakiejś funkcji pieczenia lub jedynie do zachowania czasu.

Po włączeniu funkcji minutnik kuchenny będzie nadal niezależnie odliczać czas, nie zakłócając działania funkcji.

Gdy minutnik kuchenny jest aktywny, można także wybrać i włączyć funkcję.

Minutnik będzie nadal odliczał czas w prawym górnym rogu ekranu.

Aby przywrócić lub zmienić minutnik kuchenny:

- Nacisnąć .
- Dotknąć .

Kiedy odliczanie wybranego czasu dobiegnie końca, pojawi się komunikat na wyświetlaczu i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

- Dotknąć „ODRZUĆ”, aby anulować ustawienia minutnika lub ustawić nowy czas trwania.
- Dotknąć „USTAW NOWY MINUTNIK”, aby ponownie ustawić minutnik.



OŚWIETLENIE

Aby włączyć/wyłączyć lampę piekarnika.



SAMOCZYSZCZENIE

W ramach tego specjalnego cyklu czyszczenia brud i resztki jedzenia można z łatwością usunąć za pomocą pary. Do dolnej części naczynia do gotowania na parze (3) dołączonego do zestawu lub do pojemnika o przeznaczeniu do kuchenek mikrofalowych nalać szklankę wody pitnej i uruchomić tę funkcję.

Wymagane akcesoria: Naczynie do gotowania



WYCISZ

Dotknąć ikony, aby wyciszyć lub anulować wyciszenie wszystkich dźwięków i alarmów.



BLOKADA ELEMENTÓW STERUJĄCYCH

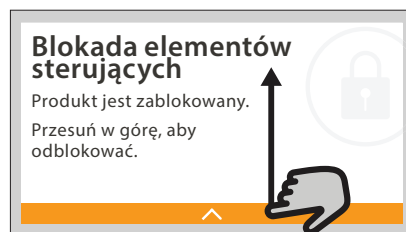
Blokada elementów sterujących umożliwia zablokowanie przycisków na ekranie dotykowym, tak aby nie można było ich nacisnąć przez przypadek.

Aby aktywować blokadę:

- Dotknąć ikony .

Aby dezaktywować blokadę:

- Dotknąć wyświetlacza.
- Przeciągnąć palcem w górę po wyświetlonym komunikacie.



PREFERENCJE

Do zmiany kilku ustawień piekarnika.



WI-FI

Do zmiany ustawień lub konfigurowania nowej domowej sieci.



INFO

Do wyłączenia „Zapamiętaj tryb demonstracyjny”, resetowania urządzenia oraz pozyskiwania dalszych informacji o urządzeniu.

PRAKTYCZNE PORADY

GOTOWANIE ZA POMOCĄ MIKROFAL

Mikrofale przenikają do żywności jedynie na pewną głębokość, zatem podczas pieczenia kilku potraw jednocześnie należy umieścić je w możliwie największej odległości tak, by umożliwić działanie mikrofal.

Małe kawałki gotują się szybciej niż duże kawałki: aby potrawa ugotowała się równomiernie, pociąć ją na kawałki równej wielkości.

Większość potraw będzie się nadal gotować po zakończeniu cyklu gotowania/pieczenia kuchenki mikrofalowej. Dlatego też należy zawsze pozostawić potrawę jeszcze na pewien czas w urządzeniu.

Należy usunąć zapiecia z papierowych lub plastikowych torebek, zanim zostaną włożone do kuchenki mikrofalowej w celu ugotowania potrawy. Plastikową folię należy naciąć lub nakłuć widelcem, aby podczas gotowania umożliwić uwolnienie ciśnienia i zapobiec rozerwaniu folii na skutek gromadzenia się pary podczas procesu gotowania.

PŁYNY

Płyny mogą podgrzewać się powyżej punktu wrzenia bez widocznych pęcherzyków. Może to spowodować nagłe wykipienie gorącego płynu. Aby temu zapobiec, należy unikać stosowania naczyń z wąską szyją. Zamieszać płyn przed wstawieniem naczynia do kuchenki mikrofalowej i pozostawić w nim łyżeczkę.

Po podgrzaniu ponownie wymieszać, a następnie ostrożnie wyjąć pojemnik z komory piekarnika.

PRODUKTY MROŻONE

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zalecamy rozmrażanie potraw bezpośrednio na szklanym ociekaczu. W razie potrzeby możliwe jest zastosowanie pojemnika z lekkiego plastiku, który jest odpowiedni do stosowania w kuchence mikrofalowej.

Potrawy gotowane, gulasze i sosy mięsne rozmrożą się lepiej, gdy je czasami zamieszamy. Należy oddzielać kawałki potraw, gdy zaczynają się rozmrażać: rozdzielone części rozmrożą się szybciej.

POTRAWY DLA DZIECI

Podgrzewając potrawy dla dzieci w słoiczku albo płyny w butelce dla niemowląt, należy zawsze wymieszać zawartość i przed podaniem sprawdzić temperaturę. Zapewni to równomierne rozprzodzenie ciepła i pozwoli uniknąć ryzyka poparzeń.

Przed podgrzewaniem należy upewnić się, czy pokrywka i smoczek zostały zdjęte.

CIASTA I CHLEBY

Zaleca się używanie funkcji „Termoobieg” do ciast i pieczywa. Alternatywnie, w celu skrócenia czasu pieczenia, użytkownik może wybrać „Termoobieg + Mikrofałe”, z mocą mikrofalii ustawioną na wartość nie większą niż 160 W, aby potrawy pozostały miękkie i aromatyczne.

Przy funkcji „Wymuszony nadmuchi”, stosować formy z ciemnego metalu i stawiać je zawsze na dostarczonym ruszcie.

Do przygotowywania potraw, takich jak biszkopty lub bułki, można również używać prostokątnych blach lub innych naczyń do pieczenia, odpowiednich do użytku w kuchence mikrofalowej.

Korzystając z funkcji „Termoobieg + Mikrofałe”, należy używać wyłącznie pojemników odpowiednich do użytku w kuchence mikrofalowej i stawiać je na dostarczonym ruszcie.

Aby sprawdzić, czy wypiek jest gotowy, wetknąć drewniany patyczek w jego środkową część: Jeśli patyczek jest suchy, ciasto jest upieczone.

Nie smarować masłem ścianek form, w których zastosowano nieprzywierającą powłokę. W przeciwnym razie, ciasto może nierówno wyrosnąć po bokach.

Jeśli wypiek „pęcznieje” podczas pieczenia, następnym razem należy ustawić niższą temperaturę i rozważyć zmniejszenie ilości dodawanego płynu lub łagodniejsze mieszanie ciasta.

Jeśli spód ciasta jest zbyt wilgotny, należy skorzystać z niższego poziomu i wyłożyć spód bułką tartą lub pokruszonymi herbatnikami przed włożeniem nadzienia.

PIZZA

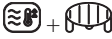



Aby w krótkim czasie uzyskać równomierne upieczenie i kruchy spód pizzy, zaleca się użycie funkcji „Crisp” łącznie z dostarczonymi akcesoriami.

Alternatywnie, w przypadku większej pizzy, możliwe jest użycie prostokątnych blach łącznie z funkcją „Wymuszony nadmuchi”: w takiej sytuacji należy podgrzać piekarnik do temperatury 200°C i rozprzodzić mozzarellę na pizzy po upływie dwóch trzecich procesu pieczenia.






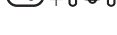




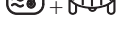












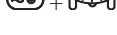



MIĘSO I RYBY

Aby szybko uzyskać efekt doskonałego zrumienienia powierzchni, a jednocześnie zachować soczystość i miękkość mięsa lub ryby, zaleca się stosowanie funkcji mikrofal z termoobiegiem, np. „Turbogrill+Mikrofałe” lub „Termoobieg+Mikrofałe”.

Aby osiągnąć najlepsze możliwe efekty pieczenia, należy ustawić poziom mocy mikrofalii na wartość 350 W.


Kategorie żywności		Aksesoria	Ilość	Informacje dotyczące przygotowywania potraw		
ZAPIEKANKA I PIECZONY MAKARON	Lazania		4-10 porcji	Przygotować według ulubionego przepisu. Aby uzyskać doskonałe przyrumienienie, polać sosem beszamelowym i posypać serem		
	Cannelloni		400-1500 g			
	Lazania *		500-1200 g	Wyjąć danie z opakowania i dokładnie zdjąć całą folię aluminiową		
	Cannelloni *		400-1500 g			
RYŻ I MAKARON	Ryż		100-400 g ∞•	Ustawić zalecany czas gotowania dla ryżu. Dodać posoloną wodę i ryż do dolnej części naczynia do gotowania na parze i przykryć pokrywką. Użyć 2-3 szklanek wody na każdą szklankę ryżu.		
	Kaszka ryżowa		2-4 porcje ∞•	Dodać wodę i ryż do dolnej części naczynia do gotowania na parze i przykryć pokrywką. Dodać mleko, gdy piekarnik wyświetli odpowiedni komunikat. Na 2 porcje należy użyć 75 ml ryżu, 200 ml wody oraz 300 ml mleka.		
	Makaron		1 – 4 porcji ∞•	Ustawić zalecany czas gotowania dla makaronu. Dodać makaron, gdy urządzenie wyświetli stosowny komunikat, i gotować pod przykryciem. Użyć około 750 ml wody na każde 100 g makaronu		
	RYŻ, MAKARON I ZBOŻA	Kasza burgul		100 - 400 g	Dodać posoloną wodę i zboże do dolnej części naczynia do gotowania na parze i przykryć pokrywką. Użyć 2 szklanek wody na każdą szklankę kaszy burgul	
		Komosa ryżowa			Dodać posoloną wodę i zboże do dolnej części naczynia do gotowania na parze i przykryć pokrywką. Użyć 2 szklanek wody na każdą szklankę quinoa	
		Proso			Dodać posoloną wodę i zboże do dolnej części naczynia do gotowania na parze i przykryć pokrywką. Użyć 3 szklanek wody na każdą szklankę kaszy jaglanej	
		Amarant			Dodać posoloną wodę i zboże do dolnej części naczynia do gotowania na parze i przykryć pokrywką. Użyć 3-4 szklanek wody na każdą szklankę amarantusu	
		Pszenica orkisz			Dodać posoloną wodę i zboże do dolnej części naczynia do gotowania na parze i przykryć pokrywką. Użyć 3-4 szklanek wody na każdą szklankę orkiszu	
		Jęczmień			Dodać posoloną wodę i zboże do dolnej części naczynia do gotowania na parze i przykryć pokrywką. Użyć 3-4 szklanek wody na każdą szklankę kaszy jęczmiennej	
		Kasza gryczana			Dodać posoloną wodę i zboże do dolnej części naczynia do gotowania na parze i przykryć pokrywką. Użyć 3 szklanek wody na każdą szklankę kaszy gryczanej	
Kuskus		Dodać posoloną wodę i zboże do dolnej części naczynia do gotowania na parze i przykryć pokrywką. Użyć 2 szklanek wody na każdą szklankę kuskusu				
Kasza owsiana					1-2 porcje ∞•	W pojemniku o wysokich krawędziach umieścić posoloną wodę i płatki owsiane, wymieszać i włożyć do komory


* Mrożone ∞• Sugerowana ilość. Nie otwierać drzwiczek podczas przygotowywania potrawy.


	Kategorie żywności	Aksesoria	Ilość	Informacje dotyczące przygotowywania potraw	
MIĘSO	WOŁOWINA	Pieczeń wołowa	 + 	800-1500 g	Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami zgodnie z preferencjami. Po zakończeniu pieczenia, a przed rozkrojeniem, odstawić na przynajmniej 15 minut
		Pieczeń cielęca			Posmarować olejem bądź roztopionym masłem. Natrzeć solą i pieprzem. Po zakończeniu pieczenia, a przed rozkrojeniem, odstawić na przynajmniej 15 minut
		Stek		2-6 sztuk	Posmarować olejem i rozmarynem. Natrzeć solą i czarnym pieprzem. Rozłożyć równomiernie na ruszcie
		Hamburger		2-6 sztuk	Przed pieczeniem należy natrzeć olejem i posolić
		Hamburger *		100-500 g	Przed rozpoczęciem procesu wstępnego nagrzewania lekko natłuścić talerz Crisp
	WIEPRZOWINA	Pieczona wieprzowina	 + 	800-1500 g	Posmarować olejem bądź roztopionym masłem. Natrzeć solą i pieprzem. Po zakończeniu pieczenia, a przed rozkrojeniem, odstawić na przynajmniej 15 minut
		Kotlety		2-6 sztuk	Posmarować olejem i rozmarynem. Natrzeć solą i czarnym pieprzem. Rozłożyć równomiernie na ruszcie
		Żeberka		700-1200 g	Posmarować olejem i doprawić według gustu. Natrzeć solą i pieprzem. Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp stroną z kośćmi skierowaną ku dołowi
		Bekon		50-150 g	Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp
	JAGNIĘCINA	Pieczona jagnięcina	 + 	1000-1500 g	Posmarować olejem bądź roztopionym masłem. Natrzeć solą, pieprzem i rozgniecionym czosnkiem. Po zakończeniu pieczenia, a przed rozkrojeniem, odstawić na przynajmniej 15 minut
		Kotlet		2-8 sztuk	Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Równomiernie rozłożyć na ruszcie
	KURCZAK	Pieczony kurczak		800-2500 g	Posmarować olejem i doprawić według gustu. Natrzeć solą i pieprzem. Umieścić w piekarniku częścią piersiową do góry
		Porcje kurczaka		400 -1200 g	Posmarować olejem i doprawić według gustu. Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp stroną ze skórą skierowaną do dołu
		Filet / pierś z kurczaka		300-1000 g	Przed rozpoczęciem procesu wstępnego nagrzewania lekko natłuścić talerz Crisp
	DUCK (KACZKA)	Pieczona kaczka	 + 	800 - 2000 g	Posmarować olejem bądź roztopionym masłem. Natrzeć solą, pieprzem i papryką. Umieścić w piekarniku częścią piersiową w dół
		Porcje kaczki		400 - 1400 g	Posmarować olejem i doprawić według gustu. Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp stroną ze skórą skierowaną do dołu
	MIĘSO GOTOWANE NA PARZE	Filety z kurczaka		300-800 g ○●	Rozłożyć równomiernie na kratce do gotowania na parze
		Filety z indyka			
		Hot dog		4-8 sztuk ○●	Umieścić hot dogi w dolnej części naczynia do gotowania na parze i zalać je wodą. Podgrzewać bez przykrycia
	DANIA MIĘSNE	Pieczeń rzymska		4-8 porcji	Przygotować według ulubionego przepisu i umieścić w formie do pieczenia chleba, dociskając, by zapobiec tworzeniu się „kieszonek powietrznych”
Pasztecik mięsny		 + 	1 wypiek	Przygotować masę mięsną dla 6-9 pojedynczych cynkowych form do pasztetu. Posypać natłuszczoną cynkową formę do pasztetu tartką bułką, napęlnić masą mięsną i przykryć ciastem francuskim	
Kebab			400-1200 g	Posmarować oliwą i natrzeć ziołami. Rozłożyć równomiernie na ruszcie	
Smażenie panierowanego fileta		 + 	100-500 g	Posmarować olejem. Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp	
Kiełbasy i parówki			200 - 800 g	Przed rozpoczęciem procesu nagrzewania lekko natłuścić talerz Crisp. Nakłuć kiełbaski widelcem, aby zapobiec ich pękaniu	
Pulpety		 + 	200 -800 g	Przygotować zgodnie z ulubionym przepisem i uformować kulki o wadze ok. 30-40 g. Posmarować olejem. Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp	

AKCESORIA


 Pojemnik odpowiedni do piekarnika/mikrofali

 Naczynie do gotowania na parze (kompletne)

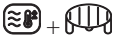



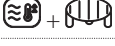






 Naczynie do gotowania na parze (Spód + pokrywka)

 Naczynie do gotowania na parze (spód)







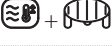


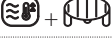

























 Kratka

 Prostokątna blacha do pieczenia

 Talerz Crisp


	Kategorie żywności	Aksesoria	Ilość	Informacje dotyczące przygotowywania potraw	
RYBY I OWOCE MORZA	RYBA W CAŁOŚCI	Pieczona ryba w całości	 + 	600-1200 g	Posmarować olejem. Doprawić sokiem z cytryny, czosnkiem i pietruszką
		Ryba w całości gotowana na parze		600-1200 g	
	FILETY I STEKI GOTOWANE NA PARZE	Stek z tuńczyka		300-800 g ∞•	Rozłożyć równomiernie na kratce do gotowania na parze
		Stek z łososia			
		Stek z miecznika			
		Filet z labraksa			
		Filet z morlesza			
		Other fillet (Inny filet)			
		Filet z pstrąga			
		Inny stek			
	ZAPIEKANKA RYBNA	Zapiekanka rybna	 + 	500-1200 g	Obtoczyć w bułce tartej, a po wierzchu posypać wiórkami masła
		Zapiekanka rybna *		600-1200 g	Wyjąć danie z opakowania i dokładnie zdjąć całą folię aluminiową
	OWOCE MORZA GOTOWANE NA PARZE	Przegrzebki		1-6 sztuk	Rozłożyć równomiernie na kratce do gotowania na parze
		Małże		400-1000 g	Przed pieczeniem doprawić olejem, pieprzem, czosnkiem cytrynowym i pietruszką. Dobrze wymieszać
		Krewetki		100-600 g	Rozłożyć równomiernie na kratce do gotowania na parze
	SMAŻONE RYBY I OWOCE MORZA	Ryba z frytkami *		1-3 porcje	Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp, na przemian filety rybne i ziemniaki
		Panierowane krewetki *		100-500 g	Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp
		Krażki z kalmarów w cieście *			
		Panierowane paluszki rybne *			
		Mieszane smażone ryby *			
Kotlet rybny		300 - 800 g			


* Mrożone ∞• Sugerowana ilość. Nie otwierać drzwiczek podczas przygotowywania potrawy.


	Kategorie żywności	Aksesoria	Ilość	Informacje dotyczące przygotowywania potraw	
WARZYWA	PIECZONE WARZYWA	Ziemniaki	 + 	300-1200 g	Przed umieszczeniem w komorze pokroić na kawałki, doprawić olejem, solą i ziołami
		Warzywa faszerowane		600-2200 g	Wyjąć łyżeczką mięsz z warzyw i napełnić je mieszanką samego mięszu, mielonego mięsa i rozdrobnionego sera. Przyprawić według uznania czosnkiem, solą i ziołami.
		Burger wegetariański *		2-6 sztuk	Lekko posmarować talerz Crisp tłuszczem
		Ziemniaki w mundurkach		200-1000 g	Posmarować olejem bądź roztopionym masłem. Na górze warzywa zrobić nacięcie w kształcie krzyżyka, zalać kwaśną śmietaną i dodać ulubione dodatki.
		Potato Wedges (Łódeczki ziemniaczane)		300 - 800 g	Przed umieszczeniem w komorze pokroić na łódeczki, doprawić olejem, solą i ziołami
	ZAPIEKANE WARZYWA	Ziemniaki	 + 	4-10 porcji	Pokroić i umieścić w dużym pojemniku. Przyprawić solą, pieprzem i zalać śmietaną. Posypać z wierzchu serem
		Brokuły		600 -1500 g	Pokroić na kawałki i umieścić w większym pojemniku. Przyprawić solą, pieprzem i zalać śmietaną. Posypać z wierzchu serem
		Kalafior	 + 	600 -1500 g	
		Placki ziemniaczane		100-500 g	Obrać i utrzeć. Moczyć w osolonej, zimnej wodzie przez 30 minut. Wysuszyć ręcznikiem papierowym i odcisnąć nadmiar wilgoci. Doprawić solą, czarnym pieprzem, pieprzem cayenne i papryką. Rozłożyć równomiernie na natłuszczonym talerzu Crisp
		Vegetable (Warzywa) *		400-800 g	Wyjąć danie z opakowania i dokładnie zdjąć całą folię aluminiową
	WARZYWA GOTOWANE NA PARZE	Kawałki ziemniaków		300-1000 g  	Pokroić na kawałki. Rozłożyć równomiernie na dnie naczynia do gotowania na parze
		Groch		200-500 g  	Rozłożyć równomiernie na kratce do gotowania na parze
		Marchew			
		Brokuły		200-500 g  	Pokroić na kawałki. Rozłożyć równomiernie na kratce do gotowania na parze
		Kalafior			
		Szparagi		200-500 g  	Rozłożyć równomiernie na kratce do gotowania na parze
		Dynia		200-500 g  	Pokroić na kawałki. Rozłożyć równomiernie na kratce do gotowania na parze
		Brukselka		200-500 g  	
		Kolba kukurydzy		300-1000 g  	Rozłożyć równomiernie na kratce do gotowania na parze
		Papryka		200-500 g  	Pokroić na kawałki. Rozłożyć równomiernie na kratce do gotowania na parze
Inne warzywa			Rozłożyć równomiernie na kratce do gotowania na parze		
WARZYWA MROŻONE GOTOWANE NA PARZE	Groch *				
	Brokuły *				
	Brukselka *				
	Marchew *		300-800 g  	Rozłożyć równomiernie na kratce do gotowania na parze	
	Szparagi *				
	Inne warzywa *				

AKCESORIA

 Pojemnik odpowiedni do piekarnika/mikrofali

 Naczynie do gotowania na parze (kompletne)


















 Naczynie do gotowania na parze (Spód + pokrywka)

 Naczynie do gotowania na parze (spód)





























 Kratka

 Prostokątna blacha do pieczenia

 Talerz Crisp


	Kategorie żywności	Aksesoria	Ilość	Informacje dotyczące przygotowywania potraw		
WARZYWA	SMAŻONE WARZYWA	Smażone ziemniaki *		200 - 500 g	Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp	
		Smażone ziemniaki		200 - 500 g	Obrać i pokroić w słupki. Moczyć w osolonej, zimnej wodzie przez 30 minut. Umyć, osuszyć i zważyć. Zmieszać z olejem, około 10 g na każde 200 g suchych ziemniaków. Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp	
		Krokiety ziemniaczane		100-600 g	Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp	
		Bakłażan		200-600 g	Pokroić i moczyć 30 minut w zimnej, solonej wodzie. Umyć, osuszyć i zważyć. Zmieszać z olejem, około 10 g na każde 200 g suchego bakłażana. Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp	
		Papryka		 + 	200 - 500 g	Pokroić, zważyć i zmieszać z olejem, około 10 g na każde 200 g suchej papryki. Przyprawić solą. Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp
		Cukinia		200 - 500 g	Pokroić, zważyć i zmieszać z olejem, około 10 g na każde 200 g suchej cukinii. Doprawić solą i czarnym pieprzem. Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp	
SŁONE CIASTA	Quiche Lorraine		1 wypiek	Wyłożyć talerz Crisp ciastem, nakłuwając je widelcem. Przygotować nadzienie do quiche lorraine, uwzględniając taką ilość składników, by powstało 8 porcji		
	Quiche Lorraine *		200 - 800 g	Wyjąć danie z opakowania i dokładnie zdjąć całą folię aluminiową		
	Słone ciasto	 + 	1 wypiek	Wyłożyć ciastem naczynie pozwalające na wypiek 8-10 porcji ciasta, nakłuwając ciasto widelcem. Wypełnić nadzieniem przygotowanym według ulubionego przepisu		
	Strudel warzywny		800-1500 g	Przygotować mieszankę krojonych warzyw. Skropić olejem i smażyć na patelni przez 15-20 minut. Pozostawić do ostygnięcia. Dodać świeży ser i doprawić solą, octem balsamicznym i przyprawami. Zawinąć nadzienie w cieście, zaginając zewnętrzną część		
	Bułki		1 wypiek	Przygotować ciasto według ulubionej receptury na pieczywo lekkie. Uformować bułki przed wyrośnięciem. Użyć funkcji przeznaczonej specjalnie do wyrastania		
CHLEB	Bułki *		1 wypiek	Wyjąć danie z opakowania. Rozłożyć równomiernie na talerzu do pieczenia		
	Bochenek kanapkowy w formie		1-2 sztuki	Przygotować ciasto według ulubionej receptury na pieczywo lekkie. Przed wyrośnięciem umieścić w formie do pieczenia chleba. Użyć funkcji piekarnika przeznaczonej specjalnie do wyrastania		
	Częściowo wypieczony chleb		1 wypiek	Wyjąć danie z opakowania. Rozłożyć równomiernie na talerzu do pieczenia		
	Bułeczki		1 wypiek	Uformować jedną większą babeczkę lub mniejsze babeczki i ułożyć na wysmarowanym tłuszczem talerzu Crisp		
	Bułki w puszcze		1 wypiek	Wyjąć danie z opakowania. Rozłożyć równomiernie na talerzu do pieczenia		
PIZZA	Pizza		2 - 6 porcji	Przygotować ciasto na pizzę, używając 150 ml wody, 15 g świeżych drożdży, 200-225 g mąki i soli + oleju. Pozostawić do wyrośnięcia, korzystając ze specjalnej funkcji piekarnika. Rozprowadzić ciasto na lekko natłuszczonej blasze do pieczenia. Dodać dodatki, np. pomidory, ser mozzarella i szynkę		
	Pizza na cienkim cieście *		250-500 g 	Wyjąć danie z opakowania i dokładnie zdjąć całą folię aluminiową		
	Pizza na grubym cieście *		300-800 g 			
	Schłodzona pizza		200 - 500 g	Wyjąć danie z opakowania. Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp		
CIASTA I WYROBY PIEKARNICZE	CIASTA ROSNĄCE	Biskopt w blasze	1 wypiek	Przygotować beztłuszczowe ciasto biszkoptowe o wadze 500-900 g. Wylać na wyłożoną papierem do pieczenia i nasmarowaną tłuszczem formę		
		Owocowe ciasto rosnące w formie	 + 	900-1900 g	Przygotować ciasto według ulubionego przepisu, używając rozdrobnionych lub pokrojonych w plastry świeżych owoców. Wylać na wyłożoną papierem do pieczenia i nasmarowaną tłuszczem formę	
		Chocolate Rising Cake In Tin (Ciasto czekoladowe w formie)		600-1200 g	Przygotować ciasto czekoladowe zgodnie z ulubionym przepisem. Wylać na wyłożoną papierem do pieczenia i nasmarowaną tłuszczem formę	


* Mrożone  Sugerowana ilość. Nie otwierać drzwiczek podczas przygotowywania potrawy.


Kategorie żywności		Aksesoria	Ilość	Informacje dotyczące przygotowywania potraw	
CIASTA I WYROBY PIEKARNICZE	WYROBY PIEKARNICZE I PLACKI Z NADZIENIEM	Ciasteczka		1 wypiek	Przygotować ciasto z 250 g mąki, 100 g solonego masła, 100 g cukru i 1 jajka. Do smaku dodać aromat owocowy. Pozostawić do ostygnięcia. Uformować 10-12 pasków na natłuszczonej blasze do pieczenia
		Ciastka czekoladowe		1 wypiek	Przygotować ciasto z 250 g mąki, 150 g masła, 100 g cukru, 1 jajka, 25 g kakao, soli i proszku do pieczenia. Dodać aromatu waniliowego. Pozostawić do ostygnięcia. Rozwałkować do grubości 5 mm, wyciąć żądane kształty i rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp
		Croissanty *		1 wypiek	Równomiernie rozłożyć na talerzu Crisp. Przed podaniem pozostawić do ostygnięcia
		Bezy		1 wypiek	Zrobić masę z 2 białek, 80 g cukru i 100 g wiórków kokosowych. Przyprawić wanilią i aromatem migdałowym. Uformować 20-24 pasków na natłuszczonej blasze do pieczenia
		Ciasto z owocami	 + 	800-1500 g	Wyłożyć ciastem naczynie do wypieku ciasta i posypać jego spód bułką tartą, by wchłonęła sok wyciekający z owoców. Wypełnić masą przygotowaną ze świeżych, krojonych owoców zmieszanych z cukrem i cynamonem
		Ciasto z owocami		1 wypiek	Przygotować ciasto ze 180 g mąki, 125 g masła i 1 jajka. Wypełnić ciastem talerz Crisp i na tak przygotowanym spodzie ułożyć 700-800 g pokrojonych owoców, wymieszanych z cukrem i cynamonem
	Ciasto z owocami *		300 - 800 g	Wyjąć danie z opakowania i dokładnie zdjąć całą folię aluminiową	
	MUFFINKI I BABECZKI	Muffinki		1 wypiek	Korzystając z ulubionego przepisu, przygotować ciasto na 16-18 sztuk i włożyć je do papierowych foremek. Rozłożyć równomiernie na talerzu do pieczenia
		Suflet	 + 	2 – 6 porcji	Przygotować mieszankę sufletową z cytryną, czekoladą lub owocami i włożyć do żaroodpornego naczynia z krawędzią
Babeczka z serem			1 wypiek	Przygotować mieszankę na 12-15 sztuk, używając miękkiego sera porwanego na kawałki oraz boczku lub szynki pokrojonej w kostki. Napełnić formę na muffiny.	
DESERY	Kompot owocowy		300-800 ml ○●	Obrać owoce i usunąć z nich gniazda. Pokroić na kawałki i umieścić w koszyku do gotowania na parze	
	Pieczone jabłka		4-8 sztuk	Usunąć środki i wypełnić marcepanem lub cynamonem, cukrem i masłem	
	Gorąca czekolada		2-8 porcji	Przygotować według ulubionego przepisu, korzystając z pojedynczego pojemnika. Przyprawić wanilią lub cynamonem. W celu zwiększenia gęstości, dodać skrobi kukurydzianej	
	Brownie		1 wypiek	Przygotować według ulubionego przepisu. Rozłożyć ciasto na blasze wyłożonej papierem do pieczenia	
JAJKA	Jajecznica		2-10 sztuk	Przygotować według ulubionego przepisu, korzystając z pojedynczego pojemnika	
	Cukierki		1-6 sztuk	Przed rozpoczęciem procesu wstępnego nagrzewania lekko natłuścić talerz Crisp	
	Omlet		1 wypiek		
	Krem waniliowy		1-2 porcje	Przyrządzić porcję z 0,5 litra mleka, 4 żółtek, 100 g cukru oraz 40 g mąki. Wlać mleko do pojemnika i wstawić do piekarnika. Po wyświetleniu komunikatu należy delikatnie wlać gorące mleko do mieszanki żółtek, mąki i cukru i gotować dalej	
PRZEKAŚKI	Prażona kukurydza	-	90-100 g ○●	Naczynie parowe należy zawsze kłaść na talerzu obrotowym. Przygotowywać tylko jedną torebkę na raz	
	Skrzydółka z kurczaka *		300-600 g ○●	Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp	
	Nugetsy z kurczaka *	 + 	200-600 g		
	Ser panierowany *		100 - 400 g	Przed pieczeniem, posmarować ser odrobiną oleju. Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp	
	Falafel		100 - 400 g	Lekko natłuścić talerz Crisp. Przed pieczeniem posmarować falafel olejem	
	Krążki cebuli *	 + 	100-500 g	Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp	
Orzechy prażone		50-200 g			

AKCESORIA


 Pojemnik odpowiedni do piekarnika/mikrofali

 Naczynie do gotowania na parze (kompletne)

 Naczynie do gotowania na parze (Spód + pokrywka)

 Naczynie do gotowania na parze (spód)

 Kratka

 Prostokątna blacha do pieczenia

 Talerz Crisp

CZYSZCZENIE

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia, upewnić się, że urządzenie ostygło.

Nigdy nie stosować urządzeń czyszczących parą. Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia.

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE I ZEWNĘTRZNE

- Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wytrzeć do sucha ściereczką.
- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.
- Regularnie, a w szczególności po wylaniu się płynów, należy wyjmować talerz obrotowy oraz jego podstawkę i czyścić dno urządzenia, usuwając ewentualne resztki potraw.
- Włączyć funkcję „Samoczyszczenie” w celu jak najlepszego wyczyszczenia wewnętrznych powierzchni.

- Grill nie wymaga czyszczenia, gdyż wysoka temperatura powoduje spalanie wszelkich zabrudzeń. Zaleca się regularne korzystanie z tej funkcji.

AKCESORIA

Wszystkie akcesoria, z wyjątkiem talerza Crisp, mogą być myte w zmywarkach.

Talerz Crisp należy myć w wodzie z łagodnym detergentem. Uporczywe zabrudzenia delikatnie zetrzeć ściereczką. Przed czyszczeniem talerza Crisp należy zawsze odczekać, aż ostygnie.

Najczęściej Zadawane Pytania (FAQ) dot. WIFI

Które protokoły WiFi są obsługiwane?

Zainstalowany adapter WiFi obsługuje standardy przesyłania danych WiFi b/g/n dla krajów europejskich.

Które ustawienia należy skonfigurować w oprogramowaniu routera?

Wymagane są następujące ustawienia routera: włączone 2,4 GHz, WiFi b/g/n, aktywne DHCP i NAT.

Która wersja WPS jest obsługiwana?

WPS 2,0 lub wyższa. Sprawdzić w dokumentacji routera.

Czy są jakieś różnice między używaniem smartfona (lub tabletu) z systemem Android a używaniem smartfona (lub tabletu) z systemem iOS?

Można używać dowolnego systemu operacyjnego, nie ma to znaczenia.

Czy zamiast routera mogę używać funkcji tetheringu z telefonu komórkowego jako modemu do sieci 3G?

Tak, lecz usługi chmury są opracowane dla urządzeń na stałe połączonych z internetem.



Jak mogę sprawdzić czy moje domowe połączenie internetowe działa a funkcja łączności bezprzewodowej jest włączona?

Możesz poszukać swojej sieci na swoim urządzeniu typu smart. Wyłącz wszystkie inne połączenia transmisji danych, zanim spróbujesz wyszukać swoją sieć.

Jak mogę sprawdzić, czy urządzenie jest podłączone do mojej domowej sieci bezprzewodowej?

Należy wejść do konfiguracji routera (patrz instrukcja obsługi routera) i sprawdzić, czy adres MAC urządzenia jest wymieniony na liście urządzeń połączonych z daną siecią bezprzewodową.

Gdzie mogę znaleźć adres MAC urządzenia?

Nacisnąć , a następnie dotknąć  WiFi lub spojrzeć na swoje urządzenie: jest na nim umieszczona etykieta z adresem SAID oraz MAC. Adres MAC składa się z kombinacji cyfr i liter, która rozpoczyna się od „88:e7”.

Jak mogę sprawdzić, czy w urządzeniu jest włączona funkcja łączności bezprzewodowej?

Użyj swojego urządzenia typu smart oraz aplikacji 6th Sense Live, aby sprawdzić czy sieć urządzenia jest widoczna i połączona z chmurą.

Czy jest coś, co może utrudniać dotarcie sygnału do urządzenia?

Należy sprawdzić, czy urządzenia, które są połączone z siecią, nie zużywają całej dostępnej szerokości pasma. Upewnić się, czy ilość urządzeń z włączoną funkcją połączenia z WiFi nie przekracza maksymalnej liczby dozwolonej dla routera.

Jak daleko powinien być ustawiony router od piekarnika?

W normalnych warunkach sygnał WiFi jest dostatecznie mocny, aby pokryć kilka pomieszczeń, lecz zależy to w dużym stopniu od materiału, z którego wykonane są ściany. Można sprawdzić moc sygnału, umieszczając inteligentne urządzenie obok sprzętu.

Co mogę zrobić, jeśli moje połączenie bezprzewodowe nie dociera do urządzenia?

Aby rozszerzyć zasięg swojego domowego WiFi, można użyć specjalnych urządzeń, takich jak punkty dostępu, wzmacniacze sygnału WiFi oraz adaptery sieciowe power line (nie są one dostarczane w komplecie z urządzeniem).

Jak mogę znaleźć nazwę oraz hasło do mojej sieci bezprzewodowej?

Należy sprawdzić w dokumentacji routera. Zazwyczaj na routerze znajduje się naklejka z informacjami, których potrzebuje użytkownik w celu uzyskania dostępu do strony konfiguracji za pomocą urządzenia podłączonego do internetu.

Co mam zrobić, jeśli mój router korzysta z kanału WiFi znajdującego się w sąsiedztwie?

Wymusić na routerze korzystanie z kanału własnej domowej sieci WiFi.

Co mogę zrobić, jeśli na wyświetlaczu pojawia się symbol lub jeśli piekarnik nie jest w stanie uzyskać stabilnego połączenia z moim domowym routerem?

Możliwe, że urządzenie zdołało połączyć się z routerem, ale nie może połączyć się z Internetem. Aby połączyć urządzenie z internetem, należy sprawdzić ustawienia routera oraz dostawcy Internetu.

Ustawienia routera: Funkcja NAT musi być włączona, zaporą sieciową i DHCP muszą być prawidłowo skonfigurowane. Obsługiwane szyfrowanie haseł: WEP, WPA, WPA2. Aby wypróbować inny rodzaj szyfrowania, skorzystać z informacji zamieszczonych w instrukcji obsługi routera.

Ustawienia dostawcy internetu: Jeśli liczba adresów MAC, które mogą połączyć się z Internetem, została określona przez dostawcę usług internetowych, połączenie urządzenia z chmurą może nie być możliwe. Adres MAC urządzenia jest jego unikalnym identyfikatorem. Prosimy zapytać swojego dostawcę usług internetowych, jak połączyć z Internetem urządzenia inne niż komputery.

Jak mogę sprawdzić, czy dane są przesyłane?

Po skonfigurowaniu ustawień sieci należy wyłączyć urządzenie, odczekać 20 sekund i ponownie włączyć piekarnik: Sprawdzić, czy aplikacja pokazuje status UI urządzenia. Wybrać cykl lub inną opcję i sprawdzić jej status w aplikacji.

Niektóre ustawienia wyświetlają się w aplikacji dopiero po kilku sekundach.








Jak mogę zmienić swoje konto Whirlpool i jednocześnie mieć cały czas połączenie z moimi urządzeniami?

Można stworzyć nowe konto, ale należy pamiętać, aby usunąć swoje urządzenia ze starego konta przed przeniesieniem ich na nowe konto.

Zmieniłem router - co powinienem zrobić?

Można albo zachować te same ustawienia (nazwa sieci i hasło), albo usunąć poprzednie ustawienia z urządzenia i skonfigurować je na nowo.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa.	Awaria zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.
Wyświetlacz pokazuje literę „F”, po której następuje liczba lub litera.	Awaria piekarnika.	Skontaktować się z najbliższym Biurem Obsługi Klienta i podać numer następujący po literze „F”. Nacisnąć  , dotknąć  „Info” i wybrać „Factory Reset” (Reset fabryczny). Wszystkie zapisane ustawienia użytkownika zostają anulowane.
Kuchenka wydaje głośne dźwięki, nawet jeśli jest wyłączona.	Wentylator chłodzący jest włączony.	Otworzyć lub przytrzymać drzwiczki, lub odczekać, aż urządzenie zakończy proces chłodzenia.
Funkcja nie włącza się. Ta funkcja nie jest dostępna w tryb demonstracyjny.	Tryb demonstracyjny jest uruchomiony.	Nacisnąć  , dotknąć  „Info”, a następnie wybrać „Zapamiętaj tryb demonstracyjny”, aby wyjść.
Na wyświetlaczu pojawi się ikona  .	Router WiFi jest wyłączony. Ustawienia routera zostały zmienione. Połączenie bezprzewodowe nie dociera do urządzenia. Urządzenie nie jest w stanie uzyskać stałego połączenia z domową siecią. Połączenie nie jest obsługiwane.	Sprawdzić, czy router WiFi jest połączony z internetem. Sprawdzić, czy siła sygnału WiFi blisko urządzenia jest wystarczająco mocna. Spróbować uruchomić router ponownie. Zobacz rozdział „Najczęściej Zadawane Pytania (FAQ) dot. WiFi”. Jeśli ustawienia domowej sieci bezprzewodowej zostały zmienione, należy połączyć się z siecią: Nacisnąć  , dotknąć  „WiFi”, a następnie wybrać „Połącz z siecią”.
Połączenie nie jest obsługiwane.	Obsługa zdalna nie jest dozwolona w kraju użytkownika.	Należy sprawdzić przed zakupem czy w danym kraju dozwolona jest zdalna obsługa urządzeń elektrycznych.

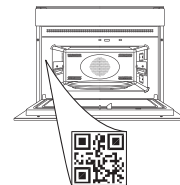
Zasady, standardową dokumentację oraz dodatkowe informacje o produkcie można znaleźć:

- Korzystanie z kodu QR w urządzeniu
- Odwiedzając naszą stronę internetową docs.whirlpool.eu
- Ewentualnie można **skontaktować się z naszą obsługą posprzedażową** (patrz numer telefonu w książeczce gwarancyjnej). W przypadku kontaktu z naszą obsługą posprzedażową, prosimy podać kody z tabliczki znamionowej produktu.

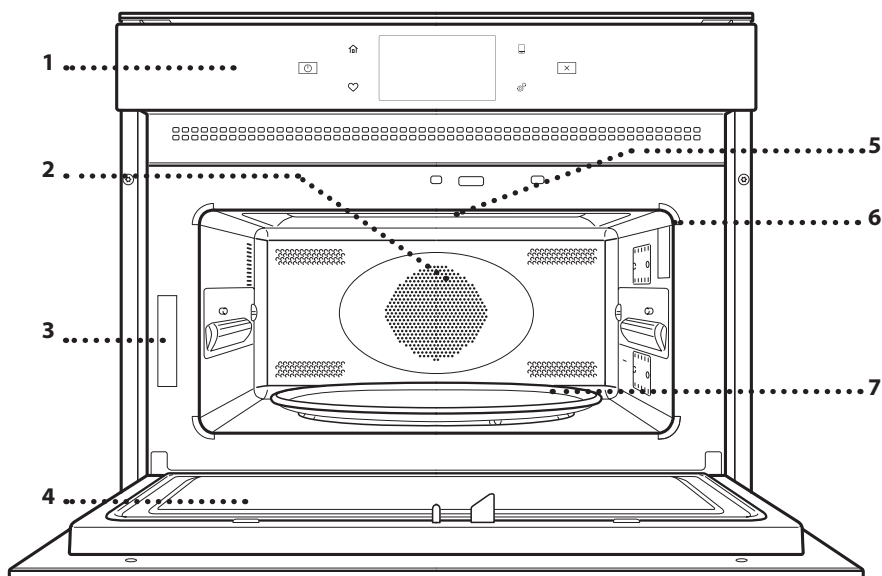



VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS WHIRLPOOL

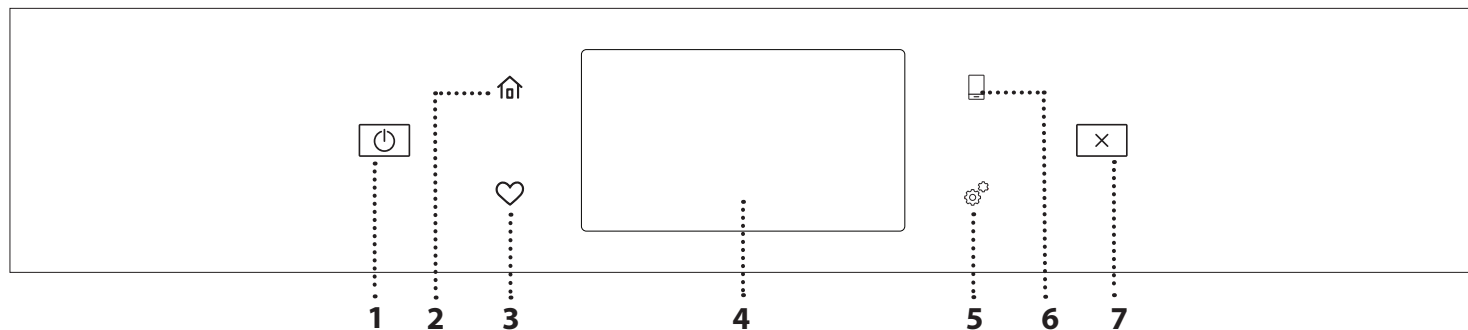
Pentru a beneficia de servicii complete de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe www.whirlpool.eu/register

SCANAȚI CODUL QR DE PE APARATUL DUMNEAVOASTRĂ PENTRU A OBȚINE MAI MULTE INFORMAȚII


Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție instrucțiunile privind siguranța.

DESCRIEREA PRODUSULUI


1. Panou de comandă
2. Rezistența circulară (nu este vizibilă)
3. Plăcuță cu date de identificare (a nu se demonta)
4. Ușă
5. Rezistență superioară/grill
6. Lumină
7. Placa rotativă

DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ

1. PORNIT / OPRIT

Pentru pornirea și oprirea cuptorului.

2. ECRAN PRINCIPAL

Pentru accesarea rapidă a meniului principal.

3. PREFERINȚĂ

Pentru accesarea listei de funcții favorite.

4. AFIȘAJ
5. UNELTE

Pentru a alege din mai multe opțiuni și, de asemenea, pentru a modifica setările cuptorului și preferințele

6. CONTROL LA DISTANȚĂ

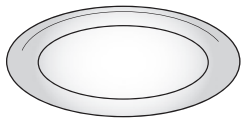
Pentru a activa utilizarea aplicației Whirlpool 6th Sense Live.

7. ANULARE

Pentru a opri orice funcție a cuptorului, cu excepția funcțiilor Clock (Ceas), Cronometru de bucătărie și Blocare control.

ACCESORII

PLACA ROTATIVĂ

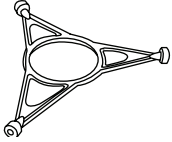


Placa rotativă din sticlă amplasată pe suportul său poate fi utilizată pentru toate metodele de preparare.

Placa rotativă trebuie să fie utilizată întotdeauna ca bază de susținere

pentru recipiente și accesorii, excepție făcând doar tava de copt.

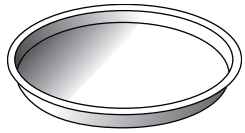
SUPTUL PLĂCII ROTATIVE



Suportul plăcii rotative din sticlă trebuie să fie utilizat doar pentru susținerea acesteia.

Nu amplasați alte accesorii pe acest suport.

FARFURIA CRISP

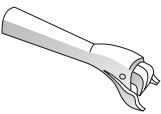


Numai pentru utilizare cu funcțiile desemnate.

Farfuria Crisp trebuie să fie amplasată întotdeauna în centrul plăcii rotative din sticlă și poate fi

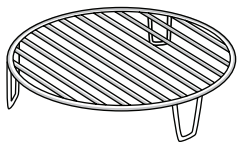
preîncălzită atunci când este goală, utilizându-se funcția specială exclusiv în acest scop. Amplasați alimentele direct pe farfuria Crisp.

MÂNERUL PENTRU FARFURIA CRISP



Util pentru scoaterea din cuptor a farfuriei Crisp fierbinți.

GRĂTAR DE SÂRMĂ



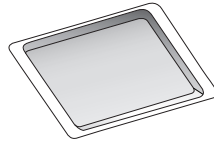
Acesta vă permite să amplasați alimentele mai aproape de grill, pentru o rumenire perfectă a preparatelor și permite circulația optimă a aerului.

Trebuie utilizat ca bază pentru farfuria Crisp în cazul anumitor funcții „6th Sense Crisp Fry”.

Amplasați grătarul de sârmă pe placa rotativă, având grijă ca acesta să nu intre în contact cu celelalte suprafețe.

Numărul și tipul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat.

TAVĂ DE COPT DREPTUNGHILARĂ

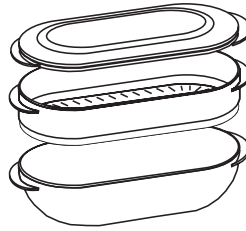


Utilizați tava de copt numai cu funcțiile care permit prepararea prin convecție; aceasta nu trebuie să fie utilizată niciodată în combinație cu microundele.

Introduceți farfuria în poziție orizontală, sprijinind-o pe grătarul din compartimentul pentru preparare.

Vă rugăm să rețineți: Nu este necesar să scoateți placa rotativă și suportul acesteia atunci când utilizați tava de copt.

OALA DE PREPARARE CU ABURI



Pentru a prepara la aburi alimente precum pește sau legume, introduceți-le în coșul (2) și turnați apă potabilă (100 ml) în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi (3), pentru obținerea cantității optime de aburi.

Pentru a fierbe alimente precum cartofi, paste, orez sau cereale, amplasați-le direct în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi (utilizarea coșului nu este necesară) și adăugați o cantitate corespunzătoare de apă potabilă, în funcție de cantitatea de alimente preparate.

Pentru rezultate optime, acoperiți oala de preparare cu aburi utilizând capacul (1) din dotare.

Amplasați întotdeauna oala de preparare cu aburi pe placa rotativă din sticlă și utilizați-o doar în combinație cu funcțiile de preparare corespunzătoare sau cu funcția de preparare cu microunde.

De asemenea, partea inferioară a oalei de preparare cu aburi a fost concepută pentru a fi utilizată în combinație cu funcția specială de curățare cu aburi.

Alte accesorii care nu sunt furnizate pot fi achiziționate separat de la serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

Există mai multe accesorii disponibile pe piață. Înainte de a le achiziționa, asigurați-vă că acestea sunt adecvate pentru utilizarea în cuptoarele cu microunde și că sunt rezistente la temperaturile generate în interiorul cuptorului.

În cazul preparării cu microunde, nu trebuie utilizate recipiente metalice pentru alimente sau băuturi.

Asigurați-vă întotdeauna că alimentele și accesoriile nu intră în contact cu pereții interiori ai cuptorului.

Înainte de punerea în funcțiune a cuptorului, verificați întotdeauna ca placa rotativă să se poată roti liberă. Aveți grijă să nu răsturnați placa rotativă atunci când introduceți sau scoateți alte accesorii.

FUNȚII DE PREPARARE

FUNȚII MANUALE

• MICROUNDE

Pentru prepararea și reîncălzirea rapidă a alimentelor sau băuturilor.

Putere (W)	Recomandată pentru
900	Reîncălzirea rapidă a băuturilor sau altor alimente care au un conținut de apă ridicat.
750	Gătirea legumelor.
650	Prepararea cărnii și peștelui.
500	Prepararea sosurilor cu carne sau a sosurilor cu conținut de brânză sau ouă. Rumenirea plăcintelor cu carne sau a pastelor la cuptor.
350	Preparare lentă, delicată. Perfectă pentru topirea untului sau ciocolatei.
160	Decongelarea alimentelor congelate sau topirea untului și brânzeturilor.
90	Topirea înghețatei.

Acțiune	Alimente	Putere (W)	Durată (min.)
Reîncălzire	2 cești	900	1 - 2
Reîncălzire	Piure de cartofi 1 kg	900	10 - 12
Decongelare	Carne tocată 500 g	160	15 - 16
Cook	Pandișpan	750	7 - 8
Cook	Cremă de ou	500	16 - 17
Cook	Ruladă de carne tocată	750	20 - 22

• CRISP

Pentru rumenirea perfectă a unui preparat, atât pe partea superioară, cât și pe partea inferioară. Această funcție trebuie să fie utilizată doar în combinație cu farfuria Crisp specială.

Alimente	Durată (min.)
Tort dospit	7 - 10
Hamburger	8 - 10 *

* Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare.

Accesorii necesare: Farfuria Crisp, mânerul pentru farfuria Crisp

• AER FORȚAT

Pentru prepararea alimentelor astfel încât să se obțină rezultate similare celor obținute în cazul utilizării unui cuptor convențional. Pentru prepararea anumitor alimente, se pot folosi tava de copt sau alte accesorii pentru gătit adecvate pentru utilizarea în cuptor.

Alimente	Temp. (°C)	Durată (min.)
Sufleu	175	30 - 35
Cupcake cu brânză	170 *	25 - 30
Fursecuri	175 *	12 - 18

* Este necesară preîncălzirea

Accesorii recomandate: Tavă de copt dreptunghiulară/grătar de sârmă

• AER FORȚAT + MICROUNDE

Pentru prepararea la cuptor a alimentelor, într-un timp scurt. Se recomandă utilizarea grătarului pentru a optimiza circulația aerului.

Alimente	Putere (W)	Temp. (°C)	Durată (min.)
Friptură	350	170	35 - 40
Plăcintă cu carne	160	180	25 - 35

Accesorii recomandate: Grătar de sârmă

• GRILL

Pentru rumenire, frigere pe grill și gratinare. Este recomandat să întoarceți alimentele pe parcursul procesului de preparare.

Alimente	Nivel grill	Durată (min.)
Pâine prăjită	Ridicat	5 - 6
Creveți roz	Mediu	18 - 22

Accesorii recomandate: Grătar de sârmă

• GRILL + MICROUNDE

Pentru prepararea și gratinarea rapidă a alimentelor, combinați funcția de microunde cu funcțiile Grill.

Alimente	Putere (W)	Nivel grill	Durată (min.)
Cartofi gratinați	650	Mediu	20 - 22
Cartofi copti umpluți	650	Ridicat	10 - 12

Accesorii recomandate: Grătar de sârmă

• TURBO GRILL

Pentru rezultate perfecte, combinați funcția Grill cu funcția de preparare prin convecție cu aer a cuptorului. Este recomandat să întoarceți alimentele pe parcursul procesului de preparare.

Alimente	Nivel grill	Durată (min.)
Kebab de pui	Ridicat	25 - 35

Accesorii recomandate: Grătar de sârmă

• GRILL TURBO + MICROUNDE

Pentru prepararea și rumenirea rapidă a alimentelor, combinați funcția de microunde, funcția Grill și funcția de preparare prin convecție cu aer a cuptorului.

Alimente	Putere (W)	Nivel grill	Durată (min.)
Cannelloni Congelați	650	Ridicat	20-25
Cotlete de porc	350	Ridicat	30-40

Accesorii recomandate: Grătar de sârmă

• PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ

Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului înainte de pornirea unui ciclu de preparare.

• FUNCȚII SPECIALE

» MENȚINERE LA CALD

Pentru a menține calde și crocante alimentele proaspăt preparate, precum carnea, alimentele prăjite sau prăjiturile.

» DOSPIRE

Pentru dospirea optimă a aluatului dulci sau sărate. Pentru a menține calitatea dospirii, nu activați funcția în cazul în care cuptorul este încă fierbinte după finalizarea unui ciclu de preparare.



FUNȚII 6th SENSE

Acestea permit gătirea complet în mod automat a tuturor tipurilor de alimente. Pentru a utiliza în mod


optim această funcție, urmați indicațiile din tabelul cu informații privind prepararea.

• DECONGELARE CU FUNCȚIA 6th SENSE

Pentru decongelarea rapidă a diferitelor tipuri de alimente doar prin specificarea greutateii acestora. Amplasați întotdeauna alimentele direct pe placa rotativă din sticlă pentru rezultate optime.

DECONGELARE PÂINE CROCANTĂ

Această funcție exclusivă de la Whirlpool vă permite să decongeleți pâinea congelată. Datorită combinației între tehnologiile Decongelare și Crisp, pâinea dumneavoastră va avea gustul și consistența unei pâini proaspăt coapte. Utilizați această funcție pentru a decongela și încălzi rapid chifle, baghete și cornuri congelate. Farfuria Crisp trebuie utilizată în combinație cu această funcție.

Alimente	Greutate
DECONGELARE PÂINE CROCANTĂ 	50 - 800 g
CARNE	100 - 2000 g
CARNE DE PASĂRE	100 - 3000 g
PEȘTE	100 - 2000 g
LEGUME	100 - 2000 g
PÂINE	100 - 2000 g

• REÎNCĂLZIRE 6th SENSE

Pentru reîncălzirea alimentelor semipreparate care sunt congelate sau la temperatura camerei. Cuptorul calculează automat setările necesare pentru obținerea celor mai bune rezultate în cel mai scurt timp posibil. Amplasați alimentele pe o farfurie rezistentă la căldură și care se poate folosi în cuptorul cu microunde. Scoateți din ambalaj cu atenție pentru a îndepărta folia de aluminiu în întregime. La terminarea procesului de reîncălzire, lăsați alimentele să mai stea timp de 1-2 minute pentru a îmbunătăți întotdeauna rezultatul de preparare, în special în cazul alimentelor congelate. Nu deschideți ușa în timpul rulării acestei funcții.

• FUNCȚIA DE PREPARARE LA ABURI 6th SENSE

Pentru prepararea la aburi a alimentelor precum legumele sau peștele, utilizând oala de preparare cu aburi furnizată. În cadrul etapei de preparare, generarea aburilor se produce în mod automat, apa turnată în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi fiind adusă la temperatura de fierbere. Duratele de preparare aferente acestei etape pot să varieze. Cuptorul continuă prepararea la aburi a alimentelor, în funcție de durata de timp setată.

Reglați la 1- 4 minute pentru legume moi, precum broccoli și praz sau la 4- 8 minute pentru legume mai tari, precum morcovi și cartofi.

Nu deschideți ușa în timpul rulării acestei funcții.

Accesorii necesare: Oala de preparare cu aburi

• 6th SENSE CRISP FRY

Această funcție sănătoasă și exclusivă combină calitatea funcției Crisp cu proprietățile circulației aerului cald. Permite obținerea unor preparate crocante și gustoase, reducând semnificativ cantitatea de ulei necesară în comparație cu metoda tradițională de preparare și chiar eliminând complet uleiul din

anumite rețete. Poate fi utilizată pentru a prăji diverse alimente presetate, proaspete sau congelate.

Respectați următorul tabel pentru a utiliza accesoriile conform indicațiilor și pentru a obține rezultate optime de preparare pentru fiecare tip de aliment (proaspăt sau congelat*).

Alimente	Greutate / porții
FILE CU PESMET PRĂJIT Acoperiți cu un strat subțire de ulei înainte de preparare. Distribuți uniform pe farfuria Crisp. Așezați farfuria pe grătar	100 - 500 g
CHIFTELE Acoperiți cu un strat subțire de ulei înainte de preparare. Distribuți uniform pe farfuria Crisp. Așezați farfuria pe grătar	200 - 800 g
PEȘTE ȘI CARTOFI PRĂJIȚI * Distribuți uniform pe farfuria Crisp	1 - 3 pt
CREVEȚI CU PESMET * Distribuți uniform pe farfuria Crisp	100 - 500 g
RONDELE DE CALAMARI ÎN PESMET * Distribuți uniform pe farfuria Crisp	100 - 500 g
CROCHETE DE PEȘTE CU PESMET * Distribuți uniform pe farfuria Crisp. Întoarceți atunci când se solicită acest lucru	100 - 500 g
CARTOFI PRĂJIȚI * Distribuți uniform pe farfuria Crisp	200 - 500 g
CARTOFI PRĂJIȚI Decojiți și tăiați în felii. Înmuiați în apă rece cu sare timp de 30 de minute. Uscați cu un prosop și cântăriți-i. Ungeți cu ulei de măsline (5%). Distribuți pe farfuria Crisp. Așezați farfuria pe grătar. Întoarceți-i când vi se solicită acest lucru	200 - 500 g
CROCHETE DE CARTOFI Distribuți uniform pe farfuria Crisp	100 - 600 g
VINETE Tăiați în bucăți, adăugați sare și lăsați să stea 30 de minute. Spălați, uscați și cântăriți. Ungeți cu ulei de măsline (5%). Distribuți uniform pe farfuria Crisp. Așezați farfuria pe grătar. Întoarceți atunci când se solicită acest lucru	200 - 600 g
PIPER Tăiați felii, cântăriți și ungeți cu ulei de măsline (5%). Distribuți uniform pe farfuria Crisp. Așezați farfuria pe grătar	200 - 500 g
DOVLECEI Tăiați felii, cântăriți și ungeți cu ulei de măsline (5%). Distribuți uniform pe farfuria Crisp. Așezați farfuria pe grătar	200 - 500 g
HASH BROWNS Curățați și tăiați mărunt. Înmuiați în apă rece cu sare timp de 30 de minute. Uscați cu un prosop și cântăriți-i. Ungeți cu ulei de măsline (5%). Distribuți pe farfuria Crisp. Așezați farfuria pe grătar. Adăugați și întoarceți atunci când se solicită acest lucru	100 - 600 g
CROCHETE DE PUI * Distribuți uniform pe farfuria Crisp. Așezați farfuria pe grătar	200 - 600 g
CAȘCAVAL PANE * Distribuți uniform pe farfuria Crisp. Așezați farfuria pe grătar	100 - 400 g
FALAFEL Ungeți puțin farfuria Crisp. Adăugați și întoarceți alimentele atunci când se solicită acest lucru	100 - 400 g
PRĂJIRE MIXTĂ PEȘTE * Distribuți uniform pe farfuria Crisp	100 - 500 g
RONDELE DE CEAPĂ * Distribuți uniform pe farfuria Crisp. Așezați farfuria pe grătar	100 - 500 g

UTILIZAREA AFIŞAJULUI TACTIL



Pentru a derula într-un meniu sau o listă:

Trageți pur și simplu cu degetul pe afișaj pentru a derula printre elemente sau valori.



Pentru a selecta sau a confirma:

Atingeți ecranul pentru a selecta valoarea sau elementul de meniu dorit.

Pentru a reveni la ecranul anterior:


Atingeți < .

Pentru a confirma o setare sau a merge la următorul ecran:

Atingeți „SETARE” sau „URMĂTORUL”.

PRIMA UTILIZARE

Atunci când porniți aparatul pentru prima dată, va trebui să configurați produsul.

Setările pot fi modificate ulterior apăsând  pentru a accesa meniul „Unelte”.

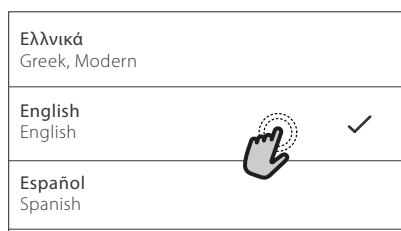
1. SELECTAREA LIMBII

Când porniți pentru prima dată aparatul, trebuie să setați mai întâi limba și ora.

- Trageți cu degetul pe ecran pentru a derula lista cu limbile disponibile.



- Apăsați pe limba dorită.

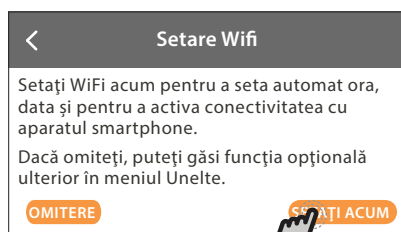


Dacă atingeți < , veți reveni la ecranul anterior.

2. CONFIGURAREA REȚELEI WIFI

Caracteristica 6th Sense Live vă permite să acționați cuptorul de la distanță de pe un dispozitiv mobil. Pentru a activa controlul de la distanță al aparatului, mai întâi trebuie să finalizați cu succes procesul de conectare. Acest proces este necesar pentru a vă înregistra aparatul și pentru a-l conecta la rețeaua dumneavoastră de domiciliu.

- Apăsați pe „SETAȚI ACUM” pentru a configura conexiunea.



În caz contrar, atingeți „OMITERE” pentru a vă conecta la produs ulterior.

CONFIGURAREA CONEXIUNII

Pentru a utiliza această funcție, este necesar să dețineți: Un smartphone sau o tabletă și un router fără fir conectat la internet.

Utilizați dispozitivul inteligent pentru a verifica dacă semnalul rețelei fără fir de domiciliu este puternic lângă aparat.

Cerințe minime.

Dispozitiv inteligent: Android 4.3 (sau o versiune ulterioară) cu un ecran de 1280x720 (sau mai mare) sau iOS 8 (sau o versiune ulterioară).

Router fără fir: 2,4 GHz WiFi b/g/n.

1. Descărcați aplicația 6th Sense Live

Primul pas în conectarea aparatului este de a descărca aplicația pe dispozitivul mobil. Aplicația 6th Sense Live vă va ghida prin toți pașii enumerați aici. Puteți descărca aplicația 6th Sense Live din App Store sau magazinul Google Play.

2. Creați un cont

Dacă nu aveți un cont încă, va trebui să Creați un cont. Acesta vă va permite să conectați în rețea aparatele și, de asemenea, să le vizualizați și să le controlați de la distanță.

3. Înregistrați-vă aparatul

Urmați instrucțiunile furnizate de aplicație pentru a vă înregistra aparatul. Veți avea nevoie de numărul Smart Appliance Identifier (SAID) (Identificatorul aparatului inteligent) pentru a finaliza procesul de înregistrare. Puteți afla acest cod unic de pe plăcuța cu date tehnice atașată la produs.

4. Conectați-vă la WiFi

Urmați procedura de configurare prin scanare pentru conectare. Aplicația vă va dirija pe parcursul procesului de conectare a aparatului la rețeaua fără fir din locuința dumneavoastră.

Dacă routerul dumneavoastră acceptă WPS 2.0 (sau mai mare), selectați „MANUAL”, apoi apăsați pe „Setare WPS”: Pe routerul fără fir, apăsați butonul WPS pentru a stabili o conexiune între cele două produse.

Dacă este necesar, puteți conecta și manual produsul utilizând opțiunea „Search for a network” (Căutare rețea).

Codul SAID este utilizat pentru a sincroniza un dispozitiv inteligent cu aparatul dumneavoastră.

Adresa MAC este afișată pentru modulul WiFi.

Procedura de conectare va trebui efectuată din

nou numai dacă modificați setările routerului (de exemplu, numele rețelei, parola sau furnizorul de date).

3. SETAREA OREI ȘI A DATEI

Conectarea cuptorului la rețeaua de domiciliu va seta ora și data în mod automat. În caz contrar, va fi necesar să le setați manual.

- Atingeți cifrele relevante pentru a seta ora.
- Apăsați „SETARE” pentru a confirma.

După ce ați setat ora, va trebui să setați data.

- Atingeți numerele relevante pentru a seta data.
- Apăsați „SETARE” pentru a confirma.

După întreruperea alimentării cu energie electrică pentru o perioadă lungă de timp, trebuie să setați din nou ora și data.

4. ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricație: Acest lucru este absolut normal.

Prin urmare, înainte de a începe să preparați alimentele, vă recomandăm să încălziți cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute.


Îndepărtați elementele de protecție din carton sau foliile transparente ale cuptorului și scoateți accesoriile din interiorul acestuia.

Încălziți cuptorul la 200 °C, preferabil utilizând funcția “Preîncălzire rapidă”.

Se recomandă să aerisiți încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

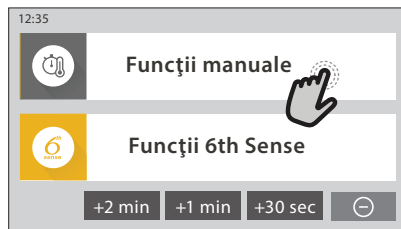
UTILIZAREA ZILNICĂ

1. SELECȚAȚI O FUNCȚIE

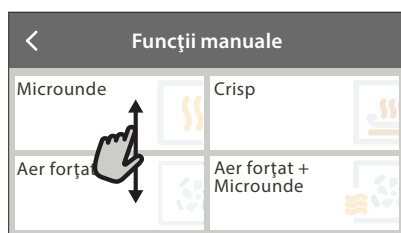
- Pentru a porni cuptorul, apăsați  sau atingeți oriunde pe ecran.

Afișajul vă permite să alegeți între funcțiile Manual și 6th Sense.

- Atingeți funcția principală dorită pentru a accesa meniul corespunzător.



- Derulați în sus sau în jos pentru a explora lista.



- Atingeți funcția dorită pentru a o selecta.

2. SETAREA FUNCȚIILOR MANUALE

După selectarea funcției dorite, puteți modifica setările acesteia. Pe afișaj vor fi prezentate setările care pot fi modificate.

PUTERE / TEMPERATURĂ / NIVEL GRILL

- Derulați printre valorile sugerate și selectați-o pe cea dorită.

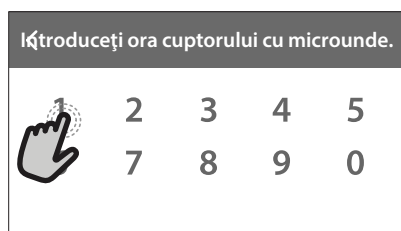


În funcția „Aer forțat”, puteți apăsa  pentru a activa preîncălzirea.

DURATĂ

În funcțiile cu microunde și combinate cu microunde, trebuie să setați întotdeauna o durată de preparare.

- Atingeți cifrele relevante pentru a seta durata de preparare dorită.

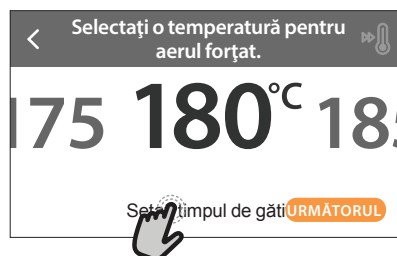


- Atingeți „URMĂTORUL” pentru a confirma. La finalizarea duratei de preparare, procesul de

preparare se oprește în mod automat.

În cazul funcțiilor care nu pot fi utilizate cu microunde, nu este necesar să setați durata de preparare dacă doriți să gestionați manual procesul de preparare.

- Pentru a seta durata, apăsați pe „Setați timpul de gătit”.



Pentru a anula o durată setată în timpul preparării și pentru a gestiona astfel manual finalizarea preparării, atingeți valoarea duratei și apoi selectați „STOP”.

3. SETAREA FUNCȚIILOR 6th SENSE

Funcțiile 6th Sense vă permit să preparați o gamă largă de feluri de mâncare, alegând dintre cele prezentate în listă. Majoritatea setărilor de preparare sunt selectate în mod automat de aparat pentru cele mai bune rezultate.

- Alegeți un tip de gătire din listă.
- Selectați o funcție.

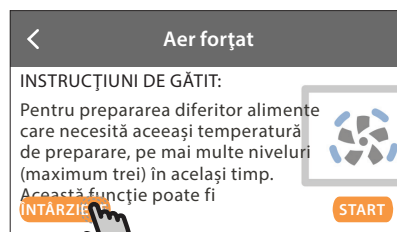
Funcțiile sunt afișate pe categorii de alimente în meniul „ALIMENTE GĂTITE CU FUNCȚIA 6th SENSE” (consultați tabelele corespunzătoare) și în funcție de caracteristicile rețetei din meniul „LIFESTYLE”.

- După selectarea unei funcții, indicați pur și simplu caracteristica dorită a alimentului (cantitate, greutate etc.) pentru a obține rezultate perfecte de preparare.

4. SETAREA DURATEI DE TEMPORIZARE A PORNIRII

Puteți să întârziați prepararea înainte de porni o funcție care nu poate fi utilizată cu microunde: Funcția va porni la ora selectată de dumneavoastră în prealabil.


- Atingeți „ÎNTÂRZIERE” pentru a seta ora de pornire dorită.



- După ce ați setat durata de temporizare dorită, atingeți „PORNIRE CU ÎNTÂRZIERE” pentru a porni perioada de așteptare.
- Introduceți alimentele în cuptor și închideți ușa:

Funcția va porni automat după intervalul de timp calculat.

Pentru a programa o oră de începere temporizată a procesului de preparare, trebuie dezactivată etapa de preîncălzire a cuptorului: Cuptorul va atinge treptat temperatura necesară, adică duratele de preparare vor fi puțin mai lungi decât cele indicate în tabelul cu informații privind prepararea.

- Pentru a activa funcția imediat și pentru a anula durata de temporizare programată, atingeți .

5. ACTIVAREA FUNCȚIEI


- După ce ați configurat setările, atingeți „START” pentru a activa funcția.

Dacă cuptorul este fierbinte și funcția necesită o temperatură maximă specifică, va apărea un mesaj pe afișaj.

În funcțiile cu microunde, este furnizată o protecție la pornire. Ușa trebuie să fie deschisă și închisă înainte de a porni funcția.

- Deschideți ușa.
- Introduceți alimentele în cuptor și închideți ușa.
- Apăsăți „START”.

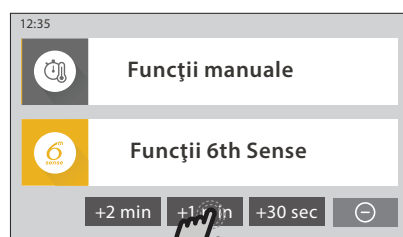
Puteți să modificați valorile setate în orice moment al procesului de preparare, atingând valoarea pe care doriți să o modificați.

- Apăsăți  pentru a opri funcția activă în orice moment.

6. JET START

În partea de jos a ecranului principal, există o bară care vă indică trei durate diferite. Apăsăți pe una din ele pentru a porni gătirea cu funcția de microunde setată la putere maximă (900 W).

- Deschideți ușa.
- Introduceți alimentele în cuptor și închideți ușa.
- Apăsăți pe durata de preparare dorită.



7. PREÎNCĂLZIR

În cazul în care a fost activată anterior, după pornirea funcției, afișajul va indica starea etapei de preîncălzire.


După finalizarea acestei etape, se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj se va indica atingerea temperaturii setate.

- Deschideți ușa.
- Introduceți alimentele.
- Închideți ușa și atingeți „TERMINAT” pentru a porni prepararea.

Introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final. Deschiderea ușii în timpul fazei de preîncălzire

o va întrerupe pentru un timp. Durata de preparare nu include și faza de preîncălzire.

Puteți modifica setarea implicită a opțiunii de preîncălzire pentru funcțiile de preparare care permit realizarea acestui lucru manual.

- Selectați o funcție care vă permite să selectați funcția de preîncălzire manual.
- Atingeți pictograma  pentru a activa sau dezactiva preîncălzirea. Aceasta va fi setată ca opțiune implicită.

8. ÎNTRERUPEREA PREPARĂRII

Anumite funcții 6th Sense vor necesita întoarcerea alimentelor în timpul procesului de preparare. Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată acțiunea care trebuie desfășurată.

- Deschideți ușa.
- Efectuați acțiunea solicitată pe afișaj.
- Închideți ușa și atingeți „TERMINAT” pentru a relua prepararea.

Înainte ca procesul de preparare să se sfârșească, cuptorul vă poate solicita să verificați alimentele în același mod.

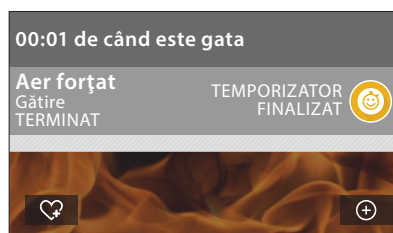
Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată acțiunea care trebuie desfășurată.



- Verificați alimentele.
- Închideți ușa și atingeți „TERMINAT” pentru a relua prepararea.

9. FINALIZAREA PREPARĂRII

Va fi emis un semnal sonor, iar pe afișaj se va indica faptul că prepararea a fost finalizată.

Cu anumite funcții, după ce s-a finalizat gătirea, puteți extinde durata de gătire sau puteți salva funcția ca preferată.




- Atingeți  pentru a memora ca favorită.
- Atingeți  pentru a prelungi procesul de preparare.

10. PREFERINȚE

Caracteristica Preferințe memorează setările cuptorului pentru rețetele dumneavoastră favorite.

Cuptorul detectează automat funcțiile pe care le folosiți cel mai des. După un anumit număr de utilizări, vi se va solicita să adăugați funcția la preferințe.

SALVAREA UNEI FUNCȚII

De îndată ce funcția s-a încheiat, puteți apăsa  pentru a o salva ca preferată. Aceasta vă permite să o utilizați rapid în viitor, păstrând aceleași setări. Afișajul vă permite să salvați funcția indicând până la 4 ore de masă preferate, inclusiv mic dejun, prânz,

gustare și cină.

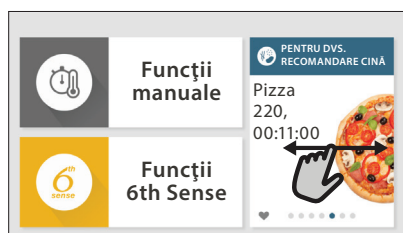
- Atingeți pictogramele pentru a selecta cel puțin una.



- Atingeți „PREFERINȚE” pentru a salva funcția.

DUPĂ SALVARE

De îndată ce aveți funcții salvate ca preferate, ecranul principal va afișa funcțiile pe care le-ați salvat pentru ora curentă din zi.



Pentru a vizualiza meniul favorit, apăsați pe ♥ : funcțiile vor fi împărțite după diferitele ore de masă și se vor oferi unele sugestii.

- Atingeți pictograma pentru preparate pentru a vizualiza listele aferente.



Atingând  puteți de asemenea să vizualizați istoricul funcțiilor utilizate cel mai recent.

- Derulați prin lista solicitată.
- Atingeți rețeta sau funcția dorită.
- Atingeți „START” pentru a activa prepararea.

MODIFICAREA SETĂRILOR

Pe ecranul Preferințe puteți să adăugați o imagine sau un nume la fie care preparat preferat pentru a particulariza potrivit preferințelor.



- Selectați funcția pe care doriți să o modificați.
- Atingeți „EDITARE”.
- Selectați caracteristica pe care doriți să o modificați.
- Atingeți „URMĂTORUL”: Pe afișaj vor apărea noile caracteristici.
- Atingeți „SALVARE” pentru a confirma modificările.

Pe ecranul cu preferințe puteți, de asemenea, să ștergeți funcțiile salvate:

- Atingeți ♥ aferentă funcției.
- Atingeți „ELIMINĂ”.

Puteți, de asemenea, să modificați ora pentru diferite

preparate:

- Apăsați pe .
- Selectați  „Preferințe”.
- Selectați „Ore și date”.
- Atingeți „Orele pentru mesele dvs.”.
- Derulați în listă și atingeți ora corespunzătoare.
- Atingeți preparatul relevant pentru a-l modifica.

Fiecare interval orar poate fi combinat numai cu un preparat.

11. UNELTE

Apăsați  pentru a deschide meniul „Unelte” în orice moment.

Acest meniu vă permite să alegeți dintre numeroasele opțiuni și, de asemenea, să modificați setările sau preferințele pentru produs sau afișaj.



ACTIVARE DE LA DISTANȚĂ

Pentru a activa utilizarea aplicației Whirlpool 6th Sense Live.

MASĂ ROTATIVĂ

Această opțiune oprește rotirea plăcii rotative pentru a vă permite să folosiți recipiente mari și pătrate adecvate pentru microunde, care nu se pot roti liber în interiorul aparatului.



CRONOMETRU DE BUCĂTĂRIE

Această funcție poate fi activată fie când utilizați o funcție de preparare, fie doar când măsurați timpul. După activare, temporizatorul va continua număratoarea inversă în mod independent, fără a influența funcția în sine.

Odată ce temporizatorul a fost activat, puteți, de asemenea, selecta și activa o funcție.

Temporizatorul va continua număratoarea inversă în colțul din dreapta sus al ecranului.

Pentru a apela sau a modifica cronometrul de bucătărie:

- Apăsați pe .
- Atingeți .

Odată ce temporizatorul a finalizat număratoarea inversă a duratei de timp selectate, se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicat acest lucru.

- Atingeți „RESPINGERE” pentru a anula temporizatorul sau pentru a seta o nouă durată pentru temporizator.
- Atingeți „SETAȚI CRONOMETRU NOU” pentru a seta din nou temporizatorul.

LUMINĂ

Pentru a aprinde sau a stinge becul din cuptor.

AUTO-CURĂȚARE

Acțiunea aburului eliberat pe parcursul acestui ciclu special de curățare permite eliminarea cu ușurință a reziduurilor de murdărie și a resturilor de alimente. Turnați o ceașcă de apă potabilă numai în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi din dotare (3) sau într-un recipient rezistent la microunde și activați funcția.

Accesorii necesare: Oală de preparare cu aburi

FĂRĂ SUNET

Atingeți pictograma pentru a dezactiva sau pentru a activa toate sunetele și alarmele.

BLOCARE CONTROL

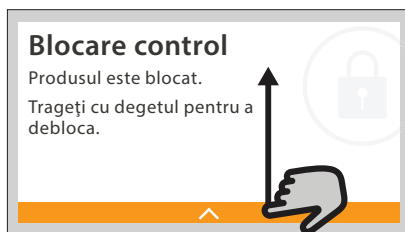
Funcția „Blocare control” vă permite să blocați butoanele de pe panoul tactil astfel încât să nu poată fi apășate în mod accidental.

Pentru a activa blocarea:

- Atingeți pictograma .

Pentru a dezactiva blocarea:

- Atingeți afișajul.
- Trageți în sus cu degetul pe mesajul indicat.



PREFERINȚE

Pentru a modifica mai multe setări ale cuptorului.

WI-FI

Pentru a modifica setările sau pentru a configura o nouă rețea la domiciliu.

INFO

Pentru a opri funcția „Memorare mod demo”, pentru a reseta produsul și pentru a obține mai multe informații despre produs.

RECOMANDĂRI UTILE

GĂTIRE LA MICOUNDE

Microundele pătrund în alimente numai până la o anumită adâncime; prin urmare, atunci când preparați mai multe alimente în același timp, lăsați cât mai mult spațiu posibil între acestea pentru a permite expunerea la microunde a unei suprafețe maxime.

Bucățile mici se prepară mai repede decât bucățile mari: pentru a asigura prepararea uniformă, tăiați alimentele în bucăți de dimensiuni egale.

Cele mai multe alimente vor continua să se coacă și după finalizarea preparării la microunde. De aceea, lăsați întotdeauna alimentele să se odihnească pentru a finaliza prepararea lor.

Îndepărtați sârmușele de închidere de la pungile de hârtie sau de plastic, înainte de a le introduce în cuptor pentru preparare la microunde.

Foliile din plastic trebuie tăiate sau perforate cu o furculiță pentru a elibera presiunea și a preveni plesnirea din cauza acumulării de aburi în timpul procesului de preparare.

LICHIDE

Lichidele se pot supraîncălzi peste punctul de fierbere, fără formarea vizibilă de bule. Acest lucru poate cauza revărsarea bruscă a lichidelor fierbinți. Pentru a preveni acest lucru, evitați să utilizați recipiente cu gât îngust, amestecați lichidul înainte de a introduce recipientul în cuptorul cu microunde și lăsați o linguriță în recipient.

După încălzire, amestecați din nou înainte de a scoate cu grijă recipientul din cuptorul cu microunde.

ALIMENTE CONGELATE

Pentru rezultate optime, este recomandat să amplasați direct pe tava de sticlă alimentele care urmează să fie decongelate. Dacă este necesar, puteți utiliza un recipient din plastic ușor, adecvat pentru microunde.

Alimentele fierte, înăbușite și sosurile de carne se decongeleză mai bine dacă sunt amestecate în timpul decongelării. Separați alimentele imediat ce încep să se decongeleze: porțiile separate se vor decongela mai rapid.

ALIMENTE PENTRU BEBELUȘI

Atunci când încălziți în biberon sau în caserolă alimentele sau băuturile pentru copii, amestecați și controlați întotdeauna temperatura înainte de a le servi. Astfel, veți asigura distribuția uniformă a căldurii și veți evita riscul de opărire sau de arsuri. Înainte de încălzire, asigurați-vă că capacul recipientului sau tetina sticlei sunt scoase.

PRĂJITURI ȘI PÂINE

Pentru prăjituri și produse de panificație, se recomandă utilizarea funcției „Aer forțat”. Ca alternativă, pentru a reduce duratele de preparare, utilizatorul poate selecta funcția „Aer forțat + microunde”, puterea microundelor fiind setată la o valoare de maxim 160 W pentru a menține produsele alimentare fragede și aromate.

Cu funcția „Aer forțat”, folosiți forme pentru prăjituri din metal, de culoare închisă și așezați-le întotdeauna pe grătarul metalic din dotare.

Ca alternativă, tava de copt dreptunghiulară sau alte accesorii pentru gătit adecvate pentru utilizarea în cuptor pot fi folosite pentru a prepara anumite alimente, cum ar fi biscuiți sau chifle.

Dacă utilizați funcția „Aer forțat + microunde”, folosiți numai recipiente adecvate pentru microunde și așezați-le pe grătarul metalic din dotare.

Pentru a verifica dacă preparatul s-a copt, introduceți o tijă în centrul acestuia: Dacă aceasta iese afară curată, prăjitura sau pâinea este gata.

Dacă folosiți forme pentru prăjituri antiaderente, nu ungeți cu unt marginile, deoarece prăjitura ar putea să nu crească uniform pe margini.

Dacă preparatul „se umflă” în timpul coacerii, folosiți o temperatură mai scăzută data viitoare și încercați să reduceți cantitatea de lichid adăugat sau să amestecați mai ușor.

Dacă baza prăjiturii este prea umedă, folosiți un nivel inferior și, înainte de a adăuga umplutura, presărați baza prăjiturii cu pesmet sau cu biscuiți sfărâmați.

PIZZA

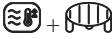






Pentru a obține o preparare uniformă și o bază crocantă a pizzei într-un timp scurt, se recomandă să utilizați funcția „Crisp” împreună cu accesoriul special din dotare.

Ca alternativă, pentru pizze de dimensiuni mari, puteți utiliza tava de copt dreptunghiulară împreună cu funcția „Aer forțat”: în acest caz, preîncălziți cuptorul la temperatura de 200 °C și presărați mozzarella pe pizza după ce au trecut două treimi din durata procesului de preparare.

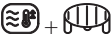




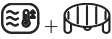


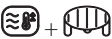


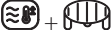





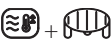




CARNE ȘI PEȘTE

Pentru a obține rumenirea perfectă a suprafeței într-o perioadă scurtă de timp, menținând în același timp interiorul cărnii sau al peștelui fraged și succulent, se recomandă să utilizați funcții care combină funcția Aer forțat cu microundele, de exemplu „Turbo grill + Microunde” sau „Aer forțat + Microunde”.

Pentru a obține rezultate de preparare optime, setați nivelul de putere al microundelor la valoarea de 350 W.

Categoriile de alimente		Accesorii	Cantitate	Informații privind prepararea	
CASEROLĂ ȘI PASTE LA CUPTOR	Lasagna		4 - 10 porții	Preparați în conformitate cu rețeta favorită. Turnați sosul bechamel deasupra și presărați brânză pentru a obține o rumenire perfectă	
	Cannelloni		400 - 1500 g		
	Lasagna *		500 - 1200 g	Scoateți din ambalaj cu atenție pentru a îndepărta folia de aluminiu în întregime	
	Cannelloni *		400 - 1500 g		
OREZ, PASTE ȘI CEREALE	OREZ ȘI PASTE		Orez	100 - 400 g 	Setați durata de gătire recomandată pentru orez. Adăugați apă cu sare și orez în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi și acoperiți cu capacul. Folosiți 2-3 cești de apă pentru fiecare ceașcă de orez.
			Terci de orez	2 - 4 porții 	Adăugați apă și orez în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi și acoperiți cu capacul. Adăugați lapte când cuptorul vă cere acest lucru. Pentru 2 porții, folosiți 75 ml de orez, 200 ml de apă și 300 ml de lapte.
			Paste	1 - 4 porții 	Setați durata de gătire recomandată pentru paste. Adăugați pastele când cuptorul vă solicită și gătiți cu capac. Folosiți aproximativ 750 ml de apă pentru fiecare 100 g de paste
	SEMINȚE ȘI CEREALE		Bulgur	100 - 400 g	Adăugați apă cu sare și cereale în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi și acoperiți cu capacul. Folosiți 2 cești de apă pentru fiecare ceașcă de bulgur
			Quinoa		Adăugați apă cu sare și cereale în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi și acoperiți cu capacul. Folosiți 2 cești de apă pentru fiecare ceașcă de quinoa
			Mei		Adăugați apă cu sare și cereale în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi și acoperiți cu capacul. Folosiți 3 cești de apă pentru fiecare ceașcă de mei
			Amarant		Adăugați apă cu sare și cereale în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi și acoperiți cu capacul. Folosiți 3-4 cești de apă pentru fiecare ceașcă de amarant
			Alac		Adăugați apă cu sare și cereale în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi și acoperiți cu capacul. Folosiți 3-4 cești de apă pentru fiecare ceașcă de grâu spelt
			Orz		Adăugați apă cu sare și cereale în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi și acoperiți cu capacul. Folosiți 3-4 cești de apă pentru fiecare ceașcă de orz
			Hrișcă		Adăugați apă cu sare și cereale în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi și acoperiți cu capacul. Folosiți 3 cești de apă pentru fiecare ceașcă de hrișcă
			Cușcuș		Adăugați apă cu sare și cereale în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi și acoperiți cu capacul. Folosiți 2 cești de apă pentru fiecare ceașcă de cușcuș
			Terci de ovăz		


* Congelat  Cantitate recomandată. Nu deschideți ușa în timpul desfășurării procesului de preparare.

Categoriile de alimente		Accesorii	Cantitate	Informații privind prepararea
VITĂ	Friptură de vită la cuptor		800 - 1500 g	Ungeți cu ulei și frecați cu sare și piper. Condimentați cu usturoi și ierburi aromatice după preferință. La finalul procesului de preparare, lăsați preparatul să stea cel puțin 15 minute înainte de a tăia
	Friptură de vițel la cuptor		800 - 1500 g	Ungeți cu ulei sau unt topit. Frecați cu sare și piper. La finalul procesului de preparare, lăsați preparatul să stea cel puțin 15 minute înainte de a tăia
	Friptură		2 - 6 bucăți	Ungeți cu ulei și rozmarin. Frecați cu sare și piper negru. Distribuți uniform pe grătarul de la grill
	Hamburger		2 - 6 bucăți	Ungeți cu ulei și adăugați sare înainte de a începe prepararea
	Hamburger *		100 - 500 g	Ungeți puțin farfuria Crisp înainte de preîncălzire
PORC	Friptură de porc la cuptor		800 - 1500 g	Ungeți cu ulei sau unt topit. Frecați cu sare și piper. La finalul procesului de preparare, lăsați preparatul să stea cel puțin 15 minute înainte de a tăia
	Cotlete		2 - 6 bucăți	Ungeți cu ulei și rozmarin. Frecați cu sare și piper negru. Distribuți uniform pe grătarul de la grill
	Coaste		700 - 1200 g	Ungeți cu ulei și condimentați în funcție de preferință. Frecați cu sare și piper. Distribuți uniform în farfuria Crisp, cu partea cu os orientată în jos
	Bacon		50 - 150 g	Distribuți uniform în farfuria Crisp
MIEL	Friptură de miel la cuptor		1000 - 1500 g	Ungeți cu ulei sau unt topit. Frecați cu sare, adăugați piper și usturoi tăiat fin. La finalul procesului de preparare, lăsați preparatul să stea cel puțin 15 minute înainte de a tăia
	Cotlet		2 - 8 bucăți	Ungeți cu ulei și frecați cu sare și piper. Distribuți uniform pe grătar
PUI	Friptură de pui la cuptor		800 - 2500 g	Ungeți cu ulei și condimentați în funcție de preferință. Frecați cu sare și piper. Introduceți în cuptor cu pieptul în sus
	Bucăți de pui		400 - 1200 g	Ungeți cu ulei și condimentați în funcție de preferință. Distribuți uniform în farfuria Crisp, cu partea cu piele orientată în jos
	File / Piept de pui		300 - 1000 g	Ungeți puțin farfuria Crisp înainte de preîncălzire
DUCK (RAȚĂ)	Friptură de rață la cuptor		800 - 2000 g	Ungeți cu ulei sau unt topit. Frecați cu sare, piper și boia. Introduceți în cuptor cu pieptul în jos
	Rață bucăți		400 - 1400 g	Ungeți cu ulei și condimentați în funcție de preferință. Distribuți uniform în farfuria Crisp, cu partea cu piele orientată în jos
CARNE LA ABUR	File de pui		300 - 800 g	Distribuți uniform în grătarul de preparare la aburi
	File de curcan		300 - 800 g	Distribuți uniform în grătarul de preparare la aburi
	Hot dog		4 - 8 bucăți	Adăugați crenvurștii în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi și acoperiți cu apă. Încălziți descoperit
MÂNCĂRURI CU CARNE	Ruladă de carne tocată		4-8 porții	Preparați în conformitate cu rețeta favorită și dați forma tăvii pentru franzelă, apăsând pentru a elimina golurile de aer
	Plăcintă cu carne		1 rând	Pregătiți un amestec de sos de carne pentru 6 - 9 forme individuale de plăcintă pentru servire. Așezați forma pentru prăjituri unsă cu aluat fraged, umpleți cu sosul de carne și închideți cu un capac de aluat de foietaj
	Kebab		400 - 1200 g	Ungeți cu ulei și condimentați cu ierburi aromatice. Distribuți uniform pe grătarul de la grill
	File cu pesmet prăjit		100 - 500 g	Ungeți cu ulei. Distribuți uniform în farfuria Crisp
	Cârnați și crenvurști		200 - 800 g	Ungeți puțin farfuria Crisp înainte de preîncălzire. Înțepați cârnații cu o furculiță pentru a preveni plesnirea
	Chiftele		200 - 800 g	Preparați în conformitate cu rețeta dumneavoastră preferată și formați bile de o greutate de aproximativ 30-40 g fiecare. Ungeți cu ulei. Distribuți uniform în farfuria Crisp


ACCESORII



Recipient pentru mw/cuptor



Oală de preparare cu aburi (Completă)



Oală de preparare cu aburi (Parte inferioară + Capac)



Oală de preparare cu aburi (parte inferioară)



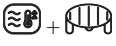



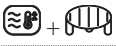






Grătar de sârmă



Tavă de copt dreptunghiulară



Farfuria Crisp

	Categoriile de alimente	Accesorii	Cantitate	Informații privind prepararea	
PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE	PEȘTE ÎNTREG	Pește întreg la cuptor	 + 	600 - 1200 g	Ungeți cu ulei. Condimentați cu zeamă de lămâie, usturoi și pătrunjel
		Pește întreg la abur		600 - 1200 g	
	FILEURI LA ABUR ȘI FRIPTURI	Friptură de tuna		300 - 800 g ◦•	Distribuiți uniform în grătarul de preparare la aburi
		Friptură de somon			
		Friptură de pește-spadă			
		File de biban			
		File de doradă			
		Other Fillet (Fileuri)			
		File de păstrăv			
	Alte fripturi				
	PEȘTE GRATINAT	Pește gratinat	 + 	500 - 1200 g	Acoperiți cu pesmet și adăugați bucăți mici de unt
		Pește gratinat *		600 - 1200 g	Scoateți din ambalaj cu atenție pentru a îndepărta folia de aluminiu în întregime
	FRUCTE DE MARE LA ABUR	Scoici		1 - 6 bucăți	Distribuiți uniform în grătarul de preparare la aburi
		Midii		400 - 1000 g	Condimentați cu ulei, piper, lămâie, usturoi și pătrunjel înainte de a începe procesul de preparare. Amestecați bine
		Creveți		100 - 600 g	Distribuiți uniform în grătarul de preparare la aburi
	PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE PRĂJITE	Pește și cartofi prăjiți *		1 - 3 porții	Distribuiți uniform în farfuria Crisp, alternând fileurile de pește cu cartofii
		Creveți cu pesmet *		100 - 500 g	Distribuiți uniform în farfuria Crisp
		Rondele de calamari în pesmet *			
		Crochete de pește cu pesmet *			
		Prăjire mixtă pește *			
Friptură de pește		300 - 800 g	Ungeți puțin farfuria Crisp înainte de preîncălzire. Condimentați medaliioanele de pește cu ulei și acoperiți cu semințe de susan		

* Congelat ◦• Cantitate recomandată. Nu deschideți ușa în timpul desfășurării procesului de preparare.

	Categorii de alimente	Accesorii	Cantitate	Informații privind prepararea	
LEGUME	LEGUME LA CUPTOR	Cartofi	+	300 - 1200 g	Tăiați în bucăți, condimentați cu ulei, sare și ierburi aromatice înainte de a introduce în cuptor
		Legume umplute		600 - 2200 g	Scobiți legumele și umpleți-le cu un amestec format din miezul acestora, carne tocată și brânză rasă. Condimentați cu usturoi, sare și ierburi aromatice în funcție de preferință.
		Burger vegetarian *		2 - 6 bucăți	Ungeți cu puțin ulei farfurii Crisp
		Cartofi copti umpluți		200 - 1000 g	Ungeți cu ulei sau unt topit. Tăiați în formă de cruce partea superioară a cartofilor și turnați smântâna fermentată și ingredientele favorite.
		Potato Wedges (Cartofi feliați)		300 - 800 g	Tăiați felii, condimentați cu ulei, sare și ierburi aromatice înainte de a introduce în cuptor
	LEGUME GRATINATE	Cartofi	+	4 - 10 porții	Feliați și introduceți într-un recipient mare. Condimentați cu sare, piper și turnați deasupra smântână. Presărați brânză deasupra
		Broccoli		600 - 1500 g	Tăiați în bucăți și introduceți într-un recipient mare. Condimentați cu sare, piper și turnați deasupra smântână. Presărați brânză deasupra
		Conopidă	+	600 - 1500 g	
		Hash browns		100 - 500 g	Curățați și tăiați mărunț. Înmuiați în apă rece cu sare timp de 30 de minute. Uscați cu un prosop și îndepărtați orice exces de umiditate. Condimentați cu sare, piper negru, piper cayenne și paprika. Distribuți uniform pe farfuria Crisp unsă
		Vegetable (Legume) *		400 - 800 g	Scoateți din ambalaj cu atenție pentru a îndepărta folia de aluminiu în întregime
	LEGUME LA ABUR	Cartofi bucăți		300 - 1000 g ☉	Tăiați în bucăți. Distribuți uniform în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi
		Mazăre		200 - 500 g ☉	Distribuți uniform în grătarul de preparare la aburi
Morcovi					
Broccoli			200 - 500 g ☉	Tăiați în bucăți. Distribuți uniform în grătarul de preparare la aburi	
Conopidă					
Sparanghel			200 - 500 g ☉	Distribuți uniform în grătarul de preparare la aburi	
Dovleac			200 - 500 g ☉	Tăiați în bucăți. Distribuți uniform în grătarul de preparare la aburi	
Varză de Bruxelles			200 - 500 g ☉	Distribuți uniform în grătarul de preparare la aburi	
Porumb			300 - 1000 g ☉		
Ardei			200 - 500 g ☉	Tăiați în bucăți. Distribuți uniform în grătarul de preparare la aburi	
Alte legume				Distribuți uniform în grătarul de preparare la aburi	
LEGUME CONGELATE LA ABUR	Mazăre *				
	Broccoli *				
	Varză de Bruxelles *		300 - 800 g ☉	Distribuți uniform în grătarul de preparare la aburi	
	Morcovi *				
	Sparanghel *				
	Alte legume *				

ACCESORII

Recipient pentru mw/cuptor

Oală de preparare cu aburi (Completă)
















Oală de preparare cu aburi (Parte inferioară + Capac)

Oală de preparare cu aburi (parte inferioară)

Grătar de sârmă

Tavă de copt dreptunghiulară

Farfurii Crisp

	Categoriile de alimente	Accesorii	Cantitate	Informații privind prepararea	
LEGUME	LEGUME USCATE	Cartofi prăjiți *	200 - 500 g	Distribuiți uniform în farfuria Crisp	
		Cartofi prăjiți		200 - 500 g	Decojiți și tăiați în felii. Înmuiați în apă rece cu sare timp de 30 de minute. Spălați, uscați și cântăriți. Amestecați cu ulei, aproximativ 10 g pentru fiecare 200 g de cartofi uscați. Distribuiți uniform în farfuria Crisp
		Crochete de cartofi		100 - 600 g	Distribuiți uniform în farfuria Crisp
		Vinete		200 - 600 g	Tăiați în bucăți și înmuiați în apă rece cu sare timp de 30 de minute. Spălați, uscați și cântăriți. Amestecați cu ulei, aproximativ 10 g pentru fiecare 200 g de vinete uscate. Distribuiți uniform în farfuria Crisp
		Piper	 + 	200 - 500 g	Feliați, cântăriți și amestecați cu ulei, aproximativ 10 g pentru fiecare 200 g de ardei uscați. Condimentați cu sare. Distribuiți uniform în farfuria Crisp
		Dovlecei		200 - 500 g	Feliați, cântăriți și amestecați cu ulei, aproximativ 10 g pentru fiecare 200 g de dovlecei uscați. Condimentați cu sare și piper negru. Distribuiți uniform pe farfuria Crisp
PRĂJITURI SĂRATE	Quiche Lorraine		1 rând	Așezați foietajul pe farfuria Crisp și înțepați-l cu o furculiță. Preparați amestecul pentru Quiche lorraine, folosind o cantitate corespunzătoare pentru 8 porții	
	Quiche Lorraine *		200 - 800 g	Scoateți din ambalaj cu atenție pentru a îndepărta folia de aluminiu în întregime	
	Prăjitură sărată	 + 	1 rând	Așezați foietajul într-o tavă pentru plăcinte pentru 8-10 porții și înțepați-l cu o furculiță. Umpleți foietajul în conformitate cu rețeta favorită	
	Ștrudel cu legume		800 - 1500 g	Preparați un amestec de legume tăiate în bucăți. Turnați puțin ulei peste acestea și gătiți-le într-o tigaie timp de 15-20 de minute. Lăsați să se răcească. Adăugați brânză proaspătă și condimentați cu sare, oțet balsamic și mirodenii. Faceți un rulou din foietaj și pliați părțile exterioare	
	Chifle		1 rând	Preparați aluatul după rețeta dumneavoastră favorită pentru pâine dietetică. Modelați sub formă de chifle înainte de a dospi. Utilizați funcția de dospire aferentă a cuptorului	
PÂINE	Chifle *		1 rând	Scoateți din ambalaj. Distribuiți uniform pe tava de copt	
	Pâine pentru sandwich în formă		1 - 2 bucăți	Preparați aluatul după rețeta dumneavoastră favorită pentru pâine dietetică. Introduceți aluatul într-o tavă pentru franzelă înainte de a dospi. Utilizați funcția de dospire aferentă a cuptorului	
	Chifle precoapte		1 rând	Scoateți din ambalaj. Distribuiți uniform pe tava de copt	
	Scones		1 rând	Modelați aluatul în formă de biscuit sau împărțiți-l în bucăți mici și amplasați-l pe farfuria Crisp unsă cu ulei	
	Chifle la conservă		1 rând	Scoateți din ambalaj. Distribuiți uniform pe tava de copt	
PIZZA	Pizza		2 - 6 porții	Preparați un aluat pentru pizza folosind 150 ml de apă, 15 g de drojdie, 200-225 g de făină, ulei și sare. Lăsați-l să crească folosind funcția aferentă a cuptorului. Rulați aluatul într-o tavă de copt unsă cu puțin ulei. Adăugați ingrediente, cum ar fi roșii, mozzarella și șuncă	
	Pizza subțire *		250 - 500 g ◦	Scoateți din ambalaj cu atenție pentru a îndepărta folia de aluminiu în întregime	
	Pizza groasă *		300 - 800 g ◦		
	Pizza refrigerată		200 - 500 g	Scoateți din ambalaj. Distribuiți uniform în farfuria Crisp	
PRĂJITURI ȘI PRODUSE DE PATISERIE	PRĂJITURI CU AGENT DE CREȘTERE	Pandișpan în formă	1 rând	Preparați un aluat de 500-900 g pentru un pandișpan fără grăsimi. Turnați-l într-o tavă de copt tapetată cu hârtie de copt și unsă cu ulei	
		Prăjitură cu agent de creștere și fructe în formă	 + 	900 - 1900 g	Pregătiți o compoziție de prăjitură conform rețetei preferate, utilizând fructe proaspete tăiate cuburi sau felii. Turnați-l într-o tavă de copt tapetată cu hârtie de copt și unsă cu ulei
		Chocolate Rising Cake In Tin (Tort de ciocolată)		600 - 1200 g	Preparați un aluat de prăjitură pe bază de ciocolată-cacao folosind rețeta dumneavoastră preferată. Turnați-l într-o tavă de copt tapetată cu hârtie de copt și unsă cu ulei

* Congelat ◦ Cantitate recomandată. Nu deschideți ușa în timpul desfășurării procesului de preparare.

	Categoriile de alimente	Accesorii	Cantitate	Informații privind prepararea	
PRĂJITURI ȘI PRODUSE DE PATISERIE	PRODUSE DE PATISERIE ȘI PLĂCINTE UMLPLETE	Fursecuri		1 rând	Preparați un aluat din 250 g de făină, 100 g de unt sărat, 100 g de zahăr și 1 ou. Adăugați esență de fructe pentru aromă. Lăsați să se răcească. Modelați 10-12 fășii pe tava de copt unsă
		Fursecuri cu ciocolată		1 rând	Preparați un aluat din 250 g de făină, 150 g de unt, 100 g de zahăr, 1 ou, 25 g de pudră de cacao, sare și praf de copt. Adăugați esență de vanilie. Lăsați să se răcească. Întindeți până obțineți o grosime de 5 mm, dați forma dorită și distribuiți uniform în farfuria Crisp
		Croissante *		1 rând	Distribuiți uniform în farfuria Crisp. Lăsați să se răcească înainte de a servi
		Bezele		1 rând	Preparați un aluat din 2 albușuri de ou, 80g zahăr și 100g nucă de cocos deshidratată. Adăugați esență de vanilie și migdale. Modelați 20-24 e bucăți pe tava de copt unsă
		Plăcintă umplută cu fructe		800 - 1500 g	Așezați foietajul într-o tavă pentru plăcinte și presărați pesmet în partea inferioară pentru a absorbi zeama fructelor. Umpleți cu amestecul de fructe proaspete tăiate, cu zahăr și scorțișoară
		Plăcintă cu fructe		1 rând	Preparați un aluat din 180g făină, 125g unt și 1 ou. Amplasați aluatul pe farfuria Crisp și puneți deasupra 700-800 g de felii de fructe proaspete, amestecate cu zahăr și scorțișoară
		Plăcintă cu fructe *		300 - 800 g	Scoateți din ambalaj cu atenție pentru a îndepărta folia de aluminiu în întregime
	BRIOȘE ȘI CUPCAKES	Brioșe		1 rând	Preparați un aluat pentru 16-18 bucăți, în conformitate cu rețeta dumneavoastră favorită, și umpleți formele de hârtie. Distribuiți uniform pe tava de copt
		Sufleu		2 - 6 porții	Preparați un sufleu mixt cu lămâie, ciocolată sau fructe și turnați într-un vas rezistent la cuptor cu margini înalte
Cupcake cu brânză			1 rând	Preparați un amestec pentru 12-15 bucăți folosind brânză moale mărunțită și cubulețe de șuncă. Umpleți formele individuale de brioșe. Decoziți și scoateți sămăburii fructelor. Tăiați în bucăți și introduceți-le în grătarul de preparare cu aburi	
DESSERTURI	Compot de fructe		300 - 800 ml		
	Mere coapte		4 - 8 bucăți	Îndepărtați cotorul și umpleți cu marțipan sau scorțișoară, zahăr și unt	
	Ciocolată caldă		2 - 8 porții	Preparați în conformitate cu rețeta favorită, într-un singur recipient. Adăugați vanilie sau scorțișoară pentru gust. Adăugați amidon de porumb pentru a mări densitatea	
	Negrese		1 rând	Preparați în conformitate cu rețeta favorită. Introduceți aluatul în tava de copt acoperită cu hârtie de copt	
OUĂ	Jumări		2 - 10 bucăți	Preparați în conformitate cu rețeta favorită, într-un singur recipient	
	Bulls Eye		1 - 6 bucăți	Ungeți puțin farfuria Crisp înainte de preîncălzire	
	Omletă		1 rând		
	Cremă de ou		1 - 2 porții	Preparați o porție din 0,5 litri de lapte, 4 gălbenușuri, 100 g de zahăr și 40 g de făină. Introduceți laptele într-un recipient și apoi în cuptor. Atunci când cuptorul vă indică, turnați ușor laptele fierbinte peste amestecul de gălbenușuri, făină și zahăr și continuați procesul de gătire	
GUSTĂRI	Popcorn	—	90 - 100 g	Amplasați întotdeauna pungă direct pe placa rotativă din sticlă. Gătiți doar câte o pungă o dată	
	Aripioare de pui *		300 - 600 g	Distribuiți uniform în farfuria Crisp	
	Crochete de pui *		200 - 600 g		
	Cașcaval pane *		100 - 400 g	Turnați puțin ulei peste brânză înainte de a începe procesul de preparare. Distribuiți uniform în farfuria Crisp	
	Falafel		100 - 400 g	Ungeți cu puțin ulei farfuria Crisp. Turnați ulei peste falafel înainte de a începe procesul de preparare	
	Rondule de ceapă *		100 - 500 g	Distribuiți uniform în farfuria Crisp	
	Nuci și alune prăjite		50 - 200 g		

ACCESORII

Recipient pentru mw/cuptor

Oală de preparare cu aburi (Completă)

Oală de preparare cu aburi (Parte inferioară + Capac)

Oală de preparare cu aburi (parte inferioară)

Grătar de sârmă

Tavă de copt dreptunghiulară

Farfuria Crisp

CURĂȚARE

Asigurați-vă că aparatul s-a răcit înainte de efectuarea oricăror activități de întreținere sau curățare.

Nu folosiți niciodată aparate de curățare cu aburi. Nu utilizați bureți de sârmă, bureți abrazivi sau produse de curățare abrazive/corozive, deoarece acestea ar putea deteriora suprafața aparatului.

SUPRAFEȚELE INTERIOARE ȘI EXTERIOARE

- Curățați suprafețele cu ajutorul unei lavete umede din microfibră. Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugați câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ștergeți-le cu o lavetă uscată.
- Curățați sticla ușii folosind un detergent lichid adecvat.
- La intervale regulate sau în cazul vărsării de alimente sau lichide, scoateți placa rotativă și suportul acesteia pentru a curăța baza cuptorului, eliminând toate reziduurile de alimente.
- Activați funcția „Auto curățare” pentru curățarea optimă a suprafețelor interioare.

- Grillul nu necesită curățare, deoarece căldura intensă arde toate reziduurile. Utilizați această funcție în mod regulat.

ACCESORII

Toate accesoriile pot fi spălate în mașina de spălat vase, cu excepția farfuriei Crisp.

Farfuria Crisp trebuie să fie spălată într-o soluție de apă cu detergent neutru. Pentru depunerile persistente, frecați ușor cu o lavetă. Permiteți întotdeauna răcirea farfuriei Crisp înainte de a o curăța.

Întrebări frecvente referitoare la WIFI

Ce protocoale WiFi sunt suportate?

În țările europene, adaptorul WiFi instalat suportă WiFi b/g/n.

Ce setări trebuie configurate în software-ul routerului?

Este necesară efectuarea următoarelor setări ale routerului: 2,4 GHz activat, WiFi b/g/n, DHCP și NAT activat.

Ce versiune de WPS este suportată?

WPS 2.0 sau o versiune ulterioară. Consultați documentația din dotarea routerului.

Există diferențe la utilizarea unui smartphone (sau a unei tablete) cu sistem de operare Android sau iOS?

Puteți utiliza orice sistem de operare preferați, nu există diferențe.

Pot să utilizez partajarea conexiunii mobile la internet 3G în locul unui router?

Da, însă serviciile cloud sunt concepute pentru dispozitive conectate permanent.



Ce verificări trebuie să fac pentru a vedea dacă conexiunea mea la internetul de la domiciliu este funcțională, iar funcționalitatea fără fir este activată?

Puteți căuta rețeaua dumneavoastră pe dispozitivul inteligent. Dezactivați toate celelalte conexiuni de date înainte de a încerca.

Ce verificări trebuie să fac pentru a vedea dacă aparatul este conectat la rețeaua fără fir de la domiciliu?

Accesați configurația routerului dumneavoastră (consultați manualul routerului) și verificați dacă adresa MAC a aparatului apare pe pagina cu lista de dispozitive fără fir conectate.

Unde pot să găsesc adresa MAC a aparatului?

Apăsați pe , apoi atingeți  WiFi sau uitați-vă la dispozitivul dumneavoastră: Există o etichetă pe care sunt afișate adresele SAID și MAC. Adresa Mac constă dintr-o combinație de cifre și litere care începe cu „88:e7”.

Cum pot verifica dacă funcționalitatea fără fir a aparatului este activată?

Folosind dispozitivul dumneavoastră inteligent și aplicația 6th Sense Live, puteți verifica dacă rețeaua aparatului este vizibilă și conectată la cloud.

Există modalități de a împiedica semnalul să ajungă la aparat?

Verificați dacă dispozitivele conectate utilizează întreaga lățime a benzii de internet. Asigurați-vă că dispozitivele dumneavoastră conectate la WiFi nu depășesc numărul maxim permis de router.

La ce distanță trebuie să se afle routerul de cuptor?

În mod normal, semnalul WiFi este suficient de puternic pentru a acoperi mai multe încăperi, însă contează foarte mult și materialul din care sunt construiți pereții. Puteți verifica puterea semnalului amplasând un dispozitiv inteligent lângă aparat.

Ce pot să fac în cazul în care conexiunea mea fără fir nu ajunge la aparat?

Puteți utiliza dispozitive specifice pentru a extinde acoperirea WiFi de domiciliu, precum puncte de acces, repetitoare de semnal WiFi sau adaptoare Powerline (neincluse împreună cu aparatul).

Cum pot afla numele și parola rețelei mele fără fir?

Consultați documentația din dotarea routerului. De obicei, pe router există un autocolant care prezintă informațiile de care aveți nevoie pentru a accesa pagina de setare a dispozitivului, folosind un dispozitiv conectat.

Cum procedez în cazul în care routerul meu utilizează un canal WiFi de la vecini?

Faceți tot posibilul ca routerul să utilizeze propriul canal WiFi de domiciliu.

Ce pot face dacă apare pe afișaj sau dacă cuptorul nu poate să stabilească o conexiune stabilă cu routerul de domiciliu?

Aparatul a fost conectat cu succes la router, dar nu poate să se conecteze la internet. Pentru a conecta aparatul la internet, trebuie să verificați setările routerului și/sau ale purtătorului.

Setările routerului: NAT trebuie să fie activat, paravanul de protecție și DHCP trebuie să fie configurate corespunzător. Criptarea parolei suportată: WEP, WPA, WPA2. Pentru a încerca un tip diferit de criptare, vă rugăm să consultați manualul routerului.

Setările purtătorului: Dacă furnizorul dumneavoastră de servicii de internet a stabilit numărul de adrese MAC ce se pot conecta la internet, probabil că nu veți putea să conectați aparatul la cloud. Adresa MAC a dispozitivului este identificatorul său unic. Vă rugăm să solicitați furnizorului de internet informații despre modul de conectare la internet a altor dispozitive decât computerele.

Cum pot verifica dacă datele sunt transmise?

După configurarea rețelei, opriți alimentarea, așteptați 20 de secunde, după care porniți cuptorul: Verificați dacă aplicația indică starea UI a aparatului. Selectați un ciclu sau altă opțiune și verificați-i evoluția pe aplicație.

Pentru unele setări, durează câteva secunde înainte ca acestea să fie afișate în aplicație.





Cum să procedez dacă vreau să îmi schimb contul Whirlpool, dar să păstrez celelalte aparate conectate?

Puteți crea un cont nou, dar nu uitați să eliminați asocierea aparatelor dumneavoastră la contul vechi înainte de a le asocia contului nou.

Mi-am schimbat routerul, ce trebuie să fac?

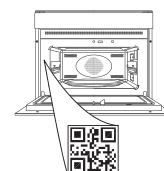
Puteți să păstrați aceleași setări (numele și parola rețelei) sau să ștergeți setările anterioare de la aparat și să configurați din nou setările.

REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu funcționează.	Pană de curent. Deconectare de la rețeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriți și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.
Pe afișaj apare litera „F” urmată de un număr sau o literă.	Defecțiune cuptor.	Contactați cel mai apropiat centru de servicii de asistență tehnică post-vânzare pentru clienți și precizați numărul care este prezentat după litera „F”. Apăsați pe  , atingeți  "Info" și apoi selectați „Factory Reset” (Resetare la valorile din fabrică). Toate setările salvate vor fi șterse.
Cuptorul emite zgomote, chiar și când este oprit.	Ventilatorul de răcire este activ.	Deschideți ușa sau așteptați până când procesul de răcire este finalizat.
Funcția nu se activează. Funcția nu este disponibilă în modul demo.	Modul demo este în funcțiune.	Apăsați pe  , atingeți  „Info” și apoi selectați „Memorare mod demo” pentru a ieși.
Pictograma  apare pe afișaj.	Routerul WiFi este oprit. Setările routerului au fost modificate. Conexiunile fără fir nu ajung la aparat. Cuptorul nu reușește să stabilească o conexiune la rețeaua de domiciliu. Conectivitatea nu este suportată.	Verificați dacă routerul WiFi este conectat la internet. Verificați dacă puterea semnalului WiFi este corespunzătoare în apropierea aparatului. Încercați să reporniți routerul. consultați secțiunea „Întrebări frecvente legate de WiFi”. Dacă au fost modificate setările rețelei dumneavoastră fără fir de domiciliu, conectați la rețea: Apăsați pe  , atingeți  "WiFi" și apoi selectați "Conectare la rețea".
Conectivitatea nu este suportată.	Operarea de la distanță nu este permisă în țara dumneavoastră.	Înainte de achiziționare, verificați dacă țara dumneavoastră permite operarea de la distanță a aparatelor electronice.

Politicile, documentația standard și informații suplimentare despre produs pot fi găsite:

- Utilizarea codului QR de la aparat
- Vizitând site-ul nostru web docs.whirlpool.eu
- Ca alternativă, **contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare** (Consultați numărul de telefon din certificatul de garanție). Când contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare, precizați codurile specificate pe plăcuța cu date de identificare a produsului dumneavoastră.

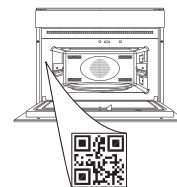




ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK WHIRLPOOL

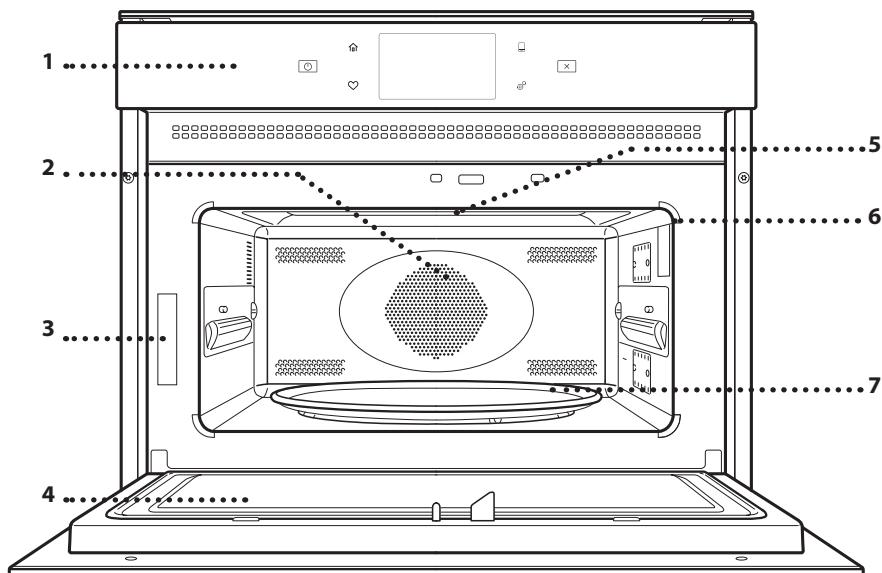
Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc, zaregistrujte, prosím, svoj spotrebič na www.whirlpool.eu/register

VIAC INFORMÁCIÍ ZÍSKATE, AK
OSKENUJETE QR KÓD NA VAŠOM
SPOTREBIČI



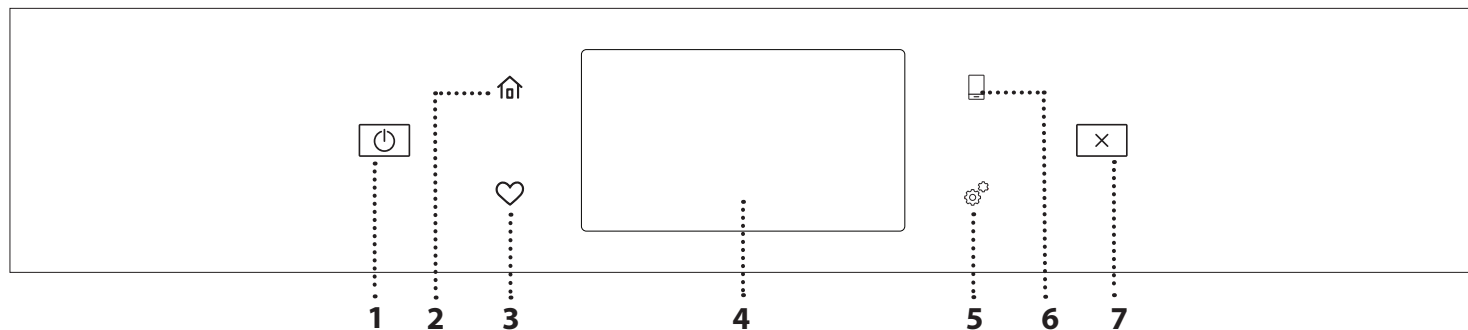
Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si
prečítajte Bezpečnostné pokyny.

OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Okrúhly ohrevný článok
(nie je viditeľný)
3. Výrobný štítok
(neodstraňujte)
4. Dvierka
5. Horný ohrevný článok/gril
6. Svetlo
7. Otočný tanier

OPIS OVLÁDACIEHO PANELA



1. ZAP/VYP

Na zapnutie a vypnutie rúry.

2. DOMOV

Na rýchly prístup do hlavného menu.

3. OBLÚBENÉ

Na vybratie zoznamu vašich obľúbených funkcií.

4. DISPLEJ

5. NÁRADIE

Na výber z niekoľkých možností a tiež na zmenu nastavení a preferencií

6. DIALKOVÉ OVLÁDANIE

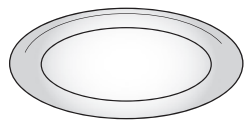
Aby bolo možné používať aplikáciu Whirlpool 6th Sense Live.

7. ZRUŠIŤ

Na zastavenie hociktorej funkcie rúry okrem hodín, minútky a zámku ovládania.

PRÍSLUŠENSTVO

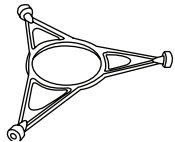
OTOČNÝ TANIER



Sklenený otočný tanier, umiestnený na držiaku, sa môže používať pri všetkých spôsoboch prípravy jedla. Otočný tanier sa vždy musí používať ako základ pre všetky iné nádoby

alebo príslušenstvo, s výnimkou pravouhlého plechu na pečenie.

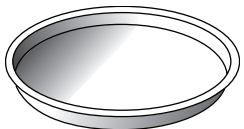
DRŽIAK OTOČNÉHO TANIERA



Používajte len držiak pre otočný tanier.

Na držiak nekladte iné príslušenstvo.

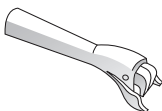
TANIER CRISP



Používajte iba s určenými funkciami. Tanier Crisp sa musí vždy umiestniť do stredu skleneného otočného taniera a ak je prázdny, môže sa predhriať pomocou špeciálnej

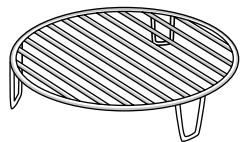
funkcie len na tento účel. Potraviny sa ukladajú priamo na zapekací Crisp tanier.

RUKOVÄŤ PRE TANIER CRISP



Užitočná na vyberanie horúceho taniera Crisp z rúry.

DRÔTENÝ ROŠŤ



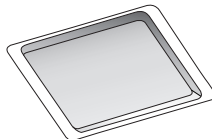
Tento umožňuje, aby ste dali jedlo bližšie ku grilu na dokonalé vyprážanie vášho pokrmu a aby vzduch optimálne cirkuloval.

Musí sa používať ako podstavec pre tanier Crisp pri niektorých funkciách „6th Sense Crisp Fry“.

Položte rošť na otočný tanier, uistite sa, že neprichádza do kontaktu s inými povrchmi.

Množstvo a typy príslušenstva sa môžu meniť v závislosti od zakúpeného modelu.

PRAVOUHLY PLECH NA PEČENIE

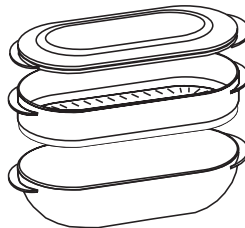


Plech na pečenie používajte len s funkciami, ktoré umožňujú konvekčnú prípravu jedál; nikdy ho nesmiete použiť v kombinácii s mikrovlnami.

Plech vkladajte vodorovne, spočívajúc na rošte v priestore pečenia.

Upozornenie: Pri použití pravouhlého plechu na pečenie nemusíte vybrať otočný tanier a jeho držiak.

PARÁK



1 Ak chcete variť potraviny v pare, ako sú ryby a zelenina, dajte ich do košíka (2) a nalejte pitnú vodu (100 ml) naspodok paráka (3), aby ste dosiahli správne množstvo pary.

Ak chcete variť potraviny ako sú zemiaky, cestoviny, ryža alebo cereálie, dajte ich rovno naspodok paráka (košík nie je potrebný) a pridajte vhodné množstvo pitnej vody pre množstvo, ktoré varíte.

Na dosiahnutie čo najlepších výsledkov prikryte parák vekom z výbavy (1).

Parák položte vždy na sklenený otočný tanier a používajte ho len s príslušnými funkciami prípravy jedla alebo s mikrovlnnými funkciami.

Dno paráka bolo navrhnuté aj na používanie v kombinácii so špeciálnou funkciou čistenia parou.

Ďalšie príslušenstvo, ktoré nie je priložené, sa dá kúpiť samostatne v popredajnom servise.

V súčasnosti je na trhu bohatá ponuka príslušenstva. Pred nákupom sa presvedčte, či je vhodné na použitie v mikrovlnných rúrach a odolné proti teplotám v rúre.

Kovové nádoby na potraviny alebo nápoje sa nikdy nesmú počas prípravy jedál v mikrovlnnej rúre používať.

Vždy zaistite, aby potraviny a príslušenstvo neprišli do kontaktu s vnútornými stenami rúry.

Pred zapnutím rúry vždy skontrolujte, či sa otočný tanier voľne otáča. Dávajte pozor, aby ste pri vkladaní a vyberaní ďalšieho príslušenstva nezhodili otočný tanier.

FUNKCIE PRÍPRAVY JEDLA



MANUÁLNE FUNKCIE

• MIKROVLNNÁ RÚRA

Na rýchlu prípravu a ohrev potravín a nápojov.

Výkon (W)	Odporúčané na
900	Rýchly ohrev nápojov a iných potravín s vysokým obsahom vody.
750	Príprava zeleniny.
650	Príprava mäsa a rýb.
500	Varenie mäsových omáčok alebo omáčok s obsahom syra a vajec. Dokončovanie mäsových pirohov alebo zapekaných cestovín.
350	Pomalé, pozvoľné varenie. Ideálne na roztápanie masla alebo čokolády.
160	Rozmrazovanie mrazených potravín alebo zmäkčovanie masla a syra.
90	Zmäkčovanie zmrzliny.

Činnosť	Jedlo	Výkon (W)	Trvanie (min.)
Ohrev	2 šálky	900	1 – 2
Ohrev	Zemiaková kaša (1 kg)	900	10 – 12
Rozmrazovanie	Mleté mäso 500 g	160	15 – 16
Varenie	Piškótový koláč	750	7 – 8
Varenie	Vajíčkový krém	500	16 – 17
Varenie	Sekaná	750	20 – 22

• CRISP

Na dokonalé zhnednutie jedla zvrchu i zospodu. Táto funkcia sa musí používať len so špeciálnym tanierom Crisp.

Jedlo	Trvanie (min.)
Piškótový koláč	7 – 10
Hamburger	8 – 10 *

* V polovici prípravy jedlo obráťte.

Potrebné príslušenstvo: tanier Crisp, rukoväť na tanier Crisp

• HORÚCI VZDUCH

Na prípravu jedál spôsobom, pri ktorom dosiahnete podobné výsledky ako pri použití obyčajnej rúry. Na prípravu určitých jedál je možné použiť plech na pečenie alebo iné nádoby na prípravu jedál vhodné do rúry.

Jedlo	Teplota (°C)	Trvanie (min.)
Suflé	175	30 – 35
Syrová tortička	170 *	25 – 30
Cookies	175 *	12 – 18

* Je potrebné predhriať

Odporúčané príslušenstvo: Obdĺžnikový plech na pečenie/ drôtený rošt

• NÚTENÝ OBEH HORÚCEHO VZDUCHU + MW

Na prípravu jedál v rúre v krátkom čase. Na optimalizáciu cirkulácie vzduchu sa odporúča použiť rošt.

Jedlo	Výkon (W)	Teplota (°C)	Trvanie (min.)
Pečenie	350	170	35 – 40
Mäsový koláč	160	180	25 – 35

Odporúčané príslušenstvo: Drôtený rošt

• GRIL

Na vyprážanie, grilovanie a opekanie na rošte. Počas prípravy jedla odporúčame potraviny otáčať.

Jedlo	Úroveň grilu	Trvanie (min.)
Hrianka	Vysoká	5 – 6
Garnáty	Stredne uvarené	18 – 22

Odporúčané príslušenstvo: Drôtený rošt

• GRIL + MW

Na rýchle varenie a pečenie jedál na rošte v kombinácii funkcií mikrovlnnej rúry a grilu.

Jedlo	Výkon (W)	Úroveň grilu	Trvanie (min.)
Gratinované zemiaky	650	Stredne uvarené	20 – 22
Zemiaky pečené v šupke	650	Vysoká	10 – 12

Odporúčané príslušenstvo: Drôtený rošt

• TURBO GRIL

Pre dokonalé výsledky kombinuje gril a prúdenie vzduchu v rúre. Počas prípravy jedla odporúčame potraviny otáčať.

Jedlo	Úroveň grilu	Trvanie (min.)
Kurací kebab	Vysoká	25 – 35

Odporúčané príslušenstvo: Drôtený rošt

• TURBO GRIL + MW

Na rýchlu prípravu a zapekanie jedál do hneďa s kombináciou funkcií mikrovlnnej rúry, grilu a vháňaného vzduchu.

Jedlo	Výkon (W)	Úroveň grilu	Trvanie (min.)
Mrazené cannelloni	650	Vysoká	20 – 25
Bravčové kotlety	350	Vysoká	30 – 40

Odporúčané príslušenstvo: Drôtený rošt

• RÝCHLE PREDHRIEVANIE

Na rýchle predohriatie rúry pred cyklom varenia.

• ŠPECIÁLNE FUNKCIE

» UCHOVAŤ TEPLÉ

Na udržiavanie práve dokončeného jedla teplého a chrumkavého, vrátane mäsa, vysmázaných jedál alebo koláčov.

» KYSNUTIE

Na optimálne kysnutie sladkého alebo slaného cesta. Na zachovanie kvality kysnutia neaktivujte funkciu, ak je rúra ešte horúca po cykle prípravy jedla.


Tieto funkcie umožňujú prípravu všetkých typov jedla úplne automaticky. Aby ste ich využili čo najlepšie, držte sa pokynov v príslušnej tabuľke.

• ROZMRAZOVANIE SO 6th SENSE

Na rýchle rozmrazovanie rôznych typov jedla zadaním jeho hmotnosti. Potraviny vždy uložte priamo na sklenený otočný tanier, čím dosiahnete najlepšie výsledky.

ROZMRAZENIE CHLEBA DO CHRUMKAVA

Táto špeciálna funkcia Whirlpool vám umožní rozmraziť mrazený chlieb. Vďaka kombinácii technológií rozmrazovania a Crisp bude váš chlieb chutiť a vyzeráť ako čerstvo upečený. Túto funkciu používajte na rýchle rozmrazenie a ohrev rožkov, bagiet a croissantov. Pri tejto funkcii sa musí používať tanier Crisp.

Jedlo	Hmotnosť
 CHRUMKAVÉ ROZMRAZOVANIE CHLEBA	50 – 800 g
MÄŠO	100 – 2 000 g
HYDINA	100 – 3 000 g
RYBY	100 – 2 000 g
ZELENINA	100 – 2 000 g
CHLIEB	100 – 2 000 g

• 6th SENSE ZOHRIEVANIE

Na zohrievanie hotových jedál, ktoré sú buď mrazené alebo pri izbovej teplote. Rúra automaticky vypočíta potrebné nastavenie na dosiahnutie najlepších možných výsledkov v čo najkratšom čase. Položte potraviny na tanier vhodný do mikrovlnnej rúry a odolný voči teplu. Vyberte z obalu a odstráňte prípadný alobal. Ak na konci procesu zohrievania necháte jedlo 1 – 2 minúty odstáť, vždy to zlepší výsledok, najmä pri mrazených jedlách.

Počas tejto funkcie neotvárajte dvierka.

• PRÍPRAVA NA PARE S FUNKCIOU 6th SENSE

Na varenie potravín v pare, ako je zelenina alebo ryby pomocou paráka z výbavy. Prípravná fáza automaticky generuje paru tak, že sa naspodok paráka naleje voda a uvedie do varu. Časovanie pre túto fázu sa môže líšiť. Rúra potom pokračuje vo varení jedla v pare podľa časového nastavenia.

Nastavte 1 – 4 minúty pre mäkkú zeleninu, ako je brokolica a pór, alebo 4 – 8 minút pre tvrdšiu zeleninu, ako je mrkva a zemiaky.

Počas tejto funkcie neotvárajte dvierka.

Potrebné príslušenstvo: Parák

• 6th SENSE CRISP FRY

Táto zdravá a špeciálna funkcia kombinuje kvalitu funkcie crisp s vlastnosťami cirkulácie teplého vzduchu. Vďaka nej je vyprážené jedlo chrumkavé a chutné a v porovnaní s tradičným spôsobom prípravy spotrebuje výrazne menej oleja a pri niektorých receptoch olej vôbec nie je potrebný. Je možné vyprážať rôzne predvolené čerstvé aj zmrazené potraviny.

Podľa nasledujúcej tabuľky používajte v nej indikované príslušenstvo na dosiahnutie najlepších výsledkov prípravy každého typu potravín (čerstvých alebo zmrazených*).

Jedlo	Hmotnosť / porcie
FILÉ V CESTÍČKU NA VYPRÁŽANIE Pred prípravou zľahka naolejajte. Rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Tanier postavte na rošt	100 – 500 g
KARBONÁTKY Pred prípravou zľahka naolejajte. Rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Tanier postavte na rošt	200 – 800 g
RYBA A HRANOLČEKY* Rovnomerne rozložte na tanier Crisp	1 – 3 porcie
USTRICE V CESTÍČKU* Rovnomerne rozložte na tanier Crisp	100 – 500 g
KRÚŽKY KALAMÁRE V CESTÍČKU* Rovnomerne rozložte na tanier Crisp	100 – 500 g
RYBIE PRSTY V CESTÍČKU* Rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Po výzve obráťte	100 – 500 g
VYPRÁŽANÉ ZEMIAKY * Rovnomerne rozložte na tanier Crisp	200 – 500 g
VYPRÁŽANÉ ZEMIAKY Zemiaky ošúpte a pokrájajte na kúsky. Na 30 minút namočte do studenej osolenej vody. Osušte utierkou a odvážte. Potrite olivovým olejom (5 %). Rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Tanier postavte na rošt. Po výzve obráťte	200 – 500 g
ZEMIAKOVÉ KROKETY Rovnomerne rozložte na tanier Crisp	100 – 600 g
BAKLAŽÁN Nakrájajte, posolte a nechajte odstáť 30 minút. Umyte, vysušte a odvážte. Potrite olivovým olejom (5 %). Rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Tanier postavte na rošt. Po výzve obráťte	200 – 600 g
PAPRIKA Nakrájajte na plátky, odvážte a potrite olivovým olejom (5 %). Rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Tanier postavte na rošt	200 – 500 g
CUKINY Nakrájajte na plátky, odvážte a potrite olivovým olejom (5 %). Rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Tanier postavte na rošt	200 – 500 g
ZEMIAKOVÉ PLACKY Ošúpte a postrúhajte. Na 30 minút namočte do studenej osolenej vody. Osušte utierkou a odvážte. Potrite olivovým olejom (5 %). Rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Tanier postavte na rošt. Pridajte a po výzve otočte	100 – 600 g
KURACIE NUGETY* Rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Tanier postavte na rošt	200 – 600 g
OBALOVANÝ SYR* Rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Tanier postavte na rošt	100 – 400 g
FALAFEL Mierne namažte tukom tanier Crisp. Pridajte a po výzve jedlo otočte	100 – 400 g
ZMIEŠANÉ VYPRÁŽANÉ RYBY* Rovnomerne rozložte na tanier Crisp	100 – 500 g
CIBULOVÉ KRÚŽKY* Rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Tanier postavte na rošt	100 – 500 g

AKO POUŽÍVAŤ DOTYKOVÝ DISPLEJ



Ako prechádzať v ponuke alebo zozname:
Potiahnutím prstom po displeji môžete prechádzať položky v ponuke alebo hodnoty.



Ak chcete vybrať alebo potvrdiť:
Ťuknutím po obrazovke zvolíte hodnotu alebo položku ponuky, ktorú chcete.

Návrat na predchádzajúcu obrazovku:

Ťuknite na < .

Na potvrdenie nastavenia alebo prechod na ďalšiu obrazovku:

Ťuknite na NASTAVIŤ alebo ĎALŠIE.

PRVÉ POUŽITIE

Pri prvom zapnutí musíte spotrebič konfigurovať.

Nastavenia možno meniť aj neskôr stlačením , čím otvoríte ponuku „Nástroje“.

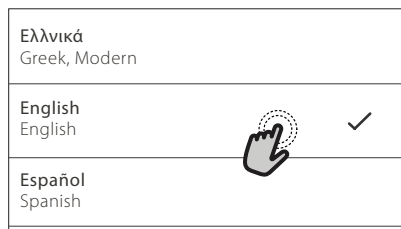
1. ZVOĽTE JAZYK

Budete potrebovať nastaviť jazyk a čas, keď prvýkrát zapnete spotrebič.

- Prejdite prstom po obrazovke v zozname dostupných jazykov.



- Ťuknite na požadovaný jazyk.



Ťuknutím na < sa vrátite na predchádzajúcu obrazovku.

2. NASTAVENIE WI-FI

Funkcia 6th Sense Live vám umožňuje ovládať rúru na diaľku z mobilného zariadenia. Aby bolo diaľkové ovládanie možné, najprv musíte úspešne ukončiť proces pripojenia. Tento proces je potrebný na registráciu vášho spotrebiča a pripojenie k domácej sieti.

- Pripojenie nastavíte ťuknutím na NASTAVIŤ HNEĎ.



Ak chcete pripojiť spotrebič neskôr, ťuknite na PRESKOČIŤ.

AKO NASTAVIŤ PRIPOJENIE

Aby ste mohli používať túto funkciu, potrebujete: smartfón alebo tablet a Wi-Fi router pripojený na internet.

Pomocou svojho smart zariadenia skontrolujte, či je signál vašej domácej siete blízko spotrebiča silný.

Minimálne požiadavky.

Smart zariadenie: Android 4.3 (alebo vyššia verzia) s obrazovkou s rozlíšením 1 280 x 720 (alebo vyšším) alebo iOS 8 (alebo vyššia verzia).

Wi-Fi router: 2,4 GHz Wi-Fi b/g/n.

1. Stiahnite si aplikáciu 6th Sense Live

Ako prvý krok pre pripojenie spotrebiča si musíte stiahnuť aplikáciu do svojho mobilného zariadenia. Aplikácia 6th Sense Live vás povedie cez všetky kroky, ktoré sú tu uvedené. Aplikáciu 6th Sense Live si môžete stiahnuť z App Store alebo Google Play Store.

2. Vytvorte si účet

Ak ste tak ešte neurobili, potrebujete si vytvoriť účet. To vám umožní pripojiť vaše spotrebiče do siete a tiež si ich pozerať a ovládať na diaľku.

3. Zaregistrujte svoj spotrebič

Zaregistrujte svoj spotrebič podľa pokynov aplikácie. Na dokončenie procesu registrácie budete potrebovať identifikátor Smart spotrebiča (SAID). Tento jedinečný kód nájdete na identifikačnom štítku pripojenom na spotrebiči.

4. Pripojenie na Wi-Fi

Pri nastavovaní postupuje podľa krokov „skenovať a pripojiť“. Aplikácia vás prevedie celým procesom pripojenia spotrebiča k domácej Wi-Fi sieti.

Ak váš router podporuje WPS 2.0 (alebo vyšší), zvolte MANUÁLNE, potom ťuknite na Nastavenie WPS: Na bezdrôtovom routeri stlačte tlačidlo WPS pre vytvorenie spojenia medzi oboma zariadeniami.

V prípade potreby môžete spotrebič pripojiť aj manuálne použitím funkcie „Search for a network“ (Hľadanie siete).

SAID kód sa používa na zosynchronizovanie inteligentného zariadenia so spotrebičom.

Zobrazí sa MAC adresa pre WiFi modul.

Postup pripojenia treba zopakovať iba vtedy, ak zmeníte nastavenia routera (napr. názov siete alebo heslo alebo poskytovateľa).

3. NASTAVENIE ČASU A DÁTUMU

Po pripojení rúry k domácej sieti sa čas a dátum nastaví automaticky. Inak ich musíte nastaviť automaticky.

- Na nastavenie času ťuknite na príslušné čísla.
- Potvrďte ťuknutím na NASTAVIŤ.

Po nastavení času musíte nastaviť dátum.

- Na nastavenie dátumu ťuknite na príslušné čísla.
- Potvrďte ťuknutím na NASTAVIŤ.

Po dlhom výpadku napájania je potrebné čas a dátum znova nastaviť.

4. ZOHREJTE RÚRU

Z novej rúry môžu vychádzať pachy, ktoré zostali z výroby: Je to úplne normálne.

Preto prv, než v nej začnete pripravovať jedlo, odporúča sa zohriať ju naprázdno, aby sa prípadné pachy odstránili.


Odstráňte z rúry všetky ochranné kartóny a priesvitnú fóliu a vyberte zvnútra všetko príslušenstvo.

Zohrejte rúru na 200 °C, ideálne pomocou funkcie „Rýchle predhrievanie“.

Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

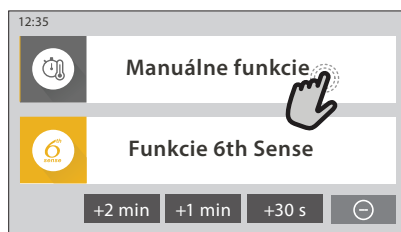
KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

1. VYBERTE FUNKCIU

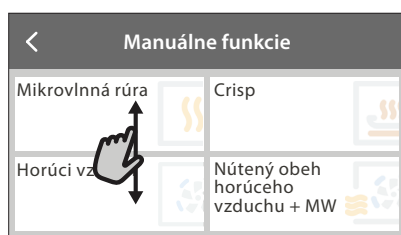
- Zapnite rúru stlačením  alebo dotykom kdekoľvek na displeji.

Displej vám umožní vybrať si medzi funkciami Manuálne a 6th Sense.

- Ťuknite na hlavnú požadovanú funkciu, aby ste sa dostali do príslušnej ponuky.



- Prechádzajte v zozname smerom nahor alebo nadol.



- Ťuknutím zvolte požadovanú funkciu.

2. NASTAVENIE MANUÁLNYCH FUNKCIÍ

Po zvolení požadovanej funkcie môžete zmeniť jej nastavenia. Na displeji sa zobrazia nastavenia, ktoré sa dajú zmeniť.

VÝKON / TEPLOTA / ÚROVEŇ GRILU

- Prechádzajte ponúkanými hodnotami a zvolte požadovanú.

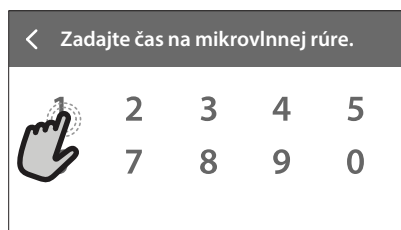


Pri funkcii Horúci vzduch môžete ťuknutím na  aktivovať predhrievanie.

TRVANIE

Pri mikrovlnných funkciách a funkciách s kombináciou mikrovln vždy musíte nastaviť čas prípravy jedla.

- Na nastavenie požadovaného času prípravy ťuknite na príslušné čísla.



- Potvrďte ťuknutím na ĎALŠIE.

Na konci času sa príprava jedla automaticky zastaví. Ak používate funkcie bez mikrovln, čas prípravy jedla nastavovať nemusíte, ak chcete riadiť prípravu jedla manuálne.

- Nastavovanie trvania začnete ťuknutím na „Nastaviť čas varenia“.



Ak chcete nastavené trvanie zrušiť počas prípravy jedla a dokončiť ju manuálne, ťuknite na hodnotu trvania a potom zvolte STOP.

3. NASTAVENIE FUNKCIE 6th SENSE

Funkcie 6th Sense vám umožňujú pripraviť širokú škálu jedál spomedzi tých, čo sú uvedené v zozname. Na dosiahnutie najlepších výsledkov si väčšinu nastavení pre prípravu jedla spotrebič zvolí automaticky.

- Vyberte zo zoznamu typ prípravy jedla.
- Zvolte funkciu.

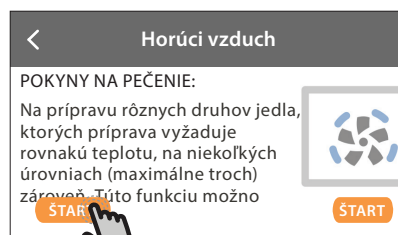
Funkcie sú zobrazené podľa kategórií jedla v ponuke 6th SENSE JEDLO (pozri príslušné tabuľky) a podľa funkcií receptu v ponuke LIFESTYLE.

- Po zvolení funkcie iba označte vlastnosti potraviny (množstvo, hmotnosť a pod.), ktorú chcete pripravovať, aby ste dosiahli perfektný výsledok.

4. NASTAVENIE ČASU ODKLADU SPUSTENIA


Pred spustením funkcie bez mikrovln môžete varenie odložiť: Funkcia sa začne alebo skončí v čase, ktorý vopred zvolíte.

- Ťuknutím na „ŠTART“ nastavíte požadovaný čas začiatku spustenia funkcie.



- Po nastavení požadovaného odkladu ťuknite na „START DELAY“ a začne sa čas čakania.
- Vložte jedlo do rúry a zatvorte dvierka. Funkcia sa spustí automaticky po vypočítanom čase.

Ak chcete naprogramovať čas odloženého štartu pečenia, fáza predhrievania rúry musí byť vypnutá: Rúra dosiahne želanú teplotu postupne, čo znamená, že časy pečenia budú o trochu dlhšie ako tie, čo sú uvedené v tabuľke prípravy jedál.

- Funkciu môžete okamžite aktivovať a zrušiť naprogramovaný čas odloženia stlačením .

5. SPUSTENIE FUNKCIE

- Po konfigurovaní nastavenia ťuknutím na ŠTART funkciu aktivujete.

Ak je rúra horúca a funkcia vyžaduje špecifickú maximálnu teplotu, na displeji sa zobrazí správa.

Mikrovlnné funkcie sú vybavené ochranou spustenia. Pred spustením funkcie treba dvierka otvoriť a zatvoriť.

- Otvorte dvierka.
- Vložte jedlo do rúry a zatvorte dvierka.
- Ťuknite na ŠTART.

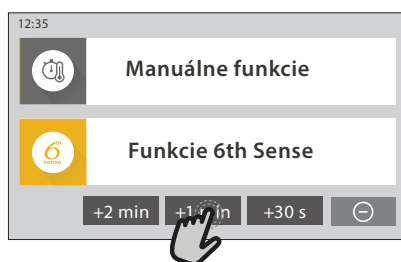
Nastavené hodnoty môžete kedykoľvek počas prípravy jedla zmeniť ťuknutím na hodnotu, ktorú chcete upraviť.

- Funkciu kedykoľvek zastavíte stlačením .

6. JET START

Na spodku východiskového zobrazenia je lišta, ktorá zobrazuje tri rôzne trvania. Ťuknutím na jednu z nich spustíte prípravu jedla s mikrovlnnou funkciou nastavenou na plný výkon (900 W).

- Otvorte dvierka.
- Vložte jedlo do rúry a zatvorte dvierka.
- Ťuknite na čas prípravy, ktorý chcete.



7. PREDHRIEVANIE


Keď bola funkcia predtým aktivovaná, po spustení sa na displeji ukáže stav fázy predhriatia.

Po skončení tejto fázy sa ozve zvukový signál a na displeji sa ukáže, že rúra dosiahla nastavenú teplotu.

- Otvorte dvierka.
- Vložte jedlo do rúry.
- Zatvorte dvierka a ťuknutím na HOTOVÉ spustíte varenie.

Ak vložíte jedlo do rúry pred skončením predhrievania, môže to mať nepriaznivý účinok na konečný výsledok. Otvorenie dvierok počas fázy predhriatia ju pozastaví. Do času prípravy jedla nie je započítaná fáza predhriatia.

Predvolené nastavenie predhriatia pre jednotlivé druhy varenia môžete zmeniť pomocou manuálne nastaviteľných funkcií.

- Vyberte funkciu, ktorá dovoľuje manuálne nastaviť funkciu predhriatia.
- Predhriatie zapnete alebo vypnete ťuknutím na ikonku . Bude nastavená ako štandardná voliteľná funkcia.

8. ZASTAVENIE PRÍPRAVY JEDLA

Pri niektorých funkciách 6th Sense bude potrebné jedlo počas prípravy obrátiť. Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť.

- Otvorte dvierka.
- Vykonajte, čo ukazuje displej.
- Zatvorte dvierka, potom ťuknutím na HOTOVÉ pokračujte v príprave jedla.

Pred ukončením prípravy jedla vás rúra môže vyzvať, aby ste rovnakým spôsobom jedlo skontrolovali.

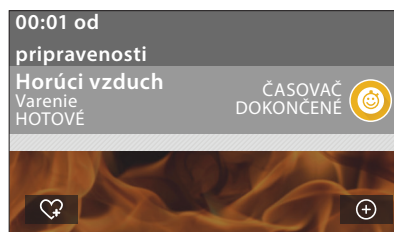
Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť.



- Skontrolujte jedlo.
- Zatvorte dvierka, potom ťuknutím na HOTOVÉ pokračujte v príprave jedla.

9. UKONČENIE PRÍPRAVY JEDLA

Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že príprava jedla je skončená.

Pri niektorých funkciách po skončení prípravy jedla môžete čas varenia predĺžiť alebo funkciu uložiť ako obľúbenú.




- Ak ju chcete uložiť ako obľúbenú, ťuknite na .
- Ak chcete prípravu jedla predĺžiť, ťuknite na .

10. OBLÚBENÉ

Funkcia Obľúbené ukladá nastavenia rúry pre vaše obľúbené recepty.

Rúra automaticky zistí funkcie, ktoré používate najčastejšie. Potom, ako funkciu použijete niekoľkokrát, rúra vás vyzve, aby ste ju pridali medzi obľúbené.

AKO ULOŽIŤ FUNKCIU

Po skončení funkcie môžete ťuknúť na  a uložíte ju ako obľúbenú. To vám umožní používať ju v budúcnosti rýchlo so zachovaním rovnakých nastavení. Displej vám umožní uložiť funkciu zobrazením 4 zvyčajných časov jedenia vrátane raňajok, obeda, občerstvenia a večere.

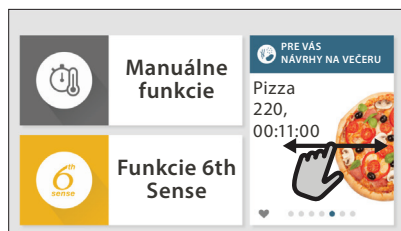
- Ťuknutím na ikonky zvolte aspoň jeden.



- Funkciu uložíte ťuknutím na NAJOBĽÚBENEJŠIE.

PO ULOŽENÍ


Keď ste funkcie uložili ako obľúbené, na hlavnej obrazovke sa zobrazia funkcie, ktoré máte nastavené na aktuálny čas dňa.



Ak si chcete pozrieť ponuku obľúbených funkcií, stlačte ♥: Funkcie budú rozdelené podľa rôznych časov jedenia s niekoľkými ponúkanými návrhmi.

- Príslušný zoznam sa zobrazí ťuknutím na ikonu jedál.



Ťuknutím na  sa vám zobrazí aj história funkcií použitých naposledy.

- Posúvajte sa vo vyznačenom zozname.
- Ťuknite na recept alebo funkciu, ktorú chcete.
- Prípravu jedla aktivujete ťuknutím na ŠTART.

ZMENA NASTAVENÍ



Na obrazovke obľúbených môžete pridať obrázok alebo názov ku každej obľúbenej funkcii a prispôbiť podľa želania.

- Vyberte funkciu, ktorú chcete zmeniť.
- Ťuknite na UPRAVIŤ.
- Vyberte vlastnosť, ktorú chcete zmeniť.
- Ťuknite na ĎALŠIE: na displeji sa zobrazia nové vlastnosti.
- Zmeny potvrdíte ťuknutím na ULOŽIŤ.

Na obrazovke obľúbených môžete tiež vymazať funkcie, ktoré ste uložili:


- Ťuknite ♥ na relevantnej funkcii.
- Ťuknite na ODSTRÁNIŤ.

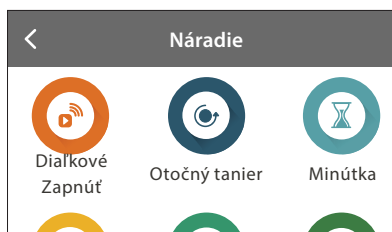
Môžete zmeniť aj čas, kedy sa zobrazujú jednotlivé jedlá:

- Stlačte .
- Zvoľte  Preferencie.
- Zvoľte Časy a dátumy.
- Ťuknite na vaše časy jedál.
- Prechádzajte zoznam a ťuknite na príslušný čas.
- Ťuknite na príslušné jedlo, ktoré chcete zmeniť.

Každý časový úsek možno kombinovať iba s jedným jedlom.

11. NÁRADIE

Stlačením  kedykoľvek otvoríte ponuku „Nástroje“. Táto ponuka vám umožní vybrať z niekoľkých možností a zmeniť nastavenia alebo preferencie pre váš spotrebič alebo displej.



AKTIV. DIAĽKOVÉ

Aby bolo možné používať aplikáciu Whirlpool 6th Sense Live.

OTOČNÝ TANIER

Táto možnosť zastaví rotáciu otočného taniera, aby ste mohli použiť veľké a štvorcové nádoby vhodné do mikrovlnných rúr, ktoré nemôžu v rúre voľne rotovať.

MINÚTKA

Túto funkciu možno aktivovať buď pri použití funkcie prípravy jedla, alebo samostatne na sledovanie času. Po spustení bude časovač ďalej odpočítavať bez ohľadu na funkciu samotnú.

Po aktivovaní časovača môžete aj zvoliť a aktivovať funkciu.

Časovač bude pokračovať v odpočítavaní a zobrazí sa v pravom hornom rohu displeja.

Na vyvolanie alebo zmenu časovača:

- Stlačte .
- Ťuknite na .

Keď časovač dokončí odpočítavanie zvoleného času, ozve sa zvukový signál.

- Ak ťuknete na ODMIETNUŤ, časovač zrušíte alebo môžete nastaviť nové trvanie.
- Na opätovné nastavenie časovača ťuknite na NASTAVIŤ NOVÝ ČASOVAČ.

SVETLO

Na zapnutie/vypnutie osvetlenia rúry.

SAMOČISTENIE

Pôsobenie pary uvoľnenej počas tohto špeciálneho čistiaceho cyklu umožňuje ľahké odstránenie špiny a zvyškov jedla. Nalejte na dno priloženého paráka (3) alebo do nádoby vhodnej do mikrovlnných rúr šálku pitnej vody a aktivujte funkciu.

Potrebné príslušenstvo: Parák


STLMIŤ

Ťuknutím na ikonu stlmíte alebo zapnete všetky zvuky a alarmy.

ZÁMOK OVLÁDANIA

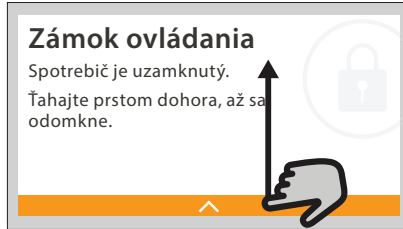
Zámok ovládania vám umožňuje uzamknúť tlačidlá na dotykovej klávesnici, aby nemohlo dôjsť k náhodnému stlačeniu.

Aktivovanie zámku:

- Ťuknite na ikonu .

Na deaktivovanie zámku:

- Ťuknite na displej.
- Prejdite prstom nahor po zobrazenej správe.



PREFERENCIE

Na zmenu niekoľkých nastavení rúry.

WI-FI

Na zmenu nastavení alebo konfiguráciu novej domácej siete.

INFO

Na vypnutie Uložiť režim Demo, resetovanie spotrebiča a získanie ďalších informácií o výrobku.

UŽITOČNÉ TIPY

MIKROVLNNÉ VARENIE

Mikrovlny preniknú do jedla iba do určitej hĺbky, takže keď pripravujete niekoľko vecí naraz, čo najviac ich rozložte, aby bola mikrovlnám vystavená čo najväčšia plocha.

Malé kúsky sa uvaria rýchlejšie než veľké: Potraviny pokrájajte na kusy rovnakej veľkosti, aby sa uvarili rovnomerne.

Väčšina potravín sa bude ďalej variť aj po ukončení pôsobenia mikrovln. Preto vždy nechajte nejaký čas jedlo odstáť, aby sa dovarilo.

Pred vložením do rúry na prípravu pomocou mikrovln odstráňte z papierových alebo plastových vreciek drôtené svorky.

Plastovú fóliu treba narezať alebo poprepichovať vidličkou, aby sa mohol znížiť tlak a tým sa zabránilo prasknutiu, lebo počas varenia sa vytvára para.

TEKUTINY

Tekutiny sa môžu prehriať aj nad bod varu bez viditeľného bublania. Preto môžu náhle vykypieť. Aby ste tomu zabránili, nepoužívajte nádoby s úzkym hrdlom, pred vložením nádoby do rúry tekutinu premiešajte a nechajte v nej čajovú lyžičku.

Po zahriatí tekutinu znova opatrne premiešajte predtým, než vyberiete nádobu z mikrovlnnej rúry.

MRAZENÉ POTRAVINY

Na dosiahnutie čo najlepších výsledkov odporúčame vždy rozmrazovať na otočnom odkvapkávačom podnose. V prípade potreby je možné použiť ľahkú plastovú nádobu vhodnú do mikrovlnnej rúry.

Varené jedlá, guláše a mäsové omáčky sa rozmrazujú lepšie, ak ich počas rozmrazovania občas miešate. Keď sa jedlo začne rozmrazovať, oddelte jednotlivé kúsky: Oddelené porcie sa rozmrazia rýchlejšie.

JEDLO PRE DOJČATÁ

Po ohrievaní jedla pre deti alebo tekutín vo fľaši na kŕmenie detí jedlo vždy premiešajte a pred podávaním skontrolujte jeho teplotu. Tým zabezpečíte rovnomerné rozloženie tepla a predídete riziku obarenia či popálenia.

Pred ohrevom vždy skontrolujte, či je vybraté viečko a cumlík.

KOLÁČE A CHLIEB

Na koláče a pekárenské výrobky sa odporúča použiť funkciu „Horúci vzduch“. Druhá možnosť, aby sa znížil čas prípravy, je použiť Nútený obeh Nútený obeh horúceho vzduchu + MW“, s mikrovlnným výkonom nastaveným na hodnotu do 160 W, aby potravinové výrobky zostali mäkké a voňavé.

S funkciou „Horúci vzduch“ používajte tmavé kovové formy a vždy ich položte na dodaný rošt.

Alternatívne na prípravu určitých jedál je možné použiť plech na pečenie alebo iné nádoby vhodné do rúr na prípravu jedál, ako sú sušienky alebo chlebové pečivo.

Ak používate funkciu „Nútený obeh horúceho vzduchu + MW“, používajte iba nádoby vhodné do mikrovlnných rúr a položte ich na dodaný rošt.

Ak chcete skontrolovať, či je pokrm, ktorý pečiete, hotový, vložte špajdlu do stredu: ak bude po vybratí čistá, koláč je hotový.

Ak používate pekáče s teflónovým povrchom, okraje nevmastite maslom, pretože koláč by sa okolo okrajov nemusel zdvihnúť rovnomerne.

Ak sa koláč počas pečenia „naduje“, nabudúce nastavte nižšiu teplotu a zväžte množstvo tekutín v zmesi a miešajte ju opatrnejšie.

Ak je základ koláča vlhký, pečte ho na nižšej úrovni a pred pridaním plnky posypte korpus koláča strúhankou alebo zomletými sušienkami.

PIZZA

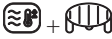



Aby ste dosiahli rovnomerné upečenie a chrumkavý základ pizze za krátky čas, odporúča sa používať funkciu „Crisp“ spolu so špeciálnym dodaným príslušenstvom.

Prípadne pri veľkých pizzách je možné použiť hranatý plech na pečenie spolu s funkciou „Horúci vzduch“: V tom prípade rúru prehrejte na 200 °C a rozložte mozzarellu na pizzu po dvoch tretinách času pečenia.

MÄSO A RYBY

Aby povrch pekne zhnedol za krátky čas a mäso alebo ryby pritom zostali vnútri mäkké a šťavnaté, odporúča sa používať funkcie, ktoré kombinujú funkciu vháňaného vzduchu s mikrovlnami, napríklad Turbo gril + MW alebo Vháňaný vzduch + MW.

Najlepšie výsledky pri príprave jedla dosiahnete, ak mikrovlnný výkon nastavíte na úroveň 350 W.

Kategórie potravín		Príslušenstvo	Množstvo	Informácie o varení		
DUŠENÉ JEDLO A ZAPEKANÁ CESTOVINA	Lasagne		4 – 10 porcií	Pripravte podľa svojho obľúbeného receptu. Na vrch nalejte bešamelovú omáčku a posypte syrom, aby ste dosiahli dokonalé zapečenie		
	Cannelloni		400 – 1 500 g			
	Lasagne *		500 – 1 200 g	Vyberte z obalu a odstráňte prípadný alobal		
	Cannelloni *		400 – 1 500 g			
RYŽA, CESTOVINY A CEREÁLIE	RYŽA A CESTOVINY		Ryža	100 – 400 g ◐●	Nastavte odporúčaný čas varenia ryže. Na dno paráka pridajte slanú vodu a ryžu, a zakryte vekom. Na každú šálku ryže použite 2 – 3 šálky vody.	
			Ryžová kaša	2 – 4 porcie ◐●	Na dno paráka pridajte vodu a ryžu a zakryte vekom. Po výzve rúry pridajte mlieko. Na 2 porcie použite 75 ml ryže, 200 ml vody a 300 ml mlieka.	
			Cestoviny	1 – 4 porcie ◐●	Nastavte odporúčaný čas varenia cestovín. Pridajte cestoviny, keď vás vyzve rúra a varte prikryté. Na každých 100 g cestovín použite približne 750 ml vody	
	SEMIENKA A CEREÁLIE			Bulgur	100 – 400 g	Na dno paráka pridajte slanú vodu a cereálie, a zakryte vekom. Na každú šálku bulguru použite 2 šálky vody
				Mrlík čílsky		Na dno paráka pridajte slanú vodu a cereálie, a zakryte vekom. Na každú šálku quinoj použite 2 šálky vody
				Proso		Na dno paráka pridajte slanú vodu a cereálie, a zakryte vekom. Na každú šálku prosa použite 3 šálky vody
				Amarant		Na dno paráka pridajte slanú vodu a cereálie, a zakryte vekom. Na každú šálku amarantu použite 3 – 4 šálky vody
				Špalda		Na dno paráka pridajte slanú vodu a cereálie, a zakryte vekom. Na každú šálku špaldy použite 3 – 4 šálky vody
				Jačmeň		Na dno paráka pridajte slanú vodu a cereálie, a zakryte vekom. Na každú šálku jačmeňa použite 3 – 4 šálky vody
				Pohánka		Na dno paráka pridajte slanú vodu a cereálie, a zakryte vekom. Na každú šálku pohánky použite 3 šálky vody
				Kuskus		Na dno paráka pridajte slanú vodu a cereálie, a zakryte vekom. Na každú šálku kuskusu použite 2 šálky vody
				Ovsená kaša		

* Mrazené ◐● Odporúčané množstvo. Počas varenia neotvárajte dvierka.

Kategorie potravín		Príslušenstvo	Množstvo	Informácie o varení
HOVÄDZIE	Pečené hovädzie mäso		800 – 1 500 g	Potrite olejom a posypte soľou a korením. Podľa vlastnej chuti ochuťte cesnakom a bylinkami. Po ukončení varenia nechajte pred krájaním odstáť aspoň 15 minút
	Pečená telacina			Potrite olejom alebo roztopeným maslom. Posypte soľou a korením. Po ukončení varenia nechajte pred krájaním odstáť aspoň 15 minút
	Steak		2 – 6 ks	Potrite olejom a rozmarínom. Posypte soľou a čiernym korením. Rozložte rovnomerne na rošt grilu
	Hamburger		2 – 6 ks	Pred prípravou pomastite olejom a osolte
	Hamburger *		100 – 500 g	Pred predhrievaním mierne namažte tanier Crisp tukom
BRAVČOVÉ	Pečená bravčovina		800 – 1 500 g	Potrite olejom alebo roztopeným maslom. Posypte soľou a korením. Po ukončení varenia nechajte pred krájaním odstáť aspoň 15 minút
	Rebierka		2 – 6 ks	Potrite olejom a rozmarínom. Posypte soľou a čiernym korením. Rozložte rovnomerne na rošt grilu
	Rebierka		700 – 1 200 g	Potrite olejom a podľa seba ochuťte. Posypte soľou a korením. Rovnomerne rozložte na tanier Crisp s kožou smerom nadol
	Slanina		50 – 150 g	Rovnomerne rozložte na tanier Crisp
JAHŇACIE	Pečená jahňacina		1 000 – 1 500 g	Potrite olejom alebo roztopeným maslom. Posypte soľou, korením a nasekaným cesnakom. Po ukončení varenia nechajte pred krájaním odstáť aspoň 15 minút
	Kotleta		2 – 8 ks	Potrite olejom a posypte soľou a korením. Rovnomerne rozložte na rošte
KURČA	Opekané kura		800 – 2 500 g	Potrite olejom a podľa seba ochuťte. Posypte soľou a korením. Vložte do rúry prsiami smerom nahor
	Kuracie kúsky		400 – 1 200 g	Potrite olejom a podľa seba ochuťte. Rovnomerne rozložte na tanier Crisp s kožou smerom nadol
	Kuracie filé/prsia		300 – 1 000 g	Pred predhrievaním mierne namažte tanier Crisp tukom
DUCK (KAČICA)	Pečená kačka		800 – 2 000 g	Potrite olejom alebo roztopeným maslom. Posypte soľou, korením a paprikou. Vložte do rúry prsiami smerom nadol
	Kačacie kúsky		400 – 1 400 g	Potrite olejom a podľa seba ochuťte. Rovnomerne rozložte na tanier Crisp s kožou smerom nadol
MÄSO VARENÉ V PARE	Kuracie filé		300 – 800 g	Rozložte rovnomerne v parnej nádobe
	Morčacie filé			
	Hot Dog		4 – 8 kusov	Na dno paráka vložte Hot dog a zalejte vodou. Varte nezakryté
MÄSITÉ POKRMY	Sekaná		4 – 8 porcií	Prípravte podľa svojho obľúbeného receptu a vtlačte do nádoby na fašírky tak, aby sa zabránilo vytváraniu vzduchových bublín
	Mäsový koláč		1 dávka	Prípravte zmes mäsovej omáčky na 6 – 9 jednotlivých servírovacích formičiek. Vložte vymastenú tortovú formu lineckým cestom, naplňte mäsovou omáčkou a uzatvorte navrchu lístkovým cestom
	Kebab		400 – 1 200 g	Potrite olejom a ochuťte bylinkami. Rozložte rovnomerne na rošt grilu
	Filé v cestíčku na vyprážanie		100 – 500 g	Potrite olejom. Rovnomerne rozložte na tanier Crisp
	Údeniny a párky		200 – 800 g	Pred predhrievaním mierne namažte tanier Crisp tukom. Prepichnete klobásky vidličkou, aby sa predišlo ich roztrhnutiu
	Karbonátky		200 – 800 g	Prípravte podľa svojho obľúbeného receptu a vytvarujte do guľiek s hmotnosťou po cca 30 – 40 g. Potrite olejom. Rovnomerne rozložte na tanier Crisp

PRÍSLUŠENSTVO

Nádoba vhodná do mw/rúry

Parák (Kompletný)

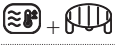


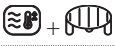





Parák (Spodok + večo)

Parák (spodok)

Drôtený rošt

Pravouhlý plech na pečenie

Tanier Crisp

	Kategórie potravín	Príslušenstvo	Množstvo	Informácie o varení	
RYBY A MORSKÉ PLODY	CELÁ RYBA	Celá pečená ryba	 600 – 1 200 g	Potrite olejom. Ochuťte citrónovou šťavou, cesnakom a petržlenom	
		Celá ryba varená v pare	 600 – 1 200 g		
	FILÉ A STEAKY VARENÉ V PARE	Pečený tuniak		300 – 800 g ◦•	Rozložte rovnomerne v parnej nádobe
		Steak z lososa			
		Steak z mečúňa			
		Filé z morského okúňa			
		Filé z pražmy			
		Iné filé			
		Filé zo pstruha			
		Ostatné steaky			
	GRATINOVANÉ RYBY	Gratinované ryby	 500 – 1 200 g	Obalte v strúhanke a obložte kúskami masla	
		Gratinované ryby *	 600 – 1 200 g	Vyberte z obalu a odstráňte prípadný alobal	
	MORSKÉ PLODY VARENÉ V PARE	Mušle svätého jakuba	 1 – 6 ks	Rozložte rovnomerne v parnej nádobe	
		Mušle	 400 – 1 000 g	Pred varením ochuťte olejom, korením, citrónom, cesnakom a petržlenom. Dobre premiešajte	
		Krevety	 100 – 600 g	Rozložte rovnomerne v parnej nádobe	
	VYPRÁŽANÉ RYBY A MORSKÉ PLODY	Ryba a hranolčeky *		1 – 3 porcie	Na tanier Crisp rovnomerne rozložte a prekladajte rybie filé a zemiaky
		Ustrice v cestíčku *		100 – 500 g	Rovnomerne rozložte na tanier Crisp
		Krúžky kalamáre v cestíčku *			
		Rybie prsty v cestíčku *			
		Zmiešané vyprážené ryby *			
Rybí steak	300 – 800 g	Pred predhrievaním mierne namažte tanier Crisp tukom. Rybie steaky ochuťte olejom a pokryte sezamovými semenami			

* Mrazené ◦• Odporúčané množstvo. Počas varenia neotvárajte dverka.

	Kategórie potravín	Príslušenstvo	Množstvo	Informácie o varení	
ZELENINA	OPEKANÁ ZELENINA	Zemiaky	300 – 1 200 g	Nakrájajte na kúsky a pred vložením do rúry ochuťte olejom, soľou a bylinkovou arómou	
		Plnená zelenina	600 – 2 200 g	Vydlabte vnútro zeleniny a naplňte ho zmesou dužiny z tejto zeleniny, mletého mäsa a postrúhaného syra. Podľa seba ochuťte cesnakom, soľou a bylinkami.	
		Vegetariánsky burger *	2 – 6 ks	Tanier Crisp zľahka vymastite	
		Zemiaky pečené v šupke	200 – 1 000 g	Potrite olejom alebo roztopeným maslom. Zemiak navrchu krížom narežte a polejte kyslou smotanou alebo vašou obľúbenou polevou.	
		Potato Wedges (Zemiak. štvrtky)	300 – 800 g	Nakrájajte na štvrtky a pred vložením do rúry ochuťte olejom, soľou a bylinkovou arómou	
	GRATINOVANÁ ZELENINA	Zemiaky	4 – 10 porcií	Nakrájajte na plátky a vložte do veľkej nádoby. Ochuťte soľou, korením a polejte smotanou. Povrch posypte syrom	
		Brokolica	600 – 1 500 g	Nakrájajte na kúsky a vložte do veľkej nádoby. Ochuťte soľou, korením a polejte smotanou. Povrch posypte syrom	
		Karfiol	600 – 1 500 g	Nakrájajte na kúsky a vložte do veľkej nádoby. Ochuťte soľou, korením a polejte smotanou. Povrch posypte syrom	
		Zemiakové placky	100 – 500 g	Ošúpte a postrúhajte. Namočte do studenej slanej vody na 30 minút. Vysušte utierkou a vytlačte nadbytočnú vodu. Ochuťte soľou, čiernym korením, kajenskou paprikou a paprikou. Rovnomerne rozložte na vymastený tanier Crisp	
		Vegetable (Zelenina) *	400 – 800 g	Vyberte z obalu a odstráňte prípadný alobal	
	ZELENINA VARENÁ V PARE	Kúsky zemiakov	300 – 1 000 g	Nakrájajte na kúsky. Rovnomerne rozložte na dno paráka	
		Hrášok	200 – 500 g	Rozložte rovnomerne v parnej nádobe	
		Mrkva		200 – 500 g	Nakrájajte na kúsky. Rozložte rovnomerne v parnej nádobe
		Brokolica			
		Karfiol			
		Asparágus		200 – 500 g	Rozložte rovnomerne v parnej nádobe
		Tekvica		200 – 500 g	Nakrájajte na kúsky. Rozložte rovnomerne v parnej nádobe
		Ružičková kapusta		200 – 500 g	Rozložte rovnomerne v parnej nádobe
		Kukurličné klasy		300 – 1 000 g	
		Paprika		200 – 500 g	Nakrájajte na kúsky. Rozložte rovnomerne v parnej nádobe
Iná zelenina		Rozložte rovnomerne v parnej nádobe			
MRAZENÁ ZELENINA VARENÁ V PARE	Hrášok *		300 – 800 g	Rozložte rovnomerne v parnej nádobe	
	Brokolica *				
	Ružičková kapusta *				
	Mrkva *				
	Asparágus *				
	Iná zelenina *				

PRÍSLUŠENSTVO

Nádoba vhodná do mw/rúry

Parák (Kompletný)
















Parák (Spodok + veko)

Parák (spodok)

Drôtený rošt

Pravouhlý plech na pečenie

Tanier Crisp

	Kategórie potravín	Príslušenstvo	Množstvo	Informácie o varení
ZELENINA	Vyprážené zemiaky *		200 – 500 g	Rovnomerne rozložte na tanier Crisp
	Vyprážené zemiaky		200 – 500 g	Zemiaky ošúpte a pokrájajte na kúsky. Namočte do studenej slanej vody na 30 minút. Umyte, vysušte a odvážte. Zmiešajte s olejom. Približne 10 g na každých 200 g suchých zemiakov. Rovnomerne rozložte na tanier Crisp
	Zemiakové krokety		100 – 600 g	Rovnomerne rozložte na tanier Crisp
	Baklažán		200 – 600 g	Nakrájajte a namočte do studenej slanej vody na 30 minút. Umyte, vysušte a odvážte. Zmiešajte s olejom. Približne 10 g na každých 200 g suchého baklažánu. Rovnomerne rozložte na tanier Crisp
	Paprika	 + 	200 – 500 g	Nakrájajte na plátky a zmiešajte s olejom. Približne 10 g na každých 200 g suchej papriky. Posoľte. Rovnomerne rozložte na tanier Crisp
	Cukiny		200 – 500 g	Nakrájajte na plátky, odvážte a zmiešajte s olejom. Približne 10 g na každých 200 g suchej cukety. Ochuťte soľou a čiernym korením. Rovnomerne rozložte na tanier Crisp
SLANÉ KOLÁČE	Lotrinský slaný koláč		1 dávka	Rozložte cesto na tanier Crisp a poprepichujte ho vidličkou. Pripravte zmes na lotrinský slaný koláč (kiš) na 8 porcií
	Lotrinský slaný koláč *		200 – 800 g	Vyberte z obalu a odstráňte prípadný alobal
	Slaný koláč	 + 	1 dávka	Do formy na koláč rozložte cesto na 8 – 10 porcií a poprepichujte ho vidličkou. Naplňte cesto podľa svojho obľúbeného receptu
	Zeleninový závin		800 – 1 500 g	Pripravte zmes nakrájanej zeleniny. Polejte olejom a varte v panvici 15 – 20 minút. Nechajte vychladnúť. Pridajte čerstvý syr a ochuťte soľou, balzamikovým octom a korením. Rozvalkajte do cesta a preložte vonkajšou časťou
	Pečivo		1 dávka	Pripravte cesto podľa obľúbeného receptu na kyprý chlieb. Pred kysnutím pečivo vytvarujte. Použite špeciálnu funkciu na kysnutie
CHLIEB	Pečivo *		1 dávka	Vyberte z obalu. Rovnomerne rozložte na plech
	Sendvič vo forme		1 – 2 ks	Pripravte cesto podľa obľúbeného receptu na kyprý chlieb. Pred kysnutím vložte do nádoby na fašírky. Použite špeciálnu funkciu rúry na kysnutie
	Pečivo predpečené		1 dávka	Vyberte z obalu. Rovnomerne rozložte na plech
	Scones		1 dávka	Vytvarujte do jedného väčšieho alebo na menšie kúsky a poukladajte ich na vymastený tanier Crisp
	Pečivo konzervované		1 dávka	Vyberte z obalu. Rovnomerne rozložte na plech
	PIZZA	Pizza		2 – 6 porcií
Tenká pizza *			250 – 500 g ◦•	Vyberte z obalu a odstráňte prípadný alobal
Hrubá pizza *			300 – 800 g ◦•	
Chladená pizza			200 – 500 g	Vyberte z obalu. Rovnomerne rozložte na tanier Crisp
KOLÁČE A MÚČNIKY	Koláč z piškótového cesta vo forme		1 dávka	Pripravte piškótový koláč bez tuku s hmotnosťou 500 – 900 g. Nalejte do vystlanej a vymastenej formy na pečenie
	Kysnutý ovocný koláč vo forme	 + 	900 – 1 900 g	Pripravte cesto na koláč podľa svojho obľúbeného receptu s nakrájaným čerstvým ovocím. Nalejte do vystlanej a vymastenej formy na pečenie
	Chocolate Rising Cake In Tin (Kysnutý čokoládový koláč vo forme)		600 – 1 200 g	Pripravte čokoládovo-kakaové cesto podľa svojho obľúbeného receptu. Nalejte do vystlanej a vymastenej formy na pečenie

* Mrazené ◦• Odporúčané množstvo. Počas varenia neotvárajte dverka.

	Kategórie potravín	Príslušenstvo	Množstvo	Informácie o varení
KOLÁČE A MÚČNIKY	MÚČNIKY A PLNENÉ KOLÁČE			
	Cookies		1 dávka	Prípravte cesto z 250 g múky, 100 g slaného masla, 100 g cukru a 1 vajíčka. Ochuťte ovocnou esenciou. Nechajte vychladnúť. Vytvaruje do 10 – 12 pásiok na vymastenom plechu na pečenie
	Čokoládové cookies		1 dávka	Vytvorte cesto z 250 g múky, 150 g masla, 100 g cukru, 1 vajíčka, 25 g kakaového prášku, soli a prášku do pečiva. Pridajte vanilkovú esenciu. Nechajte vychladnúť. Roztiahnite na hrúbku 5 mm, vytvarujte podľa potreby a rovnomerne rozložte na tanier Crisp
	Croissanty *		1 dávka	Rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Pred podávaním nechajte vychladnúť
	Snehové pusinky		1 dávka	Prípravte dávku z 2 bielkov, 80 g cukru a 100 g strúhaného kokosu. Ochuťte vanilkou a mandľovou esenciou. Vytvaruje do 20 – 24 kúskov na vymastenom plechu na pečenie
	Koláč plnený ovocím		800 – 1 500 g	Do formy na koláč rozložte cesto a jeho dno posypte strúhanou, aby sa absorbovala šťava z ovocia. Naplňte ho nakrájaným čerstvým ovocím zmiešaným s cukrom a škoricou
	Ovocný koláč		1 dávka	Prípravte cesto zo 180 g múky, 125 g masla a 1 vajíčka. Rozložte cesto na tanier Crisp a naukladajte naň 700 – 800 g na plátky narezaného čerstvého ovocia zmiešaného s cukrom a škoricou
Ovocný koláč *		300 – 800 g	Vyberte z obalu a odstráňte prípadný alobal	
MAFINY A CUPCAKES	Mafiny		1 dávka	Prípravte cesto na 16 – 18 kusov podľa vášho obľúbeného receptu a vyplňte papierové formy. Rovnomerne rozložte na plech
	Suflé		2 – 6 porcií	Prípravte zmes na suflé s citrónom, čokoládou alebo ovocím a vlejte ju do nádoby s vysokými okrajmi vhodnej do rúry
	Syrová tortička		1 dávka	Prípravte zmes na 12 – 15 kúskov z nastrúhaného mäkkého syra a slaniny alebo šunky nakrájanej na kocky. Naplňte do formičiek na mafiny.
DEZERTY	Ovocný kompót		300 – 800 ml	Ovocie ošúpte a odstráňte jadrá. Nakrájajte na kúsky a vložte do paráka
	Pečené jablká		4 – 8 kúskov	Odstráňte jadrá a jablká naplňte marcipánom alebo škoricou, cukrom a maslom
	Horúca čokoláda		2 – 8 porcií	Prípravte podľa svojho obľúbeného receptu do jednej nádoby. Ochuťte vanilkou alebo škoricou. Pridajte kukuričný škrob na zahustenie
	Brownie sušienky		1 dávka	Prípravte podľa svojho obľúbeného receptu. Roztiahnite cesto na pekáč pokrytý papierom na pečenie
VAJCIA	Praženica		2 – 10 ks	Prípravte podľa svojho obľúbeného receptu do jednej nádoby
	Torta Bulls Eye		1 – 6 ks	Pred predhrievaním mierne namažte tanier Crisp tukom
	Omeleta		1 dávka	
	Vajíčkový krém		1 – 2 dávky	Prípravte dávku z 0,5 l mlieka, 4 žĺtkov, 100 g cukru a 40 g múky. Nalejte mlieko do nádoby a vložte do rúry. Keď vás rúra vyzve, opatrne nalejte horúce mlieko do zmesi žĺtkov, múky a cukru a pokračujte vo varení
OBČERSTVENIE	Popcorn	-	90 – 100 g	Vrecko položte vždy priamo na sklenený otočný tanier. Naraz pripravujte iba jedno vrecko
	Kuracie krídla *		300 – 600 g	Rovnomerne rozložte na tanier Crisp
	Kuracie nugety *		200 – 600 g	
	Obaľovaný syr *		100 – 400 g	Pred prípravou potrite syr malým množstvom oleja. Rovnomerne rozložte na tanier Crisp
	Falafel		100 – 400 g	Tanier Crisp zľahka vymastite. Pred pečením potrite falafel olejom
	Cibuľové krúžky *		100 – 500 g	Rovnomerne rozložte na tanier Crisp
	Pečené orechy		50 – 200 g	

PRÍSLUŠENSTVO

Nádoba vhodná do mw/rúry

Parák (Kompletný)

Parák (Spodok + veko)

Parák (spodok)

Drôtený rošt

Pravouhlý plech na pečenie

Tanier Crisp

ČISTENIE

Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či spotrebič vychladol.

Nikdy nepoužívajte zariadenie na čistenie parou. Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace potreby alebo abrazívne/korozívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch spotrebiča.

VNÚTORNÉ A VONKAJŠIE PLOCHY

- Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákna. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Poutierajte suchou utierkou.
- Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.
- V pravidelných intervaloch, alebo v prípade rozliatia, vyberte otočný tanier a jeho držiak, aby ste vyčistili spodok rúry a odstránili všetky zvyšky jedál.
- Vnútorne povrchy optimálne vyčistíte aktivovaním funkcie „Samočistenie“.

- Gril nie je potrebné čistiť, pretože intenzívne teplo spáli všetky nečistoty. Používajte túto funkciu pravidelne.

PRÍSLUŠENSTVO

Všetky prvky príslušenstva sa dajú umývať v umývačke a výnimkou taniera Crisp.

Tanier Crisp je potrebné čistiť vo vode s jemným čistiacim prostriedkom. Ťažko odstrániteľné nečistoty jemne vydrhnite handričkou. Tanier Crisp nechajte pred čistením vždy vychladnúť.

Často kladené otázky o Wi-Fi

Ktoré Wi-Fi protokoly sú podporované?

Nainštalovaný Wi-Fi adaptér podporuje Wi-Fi b/g/n pre európske krajiny.

Ktoré nastavenia v softvéri routera je potrebné konfigurovať?

Sú potrebné nasledovné nastavenia routera: pásmo 2,4 GHz, WiFi b/g/n, DHCP a NAT aktivované.

Ktorá verzia WPS je podporovaná?

WPS 2.0 alebo vyššia. Pozrite si dokumentáciu routera.

Sú nejaké rozdiely medzi používaním smartfónu (alebo tabletu) s operačným systémom Android alebo iOS?

Môžete používať operačný systém, ktorý chcete, rozdiel v tom nie je.

Môžem namiesto routera používať mobilný 3G tethering?

Áno, ale cloudové služby sú určené pre trvalo pripojené zariadenia.



Ako môžem skontrolovať, či moje domáce pripojenie na internet funguje a Wi-Fi je povolené?

Môžete vyhľadať svoju sieť na smart zariadení. Predtým, než to skúsíte, vypnite iné dátové pripojenia..

Ako môžem skontrolovať, či je spotrebič pripojený na moju domácu bezdrôtovú sieť?

Otvorte si konfiguráciu routera (pozri návod k routeru) a skontrolujte, či je adresa MAC spotrebiča uvedená na stránke bezdrôtovo pripojených zariadení.

Kde nájdem adresu MAC spotrebiča?

Stlačte , potom ťknite na  Wi-Fi alebo pozrite na spotrebič: Je na ňom nálepka, kde je uvedené SAID a MAC adresa. MAC adresu tvorí kombinácia číslíc a písmen, ktorá sa začína „88:e7“.

Ako môžem skontrolovať, či je bezdrôtová funkcia spotrebiča povolená?

Pomocou smart zariadenia a aplikácie 6th Sense Live skontrolujte, či je sieť spotrebiča viditeľná a pripojená ku cloudu.

Môže niečo zabraňovať tomu, aby sa signál dostal k spotrebiču?

Skontrolujte, či pripojené spotrebiče nezaberajú celú dostupnú šírku pásma. Presvedčte sa, či vaše zariadenia s povolenou Wi-Fi neprekračujú maximálny počet, ktorý povoľuje router.

Ako ďaleko by mal byť router od rúry?

Za normálnych okolností je Wi-Fi signál dostatočne silný na pokrytie niekoľkých miestností, ale veľmi to závisí od materiálu, z ktorého sú postavené steny. Silu signálu môžete skontrolovať tak, že položíte svoje smart zariadenie vedľa spotrebiča.

Čo môžem urobiť, ak moje bezdrôtové pripojenie nedosahuje po spotrebič?

Môžete použiť špeciálne zariadenia na rozšírenie pokrytia domácej Wi-Fi, ako sú prístupové body, Wi-Fi opakovače a power line adaptéry (nedodávajú sa so spotrebičom).

Ako môžem zistiť názov a heslo mojej bezdrôtovej siete?

Pozrite si dokumentáciu routera. Na routeri je zvyčajne nálepka s informáciami, ktoré potrebujete, aby ste sa dostali na stránku nastavenia zariadenia pomocou pripojeného zariadenia.

Čo môžem urobiť, ak môj router využíva Wi-Fi kanál zo susedstva?

Nastavte router tak, aby používal váš domáci Wi-Fi kanál.

Čo môžem urobiť, ak sa na displeji zobrazí alebo spotrebič nemôže vytvoriť stabilné spojenie s domácim routerom?

Spotrebič sa mohol úspešne pripojiť k routeru, ale nemôže sa dostať k internetu. Aby sa spotrebič pripojil na internet, budete musieť skontrolovať nastavenie routera alebo poskytovateľa.

Nastavenia smerovača: NAT musí byť zapnuté, firewall a DHCP správne nakonfigurované. Podporované šifrovanie hesla: WEP, WPA, WPA2. Ak chcete skúsiť iný typ šifrovania, preštudujte si návod k routeru.

Nastavenia poskytovateľa: Ak váš poskytovateľ internetových služieb pevne stanovil počet adries MAC, ktoré sa môžu pripojiť na internet, možno nebudete môcť pripojiť svoj spotrebič ku cloudu. Adresa MAC zariadenia je jeho jedinečný identifikátor. Spýtajte sa svojho poskytovateľa internetových služieb, ako možno na internet pripojiť iné zariadenia okrem počítačov.

Ako môžem skontrolovať, či sa dáta prenášajú?

Po nastavení siete vypnite napájanie, počkajte 20 sekúnd a zapnite rúru: Skontrolujte, či aplikácia zobrazuje stav používateľského rozhrania spotrebiča. Zvoľte cyklus alebo inú možnosť a skontrolujte stav v aplikácii.

Pri niektorých nastaveniach trvá niekoľko sekúnd, kým sa zobrazia v aplikácii.








Ako môžem zmeniť svoj Whirlpool účet, ale nechať spotrebiče pripojené?

Môžete si vytvoriť nový účet, ale nezabudnite spotrebiče odstrániť zo starého účtu, až potom ich môžete presunúť na nový.

Vymenil som router, čo mám urobiť?

Buď si môžete nechať tie isté nastavenia (názov siete a heslo) alebo vymazať predchádzajúce nastavenia zo spotrebiča a znova nastavenie konfigurovať.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná príčina	Riešenie
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.
Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo alebo písmeno.	Porucha rúry.	Obráťte sa na najbližší popredajný servis a uveďte číslo, ktoré nasleduje po písmene „F“. Stlačte  , ťuknite na  Info a potom zvolte „Factory Reset“ (Pôvodné nastavenia). Všetky uložené nastavenia budú vymazané.
Rúra robí hluk, a to aj keď je vypnutá.	Chladiaci ventilátor je aktivovaný.	Otvorte dvierka alebo počkajte, kým proces chladenia skončí.
Funkcia sa nespúšťa. V demo režime funkcia nie je dostupná.	Je spustený demo režim.	Stlačte  , ťuknite na  Info a na ukončenie potom zvolte „Uložiť režim Demo“.
Na displeji sa zobrazí ikona  .	Wi-Fi router je vypnutý. Nastavenia routera sa zmenili. Bezdrôtové pripojenie nedosahuje po spotrebič. Rúra nemôže vytvoriť stabilné spojenie s domácou sieťou. Spojenie nie je podporované.	Skontrolujte, či je Wi-Fi router pripojený k internetu. Skontrolujte, či je signál Wi-Fi pri spotrebiči silný. Skúste reštartovať router. Pozrite sa do časti Často kladené otázky o WiFi. Ak sa zmenili nastavenia vašej domácej Wi-Fi siete, pripojte sa k sieti: Stlačte  , ťuknite na  WiFi a zvolte Pripojenie k sieti.
Spojenie nie je podporované.	Vzdialené ovládanie vo vašej krajine nie je dovolené.	Pred kúpou si overte, či vaša krajina dovoľuje vzdialené ovládanie elektronických spotrebičov.

Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

- Použitie QR kódu vo vašom spotrebiči
- Na našej webovej stránke docs.whirlpool.eu
- Prípadne **sa obráťte na náš popredajný servis** (telefónne číslo nájdete v záručnej knižke). Pri kontaktovaní nášho popredajného servisu uveďte, prosím, kódy z výrobného štítku vášho spotrebiča.

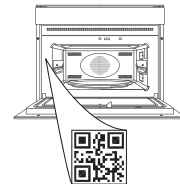




ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ WHIRLPOOL

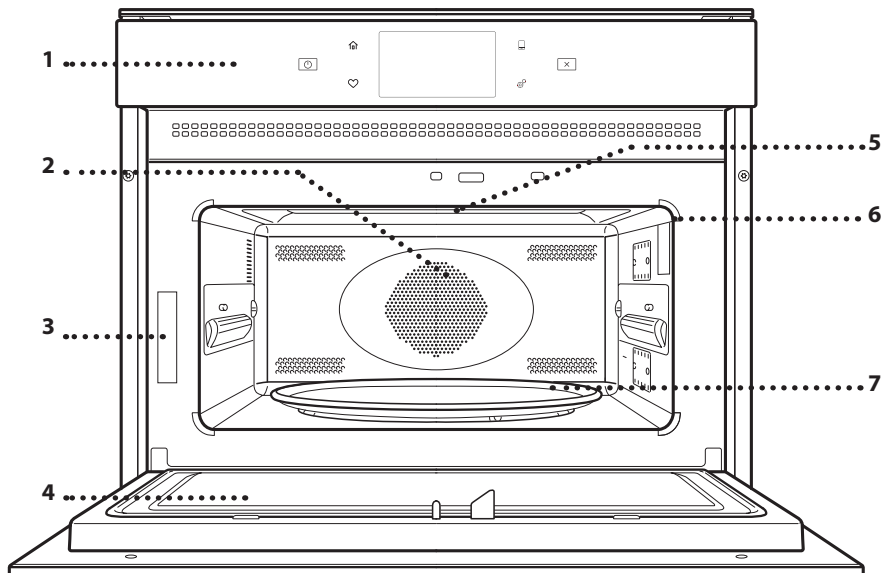
Для отримання більш повної допомоги зареєструйте свій прилад на сайті www.whirlpool.eu/register

ВІДСКАНУЙТЕ QR-КОД НА СВОЄМУ ПРИЛАДІ, ЩОБ ОТРИМАТИ ДОДАТКОВУ ІНФОРМАЦІЮ



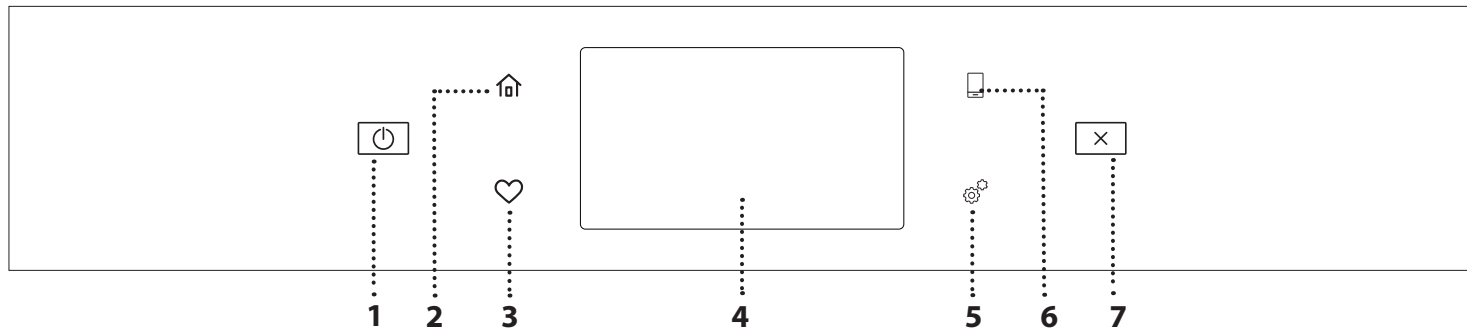
Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Круговий нагрівальний елемент (невидимий)
3. Ідентифікаційна табличка (не знімати)
4. Дверцята
5. Верхній нагрівальний елемент/гриль
6. Світло
7. Обертове блюдо

ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ



1. УВІМКНЕННЯ / ВИМКНЕННЯ

Для увімкнення та вимкнення духової шафи.

2. ГОЛОВНЕ МЕНЮ

Для швидкого доступу до головного меню.

3. ВИБРАНЕ

Для отримання списку ваших улюблених функцій.

4. ДИСПЛЕЙ

Для вибору з декількох параметрів, а також зміни налаштувань та параметрів духовки

5. ІНСТРУМЕНТИ

6. ДИСТАНЦІЙНЕ КЕРУВАННЯ

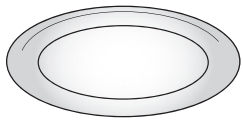
Для увімкнення використовуйте застосунок Whirlpool 6th Sense Live.

7. СКАСУВАННЯ

Для зупинки будь-якої функції духової шафи, крім годинника, кухонного таймера та блокування елементів керування.

ПРИЛАДДЯ

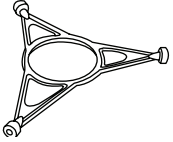
ОБЕРТОВЕ БЛЮДО



Скляне обертове блюдо, що розташовується на підпорі, можна використовувати зі всіма методами готування.

Обертове блюдо необхідно завжди використовувати як основу для інших контейнерів й аксесуарів, за винятком дека для випікання.

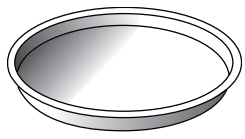
ПІДПОРА ОБЕРТОВОГО БЛЮДА



Використовуйте підпору лише для скляного обертового блюда.

Не кладіть на підпору інші аксесуари.

ДЕКО ДЛЯ ЗАПІКАННЯ CRISP

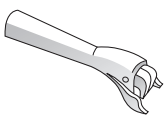


Лише для використання з відповідним функціями.

Блюдо для запікання Crisp (для хрусткої скоринки) завжди слід розміщувати у центрі скляного

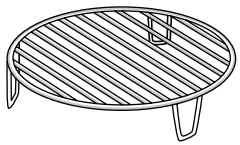
обертового блюда, та його можна попередньо нагріти, поки воно порожнє, використовуючи спеціальну функцію призначену тільки для цієї мети. Кладіть продукти безпосередньо на блюдо для запікання Crisp.

РУЧКА ДЛЯ ДЕКО ДЛЯ ЗАПІКАННЯ CRISP



Застосовується для витягування гарячого дека для запікання Crisp з духової шафи.

РЕШІТКА



Дозволяє розміщувати продукти ближче до гриля для ідеального підрум'янювання страв і забезпечує оптимальну циркуляцію повітря.

Її слід застосовувати як основу для

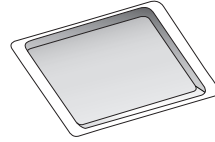
дека для запікання під час виконання деяких функцій «6th Sense Crisp Fry».

Помістіть решітку на обертове блюдо, слідкуючи за тим, щоб воно не контактувало з іншими поверхнями.

Кількість та тип приладдя може відрізнятись залежно від придбанної моделі.

Інші види приладдя не входять до комплекту постачання,

ПРЯМОКУТНЕ ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ

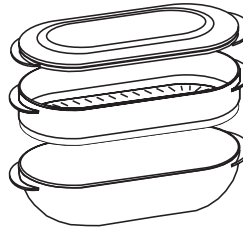


Використовуйте деко для випікання лише з функціями, призначеними для випікання з конвекцією; ніколи не використовуйте його в комбінації з мікрохвилями.

Вставляйте деко горизонтально на полицю у відділенні для приготування.

Зверніть увагу: Не потрібно виймати обертове блюдо та його підпору під час використання дека для випікання.

ПАРОВАРКА



Для приготування на парі таких страв, як риба або овочі, помістіть їх у кошик (2) і налейте питну воду (100 мл) на дно пароварки (3), щоб отримати необхідну кількість пари.

Щоб зварити такі продукти, як картопля, паста, рис або злаки, покладіть їх безпосередньо на дно пароварки (кошик не потрібний) і додайте питну воду у кількості, що потрібна для приготування страви.

Для досягнення найкращих результатів накрийте пароварку кришкою (1), що постачається в комплекті.

Завжди ставте пароварку на скляне обертове блюдо та використовуйте лише з відповідним функціями або з функцією мікрохвиль.

Нижня частина пароварки також призначена для використання в комбінації зі спеціальною функцією чищення парю.

проте їх можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

На ринку представлена ціла низка приладдя. Перед придбанням переконайтеся, що вони підходять для використання в мікрохвильовій печі та витримують температуру духової шафи.

Ніколи не використовуйте металеві контейнери для їжі та напоїв під час готування в мікрохвильовій печі.

Завжди перевіряйте, чи не торкається їжа й приладдя внутрішніх стінок духової шафи.

Перед пуском печі завжди перевіряйте, щоб обертове блюдо вільно оберталося. Будьте обережні, щоб не зсунути з місця обертове блюдо, уставляючи чи знімаючи інші аксесуари.

ФУНКЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ

РУЧНІ ФУНКЦІЇ

• МІКРОХВИЛІ

Для швидкого приготування та розігрівання їжі та напоїв.

Потужність (Вт)	Рекомендовано для
900	Швидке розігрівання напоїв або страв із високим умістом води.
750	Готування овочів.
650	Приготування м'яса та риби.
500	Приготування м'ясних соусів або соусів, що містять сир чи яйця. Доведення до готовності пирогів з м'ясом або запіканки з макаронами.
350	Приготування на повільному вогні. Ідеально підходить для розплавлення масла або шоколаду.
160	Розморожування заморожених продуктів або розм'якшення масла та сиру.
90	Розм'якшення морозива.

Операція	Продукт	Потужність (Вт)	Тривалість (хв.)
Підігрівання	2 чашки	900	1—2
Підігрівання	Картопляне пюре 1 кг	900	10—12
Розморожування	М'ясний фарш 500 г	160	15—16
Готування	Бісквітний торт	750	7—8
Готування	Яєчний крем	500	16—17
Готування	М'ясний рулет	750	20—22

• ХРУСТКИЙ

Для ідеального підрум'янювання страви як зверху, так і знизу. Цю функцію слід використовувати лише із спеціальним блюдом для запікання Crisp.

Продукт	Тривалість (хв.)
Дріжджовий пиріг	7—10
Гамбургер	8—10 *

* Переверніть страву через половину часу приготування.

Необхідне приладдя: Деко для запікання Crisp, ручка для деко для запікання

• ПРИМУСОВЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ

Для приготування страв у спосіб, який забезпечує результати, подібні до використання конвекційної печі. Деко для випікання й інший кухонний посуд, який підходить для використання в духовій шафі, можна використовувати для приготування певних страв.

Продукт	Темп. (°C)	Тривалість (хв.)
Суфле	175	30—35
Сирний кекс	170 *	25—30
Печиво	175 *	12—18

Прямокутне деко для випікання / решітка

Рекомендоване приладдя: Прямокутне деко для випікання / решітка

• ПРИМУСОВЕ НАГНІТАННЯ ПОВІТРЯ + МІКРОХВИЛЬОВИЙ НАГРІВ

Для швидкого приготування страв. Для оптимізації циркуляції повітря рекомендується використовувати кошик.

Продукт	Потужність (Вт)	Темп. (°C)	Тривалість (хв.)
Печеня	350	170	35—40
М'ясний пиріг	160	180	25—35

Рекомендоване приладдя: Решітка

• ГРИЛЬ

Для підрум'янювання, утворення скоринки та приготування на грилі. Рекомендується перевертати їжу під час приготування.

Продукт	Рівень гриля	Тривалість (хв.)
Тост	Високий	5—6
Великі креветки	Середній	18—22

Рекомендоване приладдя: Решітка

• ГРИЛЬ + МІКРОХВИЛЬОВИЙ НАГРІВ

Для швидкого приготування та запікання страв із використанням мікрохвиль у поєднанні з функціями гриля.

Продукт	Потужність (Вт)	Рівень гриля	Тривалість (хв.)
Картопляна запіканка	650	Середній	20—22
Картопля в мундирі	650	Високий	10—12

Рекомендоване приладдя: Решітка

• ТУРБОГРИЛЬ

Для отримання ідеального результату поєднано гриль і піч з повітряною конвекцією. Рекомендується перевертати їжу під час приготування.

Продукт	Рівень гриля	Тривалість (хв.)
Кебаб з курки	Високий	25—35

Рекомендоване приладдя: Решітка

• ТУРБОГРИЛЬ + МІКРОХВИЛЬОВИЙ НАГРІВ

Поєднання мікрохвиль, гриля і печі з повітряною конвекцією для швидкого готування та підрум'янювання страв.

Продукт	Потужність (Вт)	Рівень гриля	Тривалість (хв.)
Канелоні, заморожені	650	Високий	20—25
Свині відбивні	350	Високий	30—40

Рекомендоване приладдя: Решітка

• ШВИДКИЙ ПОПЕРЕДНІЙ НАГРІВ

Для швидкого прогрівання духової шафи перед циклом приготування.

• СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ

» ПІДІГРІВ

Щойно приготована страву (наприклад, м'ясо, смажена або пироги) залишатиметься гарячою та хрусткою.

» ПІДНІМАННЯ

Для оптимального вистоювання солодкого або солоного тіста. Для забезпечення якісного піднімання не вмикайте цю функцію, якщо духові шафа й досі гаряча після циклу готування.

ФУНКЦІЇ 6th SENSE

Це дає змогу готувати всі види продуктів повністю автоматично. Щоб якнайкраще застосувати цю функцію, дотримуйтесь вказівок, наведених у відповідній таблиці готування.

• 6th SENSE - РОЗМОРОЖУВАННЯ

Використовується для швидкого розморожування різних типів їжі. Необхідно лише вказати вагу. Для досягнення найкращих результатів завжди кладіть продукти безпосередньо на скляне обертове блюдо.

РОЗМОРОЖУВАННЯ ХРУСТКОГО ХЛІБА

Разом з цією функцією слід використовувати деко Crisp. Завдяки поєднанню технологій «Розморожування» та «Crisp» хліб буде смачним і ніби свіжоспеченим. Використовуйте цю функцію для швидкого розморожування і підігрівання заморожених булочок, багетів і круасанів. Разом з цією функцією слід використовувати деко для запікання Crisp.

Продукт	Вага
РОЗМОРОЖУВАННЯ ХРУСТКОГО ХЛІБА	50—800 г
М'ЯСО	100—2000 г
ПТИЦЯ	100—3000 г
РИБА	100—2000 г
ОВОЧІ	100—2000 г
ХЛІБ	100—2000 г

• 6th SENSE - ПОВТОРНИЙ НАГРІВ

Використовується для розігрівання готових страв, які мають кімнатну температуру або заморожені. Духова шафа автоматично визначає необхідні параметри для досягнення найкращих результатів за найкоротший час. Покладіть страву на термостійку тарілку або блюдо, призначене для використання в мікрохвильовій печі. Витягніть з упаковки, переконавшись, що видалена вся алюмінієва фольга. Щоб гарантовано поліпшити результат, після закінчення процесу нагрівання залиште прилад на 1—2 хвилини, особливо це стосується заморожених продуктів.

Не відкривайте дверцята під виконання цієї функції.

• 6th SENSE - ПАРА

Використовується для приготування страв на парі, наприклад овочів або риби, за допомогою пароварки, яка входить у комплект постачання. На підготовчому етапі пара автоматично створюється за рахунок кип'ятіння води, налитой на дно пароварки. Тривалість цього етапу може бути різною. Потім у духовій шафі відбувається готування страви на парі протягом встановленого часу.

Встановлюйте 1—4 хвилини для м'яких овочів, таких як броколі та цибуля, або 4—8 хвилин для більш жорстких овочів, таких як морква та картопля.

Не відкривайте дверцята під виконання цієї функції.

Необхідне приладдя: пароварка

• 6th SENSE CRISP FRY

Ця корисна й ексклюзивна функція поєднує в собі якість функції «КРИСП» з властивостями циркуляції теплого повітря. Це дозволяє отримати в результаті смаження хрусткий, смачний продукт при відчутному зменшенні кількості олії, використуваної в порівнянні з традиційним способом готування, і навіть з усуненням потреби в олії в деяких рецептах. З його допомогою можна підсмажити велику кількість страв із напівфабрикатів, як свіжих, так і заморожених.

Використовуйте приладдя відповідно до вказівок у таблиці та отримуйте найкращий результат для кожного виду продуктів (свіжих або заморожених)*).

Продукт	Вага / порції
СМАЖЕНЕ ФІЛЕ В ПАНИРОВЦІ Трохи змастіть олією перед готуванням. Рівномірно розподіліть на деці Crisp. Поставте деко на решітку	100—500 г
ФРИКАДЕЛЬКИ Трохи змастіть олією перед готуванням. Рівномірно розподіліть на деці Crisp. Поставте деко на решітку	200—800 г
РИБА Й ЧИПСИ * Рівномірно розподіліть по деко для запікання	1—3 порції
КРЕВЕТКИ В ПАНИРОВЦІ * Рівномірно розподіліть по деко для запікання	100—500 г
КІЛЬЦЯ КАЛЬМАРІВ У ПАНИРОВЦІ * Рівномірно розподіліть по деко для запікання	100—500 г
РИБНІ ПАЛИЧКИ В ПАНИРОВЦІ * Рівномірно розподіліть на деці Crisp. Переверніть, коли з'явиться відповідне повідомлення	100—500 г
СМАЖЕНА КАРТОПЛЯ * Рівномірно розподіліть по деко для запікання	200—500 г
СМАЖЕНА КАРТОПЛЯ Почистіть від лущайок і наріжте скибочками. Замочіть в холодній підсоленій воді на 30 хв. Висушіть рушником і зважте. Змастіть оливковою олією (5%). Розподіліть на деці Crisp. Поставте деко на решітку. Переверніть, коли з'явиться відповідне повідомлення	200—500 г
ДЕРУНИ Рівномірно розподіліть по деко для запікання	100—600 г
БАКЛАЖАН Наріжте, посоліть і залиште на 30 хв. Вимийте, висушіть і зважте. Змастіть оливковою олією (5%). Рівномірно розподіліть на деці Crisp. Поставте деко на решітку. Переверніть, коли з'явиться відповідне повідомлення	200—600 г
ПЕРЕЦЬ Наріжте скибочками, зважте і змастіть оливковою олією (5%). Рівномірно розподіліть на деці Crisp. Поставте деко на решітку	200—500 г
ЦУКІНІ Наріжте скибочками, зважте і змастіть оливковою олією (5%). Рівномірно розподіліть на деці Crisp. Поставте деко на решітку	200—500 г
ДЕРУНИ Очистіть і подрібніть. Замочіть в холодній підсоленій воді на 30 хв. Висушіть рушником і зважте. Змастіть оливковою олією (5%). Розподіліть на деці Crisp. Поставте деко на решітку. Додайте і переверніть, коли з'явиться відповідне повідомлення	100—600 г
НАГЕТСИ З КУРЯТИНИ * Рівномірно розподіліть на деці Crisp. Поставте деко на решітку	200—600 г
СИР У ПАНИРОВЦІ * Рівномірно розподіліть на деці Crisp. Поставте деко на решітку	100—400 г
ФАЛАФЕЛЬ Злегка змастіть жиром деко Crisp. Додайте і переверніть продукти, коли з'явиться відповідне повідомлення	100—400 г
РІЗНА СМАЖЕНА РИБА * Рівномірно розподіліть по деко для запікання	100—500 г
КІЛЬЦЯ ЦИБУЛІ * Рівномірно розподіліть на деці Crisp. Поставте деко на решітку	100—500 г

ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ СЕНСОРНИЙ ДИСПЛЕЙ



Щоб прокрутити меню або список:
Просто проведіть пальцем по дисплею, щоб прокрутити елементи або значення.



Щоб зробити вибір або підтвердити вибір:
Торкніться екрана, щоб обрати потрібне значення або пункт меню.

Повернутися до попереднього екрана:


Торкніться < .

Щоб підтвердити налаштування або перейти до наступного екрана:

Торкніться «ЗАДАТИ» або «ДАЛІ».

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

При першому увімкненні приладу необхідно налаштувати його.

Налаштування можна змінити пізніше, натиснувши , щоб відкрити меню «Інструменти».

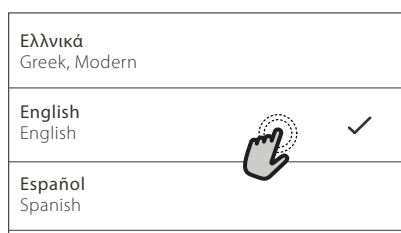
1. ВИБЕРІТЬ МОВУ

Після першого вмикання приладу необхідно встановити мову та час.

- Проведіть пальцем по екрану, щоб прокрутити список доступних мов.



- Торкніться потрібної мови.

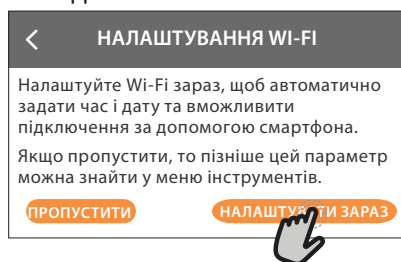


Натискання < поверне вас назад до попереднього екрана.

2. НАЛАШТУВАННЯ WI-FI

Функція 6th Sense Live дозволяє дистанційно керувати духовою шафою з мобільного пристрою. Щоб отримати можливість дистанційно керувати приладом, спочатку потрібно повністю завершити процес налаштування підключення. Цей процес необхідно виконати, щоб зареєструвати ваш прилад і підключити його до домашньої мережі.

- Торкніться «НАСТРОЇТИ ЗАРАЗ», щоб встановити підключення.



Або торкніться «ПРОПУСТИТИ», щоб підключити вибір пізніше.

ЯК НАЛАШТУВАТИ ПІДКЛЮЧЕННЯ

Для використання цієї функції необхідно мати: Смартфон або планшет, а також бездротовий маршрутизатор, підключений до Інтернету.

Будь ласка, використовуйте смарт-пристрій, щоб перевірити, чи сильний сигнал домашньої бездротової мережі поблизу пристрою.

Мінімальні вимоги.

Смарт-пристрій: Android 4.3 (або вище) з роздільною здатністю екрана 1280x720 (або вище) або iOS 8 (або вище).

Бездротовий маршрутизатор: 2,4 ГГц WiFi b/g/n.

1. Завантажте застосунок 6th Sense Live

Першим кроком до підключення пристрою є завантаження застосунка на свій мобільний пристрій. Застосунок 6th Sense Live допоможе вам під час усіх кроків, перелічених тут. Ви можете завантажити застосунок 6th Sense Live з App Store або Google Play Store.

2. Створення облікового запису

Якщо ви цього ще не зробили, вам потрібно створити обліковий запис. Це дозволить вам підключати свої пристрої, а також переглядати і керувати ними дистанційно.

3. Реєстрація вашого приладу

Дотримуйтеся інструкцій у застосунку, щоб зареєструвати прилад. У процесі реєстрації вам знадобиться ідентифікатор смарт-пристрою Smart Appliance Identifier (SAID). Його унікальний код можна знайти на ідентифікаційній табличці, прикріпленій до виробу.

4. Підключення до Wi-Fi

Дотримуйтеся процедури встановлення сканування для підключення. Застосунок допоможе вам підключити прилад до бездротової мережі у вашому будинку.

Якщо ваш маршрутизатор підтримує WPS 2.0 (або вище), оберіть «ВРУЧНУ», потім торкніться «Налаштування WPS»: На бездротовому маршрутизаторі натисніть кнопку «WPS», щоб встановити зв'язок між двома виробами.

За потреби ви також можете підключити виріб вручну, використовуючи «Пошук мережі».

Код SAID використовується для синхронізації смарт-пристрою з приладом.

MAC-адреса відображається для модуля Wi-Fi.

Процедуру підключення потрібно буде

виконати ще раз, якщо ви зміните налаштування маршрутизатора (наприклад, ім'я мережі або пароль чи провайдера).

3. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ ТА ДАТИ

При підключенні духової шафи до домашньої мережі час і дата встановлюються автоматично. Ви також можете встановити їх вручну.

- Торкніться відповідних цифр, щоб встановити час.
- Торкніться «ЗАДАТИ» для підтвердження.

Після того, як ви встановили час, вам потрібно буде встановити дату.

- Торкніться відповідних цифр, щоб встановити дату.
- Торкніться «ЗАДАТИ» для підтвердження.

Якщо пристрій тривалий час було відключено від живлення, необхідно повторно встановити час та дату.

4. ПРОГРІВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Нова духовна шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: Це цілком нормально.


Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи.

Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть з неї все приладдя. Розігрійте духовку до 200 °C, бажано використовуючи функцію «Швидкий попередній нагрів».

Рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

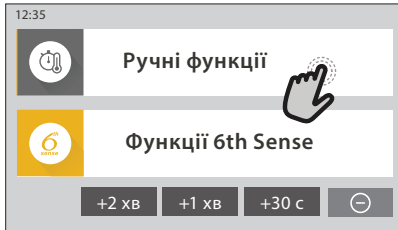
ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

- Щоб увімкнути духову шафу, натисніть  або торкніться будь-якого місця на екрані.

Дисплей дозволяє обрати між ручною функцією та 6th Sense.

- Торкніться основної функції, яка вам необхідна, для доступу до відповідного меню.



- Прокрутіть вгору або вниз, щоб переглянути список.



- Оберіть потрібну функцію, торкнувшись її.


2. НАЛАШТУВАННЯ РУЧНИХ ФУНКЦІЙ

Вибравши необхідну функцію, ви можете змінити її налаштування. На дисплеї відобразяться налаштування, які можна змінити.

ПОТУЖНІСТЬ / ТЕМПЕРАТУРА / РІВЕНЬ ГРИЛЯ

- Прокрутіть запропоновані значення та оберіть те, яке вам потрібне.

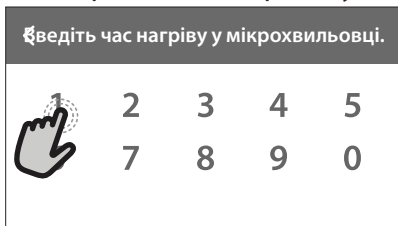


У функції «Конвекція» ви можете торкнутися , щоб активувати попередній нагрів.

ТРИВАЛІСТЬ

У функціях мікрохвиль та поєднаних з мікрохвилями функціях завжди потрібно встановлювати час приготування.

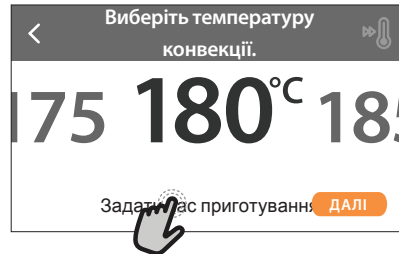
- Торкніться відповідних цифр, щоб встановити потрібний час приготування.



- Торкніться «ДАЛІ» для підтвердження. Після завершення часу приготування готування припиняється автоматично.

Для функцій без використання мікрохвиль не потрібно задавати час приготування, якщо вибрано ручне керування готуванням.

- Щоб розпочати налаштування тривалості, торкніться «Задати час приготування».



Щоб скасувати встановлену тривалість під час приготування та, таким чином, вручну закінчити готування, торкніться значень тривалості, а потім оберіть «СТОП».

3. НАЛАШТУВАННЯ ФУНКЦІЙ 6th SENSE

Функції 6th Sense дозволяють готувати широкий асортимент страв, обираючи з наведених у списку. Більшість варіантів приготування автоматично обираються приладом для досягнення найкращих результатів.

- Оберіть тип приготування зі списку.
- Оберіть функцію.

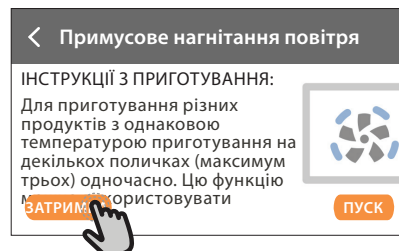
Функції відображаються за категорією продуктів в меню «СТРАВИ 6th SENSE» (див. відповідні таблиці) та за функціями рецептів у меню «LIFESTYLE».

- Обравши функцію, просто зазначте характеристику продукту, який ви бажаєте приготувати (кількість, вага тощо), щоб досягти ідеального результату.

4. НАЛАШТУВАННЯ ЗАТРИМКУ ПУСКУ

Перед запуском функцій без використання мікрохвиль можна відкласти початок приготування: Функція запуститься в той час, який ви виберете заздалегідь.


- Торкніться «ЗАТРИМКА», щоб встановити потрібний час запуску.



- Після того, як ви встановите необхідний час відкладеного запуску, натисніть «ЗАТРИМКА ПОЧАТКУ», щоб запустити час очікування.
- Покладіть продукти в духову шафу та зачиніть дверцята: Функція запуститься автоматично

через обчислений період часу.

Щоб запрограмувати затримку початку приготування, необхідно вимкнути стадію попереднього прогрівання духової шафи: Духовка поступово досягне необхідної температури, а це означає, що час приготування буде дещо довшим, ніж вказано в таблиці приготування.

- Щоб негайно активувати функцію та скасувати запрограмований час затримки, торкніться .

5. ЗАПУСК ФУНКЦІЇ


- Після того, як ви встановите налаштування, торкніться «РОЗПОЧАТИ», щоб активувати функцію.

Якщо духовка шафа нагрівається і для функції потрібна певна максимальна температура, на дисплеї з'явиться відповідне повідомлення.

У функціях мікрохвиль передбачений захист від увімкнення. Перед запуском функції потрібно відкрити та закрити дверцята.

- Відкрийте дверцята.
- Покладіть продукти в духовку та закрийте дверцята.
- Торкніться «РОЗПОЧАТИ».

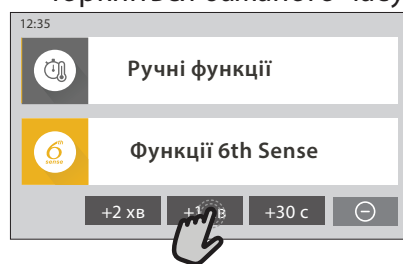
Ви можете змінювати значення, які були встановлені в будь-який час під час готування, натискаючи значення, яке потрібно змінити.

- Натисніть  для зупинки активної функції в будь-який час.

6. JET START

На нижній частині екрана є бар, який показує три різні тривалості. Торкніться однієї з них, щоб розпочати приготування з функцією мікрохвиль за повної потужності (900 Вт).

- Відкрийте дверцята.
- Покладіть продукти в духовку та закрийте дверцята.
- Торкніться бажаного часу приготування.



7. ПОПЕРЕДНЄ НАГРІВАННЯ

Якщо його було активовано раніше, після запуску функції на дисплеї з'явиться стан фази попереднього нагрівання.


Після завершення цієї фази пролунає сигнал, і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що духовка шафа досягла встановленої температури.

- Відкрийте дверцята.
- Покладіть продукти в духову шафу.
- Закрийте дверцята і торкніться «ГОТОВО», щоб почати приготування.

Якщо поставити їжу в шафу до закінчення попереднього

прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування. Якщо на фазі попереднього прогрівання відчинити дверцята, зазначену операцію буде призупинено. Час приготування не включає фазу попереднього прогрівання.

для тих функцій приготування, які можна налаштувати вручну.

- Виберіть функцію, що дозволяє вручну вибрати функцію попереднього нагрівання.
- Торкніться значка , щоб активувати або деактивувати попереднє нагрівання. Воно буде встановлено як опція за замовчуванням.

8. ПРИЗУПИНЕННЯ ГОТУВАННЯ

У деяких функціях 6th Sense потрібно перевертати продукти під час приготування. Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї відобразиться дія, яку потрібно виконати.

- Відкрийте дверцята.
- Виконайте дію, що відображається на дисплеї.
- Закрийте дверцята, потім торкніться «ГОТОВО», щоб знову запустити готування.

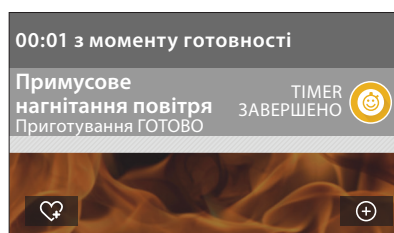
Перед завершенням приготування духовка шафа може нагадати вам перевірити страву таким же чином.



Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї відобразиться дія, яку потрібно виконати.

- Перевірте страву.
- Закрийте дверцята, потім торкніться «ГОТОВО», щоб знову запустити готування.

9. ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ

Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що приготування їжі завершено. У деяких функціях після завершення готування ви можете продовжити час приготування або зберегти функцію в обраному.




- Торкніться , щоб зберегти її в обраному.
- Торкніться , щоб продовжити приготування.

10. ОБРАНЕ

Функція «Обране» зберігає налаштування духовки для вашого улюбленого рецепта.

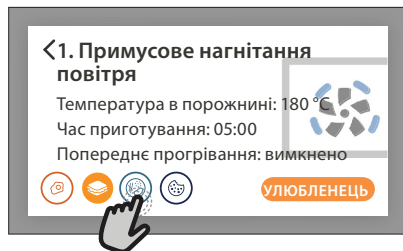
Духовка автоматично виявляє функції, які ви використовуєте найчастіше. Після певної кількості використань вам буде запропоновано додати функцію до обраного.

ЯК ЗБЕРЕГТИ ФУНКЦІЮ

Після завершення функції ви можете торкнутися , щоб зберегти її як обране. Це дозволить вам швидко викликати її в майбутньому, зберігаючи ті ж самі налаштування. Дисплей дозволяє

зберегти функцію, вказавши до 4 улюблених страв, включаючи сніданок, обід, перекус та вечерю.

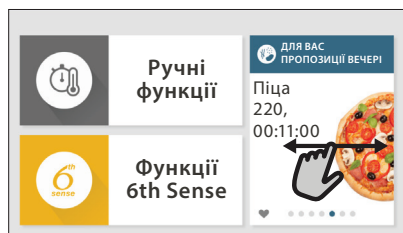
- Торкніться значка, щоб обрати принаймні одну.




- Торкніться «ЗБЕРЕГТИ ЯК ОБРАНЕ», щоб зберегти функцію.

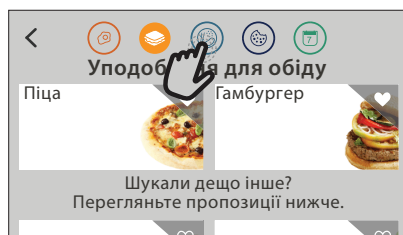
ВЖЕ ЗБЕРЕЖЕНІ


Після того, як ви зберегли функції як обране, на головному екрані відобразяться функції, які ви зберегли для поточного часу доби.



Для перегляду обраного натисніть  : функції розподілені на різний час прийому їжі, і будуть запропоновані деякі пропозиції.

- Торкніться значка страв, щоб переглянути відповідні списки.



Торкнувшись , ви також можете переглянути історію функцій, що нещодавно використовувалися найчастіше.


- Прокрутіть запропонований список.
- Торкніться потрібного рецепту або функції.
- Торкніться «Розпочати», щоб розпочати готування.

ЗМІНА ПАРАМЕТРІВ



На екрані обраного ви можете додати зображення чи назву до кожного обраного, щоб налаштувати його відповідно до ваших уподобань.

- Оберіть функцію, яку бажаєте змінити.
- Торкніться «ЗМІНИТИ».
- Оберіть параметр, який бажаєте змінити.
- Торкніться «ДАЛІ»: На дисплеї відобразяться нові параметри.
- Торкніться «ЗБЕРЕГТИ», щоб підтвердити зміни.

На екрані обраного також можна видалити збережені функції:


- Торкніться  на відповідній функції.
- Торкніться «ПРИБРАТИ».

Ви також можете змінити час, коли відображаються різні страви:

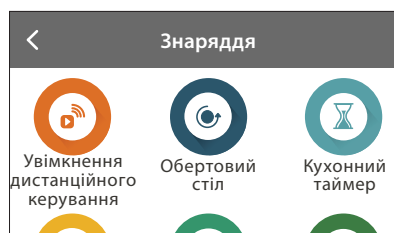
- Натисніть .
- Оберіть  «Особисті налаштування».
- Оберіть «Час і дати».
- Торкніться «Час трапез».
- Прокрутіть список і торкніться відповідного часу.
- Торкніться відповідної страви, щоб змінити її.

Кожне часове вікно можна поєднувати лише з однією стравою.

11. ІНСТРУМЕНТИ

Натисніть , щоб відкрити меню «Знаряддя» в будь-який час.

Це меню дозволяє вибрати з декількох опцій, а також змінювати параметри або особисті налаштування для свого виробу чи дисплея.



УВІМКНУТИ ДИСТАНЦІЙНЕ КЕРУВАННЯ

Для увімкнення використовуйте застосунок Whirlpool 6th Sense Live.

ОБЕРТОВИЙ СТІЛ

Ця опція зупиняє обертання поворотного столу, щоб ви могли використовувати великі та квадратні контейнери для мікрохвильових печей, які не можуть вільно обертатися всередині виробу.

КУХОННИЙ ТАЙМЕР



Ця функція може бути активована як при використанні функції приготування, так і для відображення часу.

Після запуску функції таймер почне зворотній відлік часу, що не впливатиме на саму функцію.

Після активації таймера можна також вибрати та активувати функцію.

Таймер продовжуватиме відлік у верхньому правому куті екрана.

Щоб відновити або змінити кухонний таймер:

- Натисніть .
- Торкніться .

Після того як таймер завершить зворотний відлік вибраного часу, пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться відповідне позначення.

- Торкніться «ВІДХИЛИТИ», щоб вимкнути таймер або встановити нову тривалість таймера.
- Торкніться «ЗАДАТИ НОВИЙ ТАЙМЕР», щоб знову встановити таймер.



СВІТЛО

Щоб увімкнути або вимкнути лампу духової шафи.



САМООЧИЩЕННЯ

Дія пари, яка вивільнюється у цьому спеціальному циклі чищення, дозволяє легко видаляти бруд і залишки їжі. Вилийте чашку питної води лише на дно пароварки (3) з комплекту приладу або в герметичний контейнер, призначений для мікрохвильових печей, та активуйте функцію.

Необхідне приладдя: Пароварка



БЕЗ ЗВУКУ


Торкніться значка, щоб увімкнути або вимкнути всі звуки та сигнали.



БЛОКУВАННЯ ЕЛЕМЕНТІВ КЕРУВАННЯ

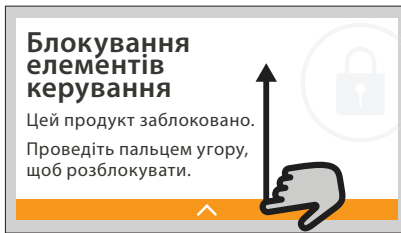
«Блокування елементів керування» дозволяє блокувати кнопки на сенсорній панелі, тому їх не можна буде натиснути випадково.

Щоб активувати блокування:

- Торкніться  значка.

Щоб деактивувати блокування:

- Торкніться дисплея.
- Проведіть пальцем по відображуваному повідомленню.



ОСОБИСТІ НАЛАШТУВАННЯ

Для зміни деяких налаштувань духової шафи.



WI-FI

Для зміни налаштувань або налаштування нової домашньої мережі.



ВІДОМОСТІ

Щоб вимкнути «Демонстраційний режим для магазину», скиньте налаштування виробу та отримайте додаткову інформацію про виріб.

КОРИСНІ ПОРАДИ

ПРИГОТУВАННЯ В МІКРОХВИЛЬОВІЙ ПЕЧІ

Мікрохвилі проникають через їжу лише на певну глибину, тому при одночасному приготуванні декількох страв розподіліть їх рівномірно, щоб надати мікрохвилям максимальний доступ.

Маленькі шматки готуються набагато швидше ніж великі: для рівномірного приготування продуктів, нарізайте їх шматочками однакового розміру.

Готування більшості продуктів буде продовжуватись і після закінчення циклу їх готування в мікрохвильовій печі. Тому, завжди враховуйте час відстоювання, впродовж якого страва доходить до готовності, щоб завершити приготування.

Видаляйте будь-які перекручені дроти з паперових або поліетиленових пакетів перед тим, як покласти їх до печі для готування з використанням мікрохвиль.

У полімерній плівці потрібно зробити надрізи або проколи за допомогою виделки для зменшення тиску та запобігання вибуху через утворення пари під час приготування.

РІДИНИ

Рідини можуть перегріватися до точки, що перевищує температуру кипіння, без видимих бульбашок. Це може спричинити раптове викіпання гарячої рідини. Щоб запобігти цьому, уникайте використання контейнерів із вузькими горловинами, перемішуйте рідину перед встановленням контейнера у мікрохвильову піч та залиште занурену у контейнер чайну ложку.

Після нагрівання знову перемішайте, обережно виймаючи контейнер з мікрохвильової печі.

ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ

Для отримання найкращого результату рекомендується розморожувати продукти безпосередньо на скляному деці. У разі необхідності можна використовувати легкий пластмасовий контейнер придатний для мікрохвильової печі.

Варені продукти, тушковані страви та м'ясні соуси розморожуються краще, якщо перемішувати їх під час розморожування. Розділіть продукти, коли вони почнуть розмерзатися: розділені шматки будуть розморожуватися швидше.

ПРОДУКТИ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ

Під час розігрівання продуктів або рідин у дитячій пляшечці чи баночці необхідно перемішати їхній вміст і перевірити температуру, перш ніж давати продукти дитині. Це забезпечить рівномірний розподіл тепла та усунення ризику опарювання чи опіків.

Переконайтеся, що перед нагріванням контейнерна кришка або соска зняті.

ПИРОГИ ТА ХЛІБ

Для пирогів і хлібних виробів рекомендується використовувати функцію «Конвекція». Або ж, щоб зменшити час приготування, користувач може вибрати режим «Конвекція + мікрохвилі» з потужністю мікрохвильової енергії, що не перевищує 160 Вт, щоб зберегти м'якість й аромат продуктів.

З функцією «Конвекція» використовуйте форми для випічки темного кольору й завжди кладіть їх на решітку, що входить до комплекту приладу.

Або ж можна скористатися прямокутним деком для випікання або іншим посудом, придатним для використання в духовій шафі, для приготування певних страв, наприклад печива або булочок.

У разі використання функції «Конвекція + мікрохвилі» слід використовувати лише контейнери, придатні для готування з використанням мікрохвиль, і класти їх на решітку, що входить до комплекту приладу.

Щоб перевірити готовність страви, простроміть її шпилькою в центрі: Якщо вона після виймання буде чистою, пиріг чи хліб готовий.

Якщо ви використовуєте форми для випічки з антипригарним покриттям, не змащуйте країв, оскільки пиріг може піднятися нерівномірно довкола країв.

Якщо під час випікання виріб «розбухає», використовуйте нижчу температуру, додавайте меншу кількість рідини або перемішуйте суміш обережніше.

Якщо основа пирога волога, опустіть полицку та посипте дно пирога панірувальними сухарями або крихтами печива перед тим, як додавати начинку.

ПІЦА





Щоб рівномірно приготувати хрустку основу для піци за короткий проміжок часу, рекомендується використовувати функцію «Crisp» із застосуванням спеціального приладдя з комплекту.

Альтернативно, для великих піц можна використовувати прямокутне деко для випікання разом з функцією «Конвекція»: у цьому випадку слід підігріти піч до температури 200 °C і розподілити моцареллу на піці через дві третини часу приготування.

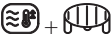


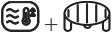


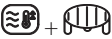


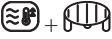









М'ЯСО І РИБА

Щоб швидко отримати ідеальну підрум'янену поверхню, зберігаючи при цьому внутрішню частину м'яса або риби м'якою і соковитою, рекомендуємо застосовувати функції, які поєднують режим конвекції з використанням мікрохвиль, наприклад, «Турбогриль + мікрохвилі» або «Конвекція + мікрохвилі».

Для отримання найкращих результатів приготування встановлюйте рівень потужності мікрохвиль на 350 Вт.


Категорії страв		Приладдя	Кількість	Інформація щодо готування
ЗАПІКАНКА ТА ПЕЧЕНІ МАКАРОНИ	Лазанья		4—10 порцій	Приготуйте за своїм улюбленим рецептом. Налийте зверху соус бешамель і посипте сиром, щоб досягти ідеального підрум'янювання
	Канелоні		400—1500 г	
	Лазанья *		500—1200 г	Витягніть з упаковки, переконавшись, що видалена вся алюмінієва фольга
	Канелоні *		400—1500 г	
РИС, ПАСТА І КРУПИ	МАКАРОНИ Й РИС		Рис	Встановіть рекомендований час готування рису. Додайте підсолону воду й рис у нижню частину пароварки та накрийте кришкою. Використовуйте 2-3 чашки води на кожен чашку рису.
			Рисова каша	Додайте воду й рис у нижню частину пароварки та накрийте кришкою. Додайте молоко після відповідного нагадування. Для 2 порцій використовуйте 75 мл рису, 200 мл води та 300 мл молока.
			Макарони	Встановіть рекомендований час готування макаронів. Додайте макарони у відповідь на сигнал печі і готуйте під кришкою. Використовуйте близько 750 мл води на кожні 100 г пасти
	НАСІННЯ ТА КАШІ		Булгур	Додайте підсолону воду й крупу у нижню частину пароварки та накрийте кришкою. Використовуйте 2 чашки води на кожен чашку булгура
			Кіноа	Додайте підсолону воду й крупу у нижню частину пароварки та накрийте кришкою. Використовуйте 2 чашки води на кожен чашку кіноа
			Пшоно	Додайте підсолону воду й крупу у нижню частину пароварки та накрийте кришкою. Використовуйте 3 чашки води на кожен чашку пшона
			Щириця	Додайте підсолону воду й крупу у нижню частину пароварки та накрийте кришкою. Використовуйте 3-4 чашки води на кожен чашку щириці
			Спельта	Додайте підсолону воду й крупу у нижню частину пароварки та накрийте кришкою. Використовуйте 3-4 чашки води на кожен чашку жита
			Ячмінь	Додайте підсолону воду й крупу у нижню частину пароварки та накрийте кришкою. Використовуйте 3-4 чашки води на кожен чашку ячменю
			Гречка	Додайте підсолону воду й крупу у нижню частину пароварки та накрийте кришкою. Використовуйте 3 чашки води на кожен чашку гречки
			Кус-кус	Додайте підсолону воду й крупу у нижню частину пароварки та накрийте кришкою. Використовуйте 2 чашки води на кожен чашку кускусу
			Вівсяна каша	


* Заморожено ◉ Рекомендована кількість. Не відкривайте дверцята духової шафи під час готування.


	Категорії страв	Приладдя	Кількість	Інформація щодо готування	
М'ЯСО	ЯЛОВИЧИНА	Жарена яловичина		800—1500 г	Змастіть олією і натріть сіллю та перцем. Приправте часником та зеленню на свій смак. Наприкінці приготування залиште страву принаймні на 15 хвилин, перш ніж розрізати на порції
		Жарена телятина			Змастіть олією або розтопленим маслом. Натріть сіллю і перцем. Наприкінці приготування залиште страву принаймні на 15 хвилин, перш ніж розрізати на порції
		Стейк		2—6 од.	Змастіть олією і розмарином. Натріть сіллю та чорним перцем. Рівномірно розподіліть на решітці гриля
		Гамбургер		2—6 од.	Перед готуванням змастіть олією і посипте сіллю
		Гамбургер*		100—500 г	Перед попереднім нагрівом децю змастіть деко Crisp жиром
	СВИНИНА	Жарена свинина		800—1500 г	Змастіть олією або розтопленим маслом. Натріть сіллю і перцем. Наприкінці приготування залиште страву принаймні на 15 хвилин, перш ніж розрізати на порції
		Відбивні		2—6 од.	Змастіть олією і розмарином. Натріть сіллю та чорним перцем. Рівномірно розподіліть на решітці гриля
		Реберця		700—1200 г	Змастіть олією і приправте за бажанням. Натріть сіллю і перцем. Рівномірно розподіліть на деці Crisp, поклавши реберця кістками вниз
		Бекон		50—150 г	Рівномірно розподіліть на деці Crisp
	БАРАНИНА	Жарена баранина		1000—1500 г	Змастіть олією або розтопленим маслом. Натріть сіллю, перцем і нарізаним часником. Наприкінці приготування залиште страву принаймні на 15 хвилин, перш ніж розрізати на порції
		Котлети		2—8 од.	Змастіть олією і натріть сіллю та перцем. Рівномірно розподіліть на решітці
	КУРЯТИНА	Жарена курятина		800—2500 г	Змастіть олією і приправте за бажанням. Натріть сіллю і перцем. Покладіть до духовки грудинкою вгору
		Шматки курятини		400—1200 г	Змастіть олією і приправте за бажанням. Рівномірно розподіліть на деці Crisp, розкладаючи шкірою вниз
		Філе/грудка курки		300—1000 г	Перед попереднім нагрівом децю змастіть деко Crisp жиром
	КАЧКА	Жарена качка		800—2000 г	Змастіть олією або розтопленим маслом. Натріть сіллю, перцем і паприкою. Покладіть до духовки грудинкою вниз
		Шматки качки		400—1400 г	Змастіть олією і приправте за бажанням. Рівномірно розподіліть на деці Crisp, розкладаючи шкірою вниз
	М'ЯСО НА ПАРУ	Курачі філе		300—800 г	Рівномірно розподіліть на сітці для готування на парі
		Філе індички			
		Хот-дог		4—8 шматочків	Покладіть хотдог у нижню частину пароварки і покрийте водою. Готування без накривання
	М'ЯСНІ СТРАВИ	М'ясний пиріг		4—8 порцій	Підготуйте за вашим улюбленим рецептом та сформуйте в хлібному контейнері, уникаючи утворення скупчень повітря
М'ясний пиріг			1 порція	Підготуйте м'ясо з підливою для 6-9 індивідуальних форм для випічки. Покладіть пісочне тісто у змащену жиром форму для випічки, заповніть м'ясом з підливою та накрийте шаром тіста	
Кебаб			400—1200 г	Змастіть олією та заправте зеленню. Рівномірно розподіліть на решітці гриля	
Жарене філе в паніровці			100—500 г	Змастіть олією. Рівномірно розподіліть по деко для запікання	
Сосиски і ковбаски			200—800 г	Перед попереднім нагрівом децю змастіть деко Crisp жиром. Проколите сосиски виделкою, щоб запобігти розривання	
Фрикадельки			200—800 г	Приготуйте за вашим улюбленим рецептом і сформуйте кульки вагою прибл. 30-40 г кожна. Змастіть олією. Рівномірно розподіліть по деко для запікання	

ПРИЛАДДЯ


 Контейнер для м/хвильової печі

 Пароварка (комплект)

 пароварка (нижня частина + кришка)

 пароварка (нижня частина)

 Решітка

 Прямокутне деко для випікання

 Деко для запікання Crisp

Категорії страв		Приладдя	Кількість	Інформація щодо готування	
РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ	ЦІЛА РИБА	Жарена ціла риба	600—1200 г	Змастіть олією. Приправте лимонним соком, часником і петрушкою	
		Ціла риба на пару	600—1200 г		
	ФІЛЕ ТА СТЕЙКИ НА ПАРУ	Стейк із тунця		300—800 г ◦•	Рівномірно розподіліть на сітці для готування на парі
		Стейк із лосося			
		Стейк із меч-риби			
		Філе морського окуня			
		Філе морського окуня			
		Інші філе			
		Філе форелі			
		Інші стейки			
	РИБНА ПАНІРОВКА	Рибна паніровка		500—1200 г	Вкрийте хлібними сухариками і збризніть маслом
		Рибна паніровка *		600—1200 г	Витягніть з упаковки, переконавшись, що видалена вся алюмінієва фольга
	МОРЕПРОДУКТИ НА ПАРУ	Молюски		1—6 од.	Рівномірно розподіліть на сітці для готування на парі
		Мідії		400—1000 г	Перед приготуванням приправте олією, перцем, лимоном, часником та петрушкою. Добре змішайте
		Креветки		100—600 г	Рівномірно розподіліть на сітці для готування на парі
	ЖАРЕНІ РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ	Риба й чипси *		1—3 порції	Рівномірно розподіліть по деко для запікання, перевертаючи рибне філе і картоплю
		Креветки в паніровці *		100—500 г	Рівномірно розподіліть по деко для запікання
		Кільця кальмарів у паніровці *			
		Рибні палички в паніровці *			
		Різна смажена риба *			
Рибні стейки		300—800 г			

* Заморожено ◦• Рекомендована кількість. Не відкривайте дверцята духової шафи під час готування.

Категорії страв		Приладдя	Кількість	Інформація щодо готування
ЖАРЕНІ ОВОЧІ	Картопля		300—1200 г	Поріжте на шматки, приправте олією, посоліть і заправте зеленню, перш ніж поставити до духової шафи
	Фаршировані овочі		600—2200 г	Витягніть овоч і наповніть сумішшю самих свіжих овочів, м'ясного фаршу та подрібненого сиру. Приправте часником, сіллю та заправте зеленню на свій смак.
	Вегетаріанський гамбургер *		2—6 од.	Трохи змастіть деко Crisp жиром
	Картопля в мундирі		200—1000 г	Змастіть олією або розтопленим маслом. Виріжте хрест на вершині картоплини і додайте вершковий крем та улюблене посипання.
	POTATO WEDGES (Картопл. скибки)		300—800 г	Поріжте на скибки, приправте олією, посоліть і заправте зеленню, перш ніж поставити до духової шафи
ПЕЧЕНІ ОВОЧІ	Картопля		4—10 порцій	Наріжте скибочками і покладіть у великий контейнер. Приправте сіллю, перцем і полийте сметаною. Зверху посипте сиром
	Броколі		600—1500 г	Поріжте на шматки і покладіть у великий контейнер. Приправте сіллю, перцем і полийте сметаною. Зверху посипте сиром
	Цвітна капуста		600—1500 г	Поріжте на шматки і покладіть у великий контейнер. Приправте сіллю, перцем і полийте сметаною. Зверху посипте сиром
	Деруни		100—500 г	Очистіть і подрібніть. Замочіть в холодній підсоленій воді на 30 хвилин. Висушіть рушником і видаліть зайву вологу. Приправте сіллю, чорним перцем, каєнським перцем та паприкою. Рівномірно розподіліть на змащеному жиром деці Crisp
	VEGETABLE (Овочі *)		400—800 г	Витягніть з упаковки, переконавшись, що видалена вся алюмінієва фольга
ОВОЧІ НА ПАРУ	Картопля шматками		300—1000 г	Розріжте на шматочки. Рівномірно розподіліть по дну пароварки
	Горох		200—500 г	Рівномірно розподіліть на сітці для готування на парі
	Морква			
	Броколі		200—500 г	Розріжте на шматочки. Рівномірно розподіліть на сітці для готування на парі
	Цвітна капуста			
	Спаржа		200—500 г	Рівномірно розподіліть на сітці для готування на парі
	Гарбуз		200—500 г	Розріжте на шматочки. Рівномірно розподіліть на сітці для готування на парі
	Брюссельська капуста		200—500 г	Рівномірно розподіліть на сітці для готування на парі
	Початки кукурудзи		300—1000 г	
	Перці		200—500 г	Розріжте на шматочки. Рівномірно розподіліть на сітці для готування на парі
	Інші овочі			Рівномірно розподіліть на сітці для готування на парі
ЗАМОРОЖЕНІ ОВОЧІ НА ПАРУ	Горох *			
	Броколі *			
	Брюссельська капуста *		300—800 г	Рівномірно розподіліть на сітці для готування на парі
	Морква *			
	Спаржа *			
	Інші овочі *			

ПРИЛАДДЯ

Контейнер для м/хвильової печі

Пароварка (комплект)













пароварка (нижня частина + кришка)

пароварка (нижня частина)






Решітка

Прямокутне деко для випікання

Деко для запікання Crisp

Категорії страв		Приладдя	Кількість	Інформація щодо готування
ОВОЧІ	Жарена картопля *		200—500 г	Рівномірно розподіліть по деко для запікання
	Жарена картопля		200—500 г	Почистіть від лущайок і наріжте скибочками. Замочіть в холодній підсоленій воді на 30 хвилин. Вимийте, висушіть і зважте. Змішайте з олією, приблизно 10 г на кожні 200 г сухої картоплі. Рівномірно розподіліть по деко для запікання
	Деруни		100—600 г	Рівномірно розподіліть по деко для запікання
	Баклажан		200—600 г	Наріжте і замочіть в холодній підсоленій воді на 30 хвилин. Вимийте, висушіть і зважте. Змішайте з олією, приблизно 10 г на кожні 200 г сухого баклажану. Рівномірно розподіліть по деко для запікання
	Перець		200—500 г	Наріжте скибочками, зважте і змішайте з олією, приблизно 10 г на кожні 200 г сухого перцю. Приправте сіллю. Рівномірно розподіліть по деко для запікання
	Цукіні		200—500 г	Наріжте скибочками, зважте і змішайте з олією, приблизно 10 г на кожні 200 г сухого цукіні. Приправте сіллю та чорним перцем. Рівномірно розподіліть на деці Crisp
СОЛОНІ ПИРОГИ	Лотарингський пиріг		1 порція	Покладіть випічку на деко Crisp і проколіть виделкою. Приготуйте суміш кіш-лорену на 8 порцій
	Лотарингський пиріг *		200—800 г	Витягніть з упаковки, переконавшись, що видалена вся алюмінієва фольга
	Солоний пиріг		1 порція	Покладіть випічку на глибоке деко, розраховане на 8—10 порцій, і проколіть її виделкою. Заправте тістечко згідно з улюбленим рецептом
	Овочевий штрудель		800—1500 г	Підготуйте суміш з подрібнених овочів. Полийте олією і готуйте в каструлі протягом 15—20 хвилин. Дайте їй охолонути. Додайте свіжого сиру та заправте сіллю, бальзамічним оцтом та спеціями. Загорніть в тісто і складіть зовнішню частину
	Рулети		1 порція	Підготуйте дріжджове тісто за своїм улюбленим рецептом білого хліба. Сформуйте рулети перед підйманням тіста. Використовуйте спеціальну функцію підйому тіста духової шафи
ХЛІБ	Рулети *		1 порція	Витягніть з упаковки. Рівномірно розподіліть на деці для випікання
	Бутерброд у формі з фольги		1—2 шматки	Підготуйте дріжджове тісто за своїм улюбленим рецептом білого хліба. Сформуйте тісто в хлібному контейнері, перш ніж воно почне підніматися. Використовуйте спеціальну функцію духової шафи для підймання тіста
	Попередньо спечені рулети		1 порція	Витягніть з упаковки. Рівномірно розподіліть на деці для випікання
	Булочки		1 порція	Сформуйте один коржик або невеликі шматочки на змащеному деці Crisp
	Консервовані рулети		1 порція	Витягніть з упаковки. Рівномірно розподіліть на деці для випікання
ПІЦЦА	Піца		2—6 порцій	Замістіть тісто для піци із 150 мл води, 15 г дріжджів, 200-225 г борошна, солі та олії. Залиште тісто, щоб воно піднялося, використовуючи призначену для цього функцію духової шафи. Розкатайте тісто на трохи змащеному деці для випікання. Додайте верхній шар з томатів, сиру моцарела та шинки
	Тонка піца *		250—500 г ◦•	Витягніть з упаковки, переконавшись, що видалена вся алюмінієва фольга
	Товста піца *		300—800 г ◦•	
	Охолоджена піца		200—500 г	Витягніть з упаковки. Рівномірно розподіліть на деці Crisp
ПИРОГИ ТА ТІСТЕЧКА	Бісквіт у формі з фольги		1 порція	Підготуйте 500—900 г знежиреного тіста для бісквітного торта. Викладіть на вкрите і змащене жиром деко для випікання
	Фруктовий бісквіт у формі з фольги		900—1900 г	Підготуйте тісто для кексу відповідно до вашого улюбленого рецепту, використовуючи подрібнені або нарізані скибочками свіжі фрукти. Викладіть на вкрите і змащене жиром деко для випікання
	CHOCOLATE RISING CAKE IN TIN (Шоколадний бісквіт у формі з фольги)		600—1200 г	Приготуйте тісто для кексу з шоколадом та какао за вашим улюбленим рецептом. Викладіть на вкрите і змащене жиром деко для випікання


* Заморожено ◦• Рекомендована кількість. Не відкривайте дверцята духової шафи під час готування.


Категорії страв		Приладдя	Кількість	Інформація щодо готування
ПИРОГИ ТА ТІСТЕЧКА	ТІСТЕЧКА Й ПИРОГИ З НАЧИНКОЮ	Печиво	 1 порція	Приготуйте масу з 250 г муки, 100 г підсоленого масла, 100 г цукру, 1 яйця. Заправте фруктовую есенцією. Дайте їй охолонути. Сформуйте 10-12 смужок на змащеному жиром деці для випікання
		Шоколадне печиво	 1 порція	Зробіть тісто з 250 г борошна, 150 г масла, 100 г цукру, 1 яйця, 25 г какао-порошку, солі та порошку для випікання. Додайте ванільну есенцію. Дайте їй охолонути. Розкладіть, щоб отримати товщину 5 мм, сформуйте за бажанням і рівномірно розподіліть на деці Crisp
		Круасани *	 1 порція	Рівномірно розподіліть на деці Crisp. Охолодіть перед подачею
		Безе	 1 порція	Приготуйте масу з 2 яєчних білків, 80 г цукру та 100 г кокосового порошку. Приправте ваніллю та мигдалевою есенцією. Сформуйте 20-24 шт. на змащеному жиром деці для випікання
		Фруктовий пиріг	 800—1500 г	Покладіть тісто на глибоке деко і посипте дно панірувальними сухарями, щоб зібрати сік з фруктів. Додайте нарізані свіжі фрукти з цукром і корицею
		Фруктовий пиріг	 1 порція	Зробіть тісто із 180 г борошна, 125 г масла та 1 яйця. Викладіть його на деко Crisp і додайте начинку з 700–800 г нарізаних свіжих фруктів з цукром і корицею
		Фруктовий пиріг *	 300—800 г	Витягніть з упаковки, переконавшись, що видалена вся алюмінієва фольга
МАФІНИ ТА КЕКСИ	Мафіни	 1 порція	Приготуйте тісто для 16-18 шт. за своїм улюбленим рецептом і наповніть паперові форми. Рівномірно розподіліть на деці для випікання	
	Суфле	 2—6 порцій	Приготуйте суміш суфле з лимона, шоколада або фруктів та налійте у термостійку миску з високими краями	
	Сирний кекс	 1 порція	Приготуйте суміш для 12-15 штук, використовуючи подрібнений м'який сир і нарізаний бекон або шинку. Заповніть індивідуальні форми для печива.	
ДЕСЕРТИ	Компот із фруктів	 300—800 мл	Очистіть і видаліть серцевину з фрукту. Розріжте на шматки і покладіть на сітку для готування на парі	
	Печені яблука	 4—8 шматочків	Видаліть серцевину та наповніть марципаном або корицею, цукром і маслом	
	Гарячий шоколад	 2—8 порцій	Приготуйте за своїм улюбленим рецептом в окремому контейнері. Заправте ваніллю або корицею. Додайте кукурудзяний крохмаль, щоб збільшити концентрацію	
	Брауні	 1 порція	Приготуйте за своїм улюбленим рецептом. Розкладіть тісто на деці для випікання, накритему папером для випікання	
ЯЙЦЯ	Яєчня	 2—10 од.	Приготуйте за своїм улюбленим рецептом в окремому контейнері	
	Яєчня оката	 1—6 од.	Перед попереднім нагрівом децю змастіть деко Crisp жиром	
	Омлет	 1 порція		
	Яєчний крем	 1—2 порції	Приготуйте масу з 0,5 л молока, 4 яєчних жовтків, 100 г цукру та 40 г борошна. Влийте молоко в контейнер і поставте у духовку. Після відповідного нагадування духовки обережно змішайте гаряче молоко з яєчними жовтками, сумішшю борошна та цукру і продовжте приготування	
ЛЕГКІ ЗАКУСКИ	Попкорн	— 90—100 г	Завжди ставте пакет безпосередньо на скляне обертове блюдо. Готуйте лише по одному пакету попкорну за один раз	
	Курячі крильця *	 300—600 г	Рівномірно розподіліть по деко для запікання	
	Нагетси з курятини *	 200—600 г		
	Сир у паніровці *	 100—400 г	Перед початком готування змастіть сир невеликою кількістю олії. Рівномірно розподіліть по деко для запікання	
	Фалафель	 100—400 г	Трохи змастіть деко Crisp жиром. Перед початком приготування змажте фалафель олією	
	Кільця цибулі *	 100—500 г	Рівномірно розподіліть по деко для запікання	
	Жарені горіхи	 50—200 г		

ПРИЛАДДЯ


 Контейнер для м/хвильової печі

 Пароварка (комплект)

 пароварка (нижня частина + кришка)

 пароварка (нижня частина)

 Решітка

 Прямокутне деко для випікання

 Деко для запікання Crisp

ОЧИЩЕННЯ

Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що прилад охолонув.

Ніколи не застосовуйте пристрої очищення паром. Забороняється використовувати дротяні мочалки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхні приладу.

ВНУТРІШНІ ТА ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

- Протріть поверхні вологою ганчіркою з мікроволокна. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель рН-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою серветкою.
- Очищуйте скло дверцят з використанням відповідного рідкого миючого засобу.
- Періодично або в разі розливу рідини слід знімати обертове блюдо та його підпору, щоб мати змогу очистити дно духової шафи, видаливши з неї усі залишки їжі.
- Активуйте функцію «Самоочищення» для оптимального очищення внутрішніх поверхонь.

- Не потрібно очищувати гриль, оскільки внаслідок сильного нагрівання весь бруд вигорає. Використовуйте цю функцію регулярно.

ПРИЛАДДЯ

У посудомийній машині можна безпечно мити усе приладдя за винятком блюда для запікання Crisp.

Блюдо для запікання Crisp слід мити розчином м'якого мийного засобу у воді. Для видалення бруду обережно протріть його тканиною. Перш ніж мити блюдо для запікання Crisp, завжди дайте йому спершу охолонути.

Wi-Fi. ЗАПИТАННЯ ТА ВІДПОВІДІ

Які Wi-Fi-протоколи підтримуються?

Встановлений адаптер Wi-Fi підтримує стандарти Wi-Fi b/g/n для європейських країн.

Які параметри необхідно налаштувати в програмному забезпеченні маршрутизатора?

Потрібні такі налаштування маршрутизатора: увімкнено 2,4 ГГц, Wi-Fi b/g/n, активовані DHCP і NAT.

Яка версія WPS підтримується?

WPS 2.0 або вище. Зверніться до документації маршрутизатора.

Чи є відмінності у використанні смартфонів (або планшета) з Android та iOS?

Ви можете використовувати будь-яку операційну систему, яку забажаєте, це не має принципового значення.

Чи можу я використовувати замість маршрутизатора мобільний 3G-модем?

Так, але хмарні сервіси передбачають постійне підключення пристроїв.



Як я можу перевірити, чи працює моє домашнє інтернет-з'єднання, і чи увімкнена функція бездротового зв'язку?

Ви можете пошукати свою мережу на своєму смартфоні. Перед виконанням спроби вимкніть всі інші підключення.

Як можна перевірити, що прилад підключений до домашньої бездротової мережі?

Отримайте доступ до конфігурації вашого маршрутизатора (див. «Керівництво для маршрутизатора») і перевірте, чи зазначений MAC-адресу пристрою на сторінці бездротових підключених пристроїв.

Де я можу знайти MAC-адресу пристрою?

Натисніть , потім торкніться  Wi-Fi або подивіться на приладі: на ньому знаходиться етикетка з SAID- і MAC-адресами. MAC-адреса складається з комбінації цифр і букв, що починаються з «88:e7».

Як я можу перевірити, чи увімкнена бездротова функція пристрою?

Щоб перевірити, чи видно мережу пристрою і чи підключена вона до хмари, використовуйте смартфон і застосунок «6th Sense Live».

Чи може щось перешкодити сигналу досягти пристрою?

Переконайтеся, що підключення пристрою не використовують всю доступну пропускну здатність. Переконайтеся в тому, що кількість ваших пристроїв з підтримкою WiFi не перевищує максимально допустимої кількості, дозволеної маршрутизатором.

Як далеко повинен знаходитися маршрутизатор від духової шафи?

Зазвичай сигнал WiFi досить потужний, щоб покрити кілька кімнат, але це залежить від матеріалу, з якого зроблені стіни. Ви можете перевірити рівень сигналу, розмістивши свій смартфон поряд з приладом.

Що робити, якщо сигнал бездротової мережі не досягає приладу?

Ви можете використовувати певні пристрої для розширення вашого домашнього Wi-Fi-покриття, наприклад, точки доступу, ретранслятори Wi-Fi і перехідні мости передачі сигналу (не включені в комплект поставки приладу).

Як дізнатися назву і пароль моєї бездротової мережі?

Див. користувацьку документацію для маршрутизатора. Зазвичай на маршрутизаторі розміщена наклейка з інформацією, необхідною для доступу до сторінки налаштування пристрою за допомогою підключеного приладу.

Що я можу зробити, якщо мій маршрутизатор використовує сусідський WiFi-канал?

Налаштуйте маршрутизатор для використання вашого домашнього WiFi-каналу.

Що робити, якщо на дисплеї відображається або або духовка не може встановити стабільне з'єднання з домашнім маршрутизатором?

Прилад може бути успішно підключений до маршрутизатора, але він не має доступу до Інтернету. Для підключення приладу до мережі Інтернет необхідно перевірити налаштування маршрутизатора і/або каналу передачі даних.

Налаштування маршрутизатора: Потрібно увімкнути NAT, правильно налаштувати брандмауер і DHCP. Підтримується наступне шифрування паролів: WEP, WPA, WPA2. Щоб спробувати інший тип шифрування, див. «Посібник з експлуатації маршрутизатора».

Канал передачі даних: Якщо ваш інтернет-провайдер обмежив кількість MAC-адрес, доступних для підключення до Інтернету, можливо, ви не зможете підключити свій пристрій до хмари. MAC-адреса — це унікальний ідентифікатор пристрою. Будь ласка, зверніться до вашого провайдера інтернет-послуг, як підключати до Інтернету пристрої, відмінні від комп'ютера.

Як перевірити, чи здійснюється передача даних?

Налаштувавши мережу, вимкніть живлення, зачекайте 20 секунд, а потім увімкніть духову шафу: Переконайтеся, що програма відображає статус призначеного для користувача інтерфейсу приладу. Оберіть цикл або іншу опцію і перевірте її статус у застосунку.

Відображення деяких налаштувань в застосунку може зайняти деякий час.








Як я можу змінити свій профіль Whirlpool, не відключаючи при цьому свої прилади?

Ви можете створити новий обліковий запис, але не забувайте видаляти свої прилади зі старого облікового запису, до того, як перемістити їх в новий.

Що робити в разі заміни маршрутизатора?

Ви можете зберегти одні і ті ж налаштування (ім'я та пароль) або видалити попередні налаштування з приладу і повторно налаштувати параметри.

ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можлива причина	Рішення
Духова шафа не працює.	Відключення живлення. Від'єднання від електромережі.	Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, зникла несправність чи ні.
На дисплеї відображається літера «F» і число чи інша літера після неї.	Несправність духової шафи.	Зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування клієнтів і повідомте їм число, яке відображається після літери «F». Натисніть  , торкніться  «Відомості» і оберіть «Скидання налаштувань». Усі збережені налаштування будуть видалені.
Піч шумить, навіть коли вимкнена.	Працює охолоджувальний вентилятор.	Відкрийте дверцята і притримайте їх або зачекайте, доки завершиться процес охолодження.
Функція не запускається. Функція недоступна в демонстраційному режимі.	Демонстраційний режим запущено.	Натисніть  , торкніться  «Відомості» і після цього оберіть «Демонстраційний режим» для виходу.
На дисплеї відобразиться значок  .	Маршрутизатор Wi-Fi вимкнений. Налаштування маршрутизатора були змінені. Сигнал бездротового з'єднання не досягає приладу. Духовка не може забезпечити стабільне підключення до домашньої мережі. Підключення не підтримується.	Перевірте, чи підключений маршрутизатор Wi-Fi до Інтернету. Переконайтеся, що потужність сигналу Wi-Fi поблизу приладу належна. Спробуйте перезавантажити маршрутизатор. Див. розділ «Wi-Fi. Запитання та відповіді». Якщо налаштування домашньої бездротової мережі змінено, підключіться до мережі: Натисніть  , торкніться  «Wi-Fi» і оберіть «Підключитися до мережі».
Підключення не підтримується.	Віддалене керування не дозволено у вашій країні.	Перед придбанням перевірте, чи дозволено у вашій країні дистанційно керувати електронними приладами.

З правилами, стандартною документацією та додатковою інформацією про виріб можна ознайомитися наступним чином:

- За допомогою QR-коду на вашому побутовому приладі
- Відвідавши наш веб-сайт docs.whirlpool.eu
- Або **зверніться до нашої служби післяпродажного обслуговування клієнтів** (Номер телефону зазначено у гарантійному талоні). Звертаючись до центру післяпродажного обслуговування, повідомте коди, зазначені на таблиці з паспортними даними виробу.

