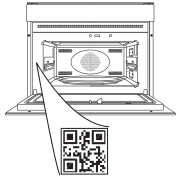




**THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT**

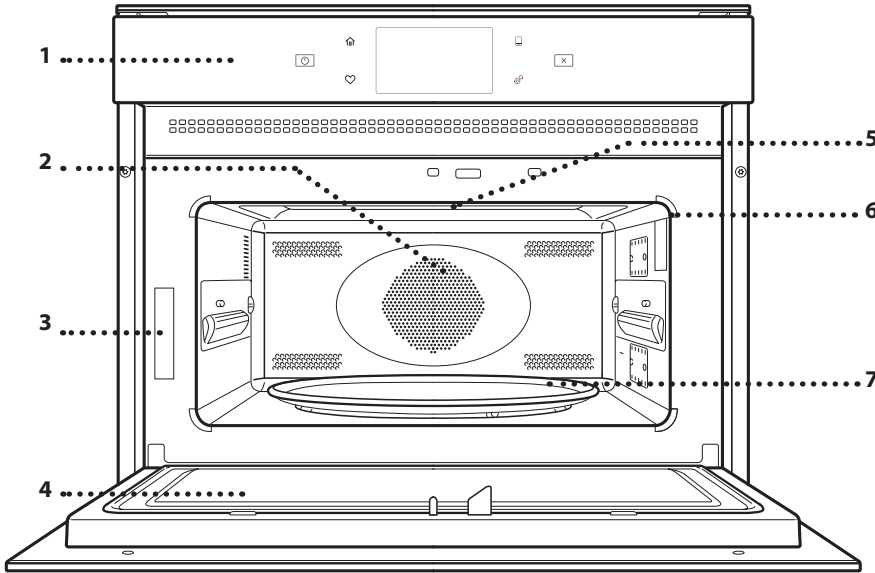
In order to receive a more complete assistance, please register your product on [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

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



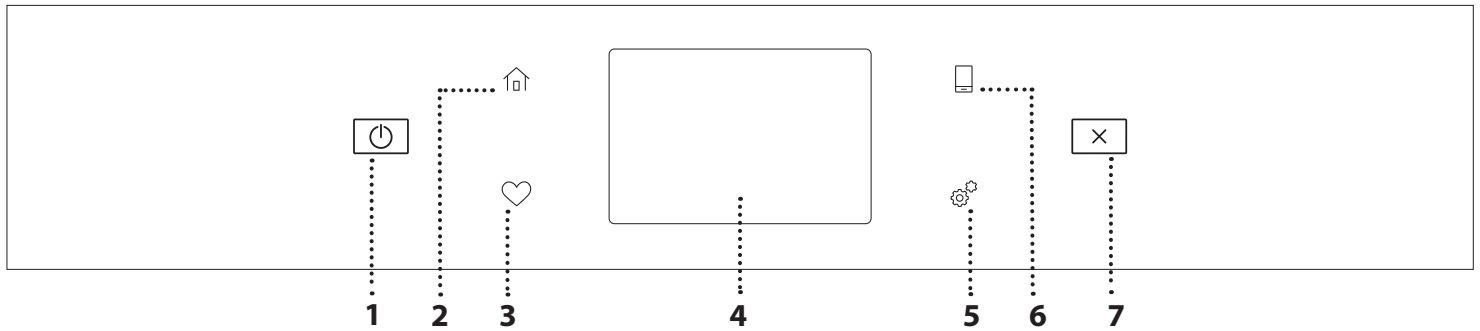
**Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.**

**PRODUCT DESCRIPTION**



- 1. Control panel
- 2. 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**



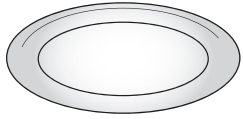
- 1. ON / OFF**  
For switching the oven on and off.
- 2. HOME**  
For gaining quick access to the main menu.

- 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 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool app.
- 7. CANCEL**  
To stop any oven function except the Clock, Kitchen Timer and Control Lock.

# ACCESSORIES

## TURNTABLE

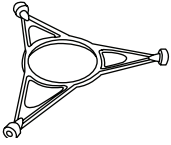


Placed on its support, the glass turntable can be used with all cooking methods.

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

accessories, with the exception of the Baking tray.

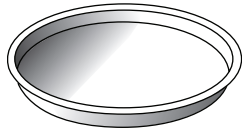
## TURNTABLE SUPPORT



Only use the support for the glass turntable.

Do not rest other accessories on the support.

## CRISP PLATE

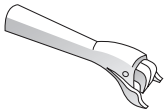


Only for use with the designated functions.

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

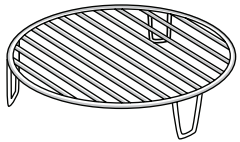
when empty, using the special function for this purpose only. Place the food directly on the Crisp plate.

## HANDLE FOR CRISP PLATE



Useful for removing the hot Crisp plate from the oven.

## WIRE RACK



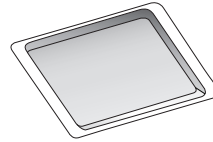
This allows you to place food closer to the grill, for perfectly browning your dish and allows an optimal air circulation.

It must be used as base for the crisp plate in some "6<sup>th</sup> 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

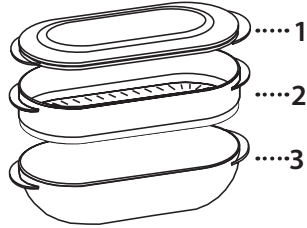


Only use the baking tray with functions that allow for convection cooking; it must never be used in combination with microwaves.

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.

#### • 6<sup>th</sup> 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

#### • 6<sup>th</sup> 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.

#### • 6<sup>th</sup> 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

#### • 6<sup>th</sup> 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
<b>BREADED FILLET FRY</b> Coat lightly in oil before cooking. Distribute evenly on the crisp plate. Set plate on rack	100 - 500 g
<b>MEATBALLS</b> Coat lightly in oil before cooking. Distribute evenly on the crisp plate. Set plate on rack	200 - 800 g
<b>FISH AND CHIPS *</b> Distribute evenly on the crisp plate	1 - 3 pt
<b>MIXED FRIED FISH *</b> Distribute evenly on the crisp plate	100 - 500 g
<b>BREADED SHRIMPS *</b> Distribute evenly on the crisp plate	100 - 500 g
<b>BREADED CALAMARI RINGS *</b> Distribute evenly on the crisp plate	100 - 500 g
<b>BREADED FISH STICK *</b> Distribute evenly on the crisp plate. Turn when prompted	100 - 500 g
<b>POTATOES FRIED *</b> Distribute evenly on the crisp plate	200 - 500 g
<b>POTATOES FRIED</b> 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
<b>POTATOES CROQUETTES</b> Distribute evenly on the crisp plate	100 - 600 g
<b>EGGPLANT</b> 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
<b>PEPPER</b> Slice, weight and brush with olive oil (5%). Distribute evenly on crisp plate. Set plate on rack	200 - 500 g
<b>ZUCCHINI</b> Slice, weigh and brush with olive oil (5%). Distribute evenly on crisp plate. Set plate on rack	200 - 500 g
<b>CHICKEN NUGGETS *</b> Distribute evenly on the crisp plate. Set plate on rack	200 - 600 g
<b>BREADED CHEESE *</b> Distribute evenly on the crisp plate. Set plate on rack	100 - 400 g
<b>ONION RINGS *</b> 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 with a 1280x720 (or higher) screen or iOS.

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

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

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

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


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

### 2. SET MANUAL FUNCTIONS

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

#### 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-combinated 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 6<sup>th</sup> SENSE FUNCTIONS

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

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

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


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

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


\* 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
	STEAMED MEAT	Chicken Fillets		300 - 800 g	Distribute evenly in the steam grid
		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
		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	Steak		300 - 800 g ◦•	Distribute evenly in the steam grid
		Fillets			
	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 pieces	 + 	300 - 1200 g	Cut in pieces, season with oil, salt and flavor with herbs before placing into the oven	
		Potato Wedges		300 - 800 g	Cut in wedges, 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.	
	GRATIN VEGETABLES	Potatoes	 + 	4 - 10 portions	Slice and place into a large container. Season with salt, pepper and pour over cream. Sprinkle cheese on top	
		Broccoli		600 -1500 g	Cut in pieces and place into a large container. Season with salt, pepper and pour over cream. Sprinkle cheese on top	
		Coulliflowers	 + 	600 -1500 g	Cut in pieces and place into a large container. Season with salt, pepper and pour over cream. Sprinkle cheese on top	
		Vegetable *		400 - 800 g	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil	
	VEGETABLES	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	
Cauliflowers						
Squash				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			Distribute evenly in the steam grid			
VEGETABLES	STEAMED FROZEN VEGETABLES	Steamed Vegetables		300 ○●	Distribute evenly in the steam grid	
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	

## ACCESSORIES

 Mw/Oven proof container

 Steamer (Complete)










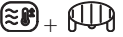
 Steamer (Bottom + Lid)

 Steamer (bottom)



























 Wire rack

 Rectangular baking plate

 Crisp Plate

	Food categories	Accessories	Quantity	Cooking Info
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
BREAD	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
	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			1 batch	Prepare a fatless sponge cake batter of 500-900g. Pour into lined and greased baking pan
	RISING CAKES	Sponge Cake In Tin		
		Fruit Rising Cake In Tin		900 - 1900 g
	Chocolate 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
		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	
	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?

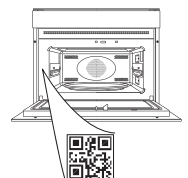
You can either keep the same settings (network name and password) or delete the previous settings from the appliance and configure the settings again.

# 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:**

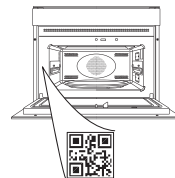
- Using the QR code in your appliance
- Visiting our website [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification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





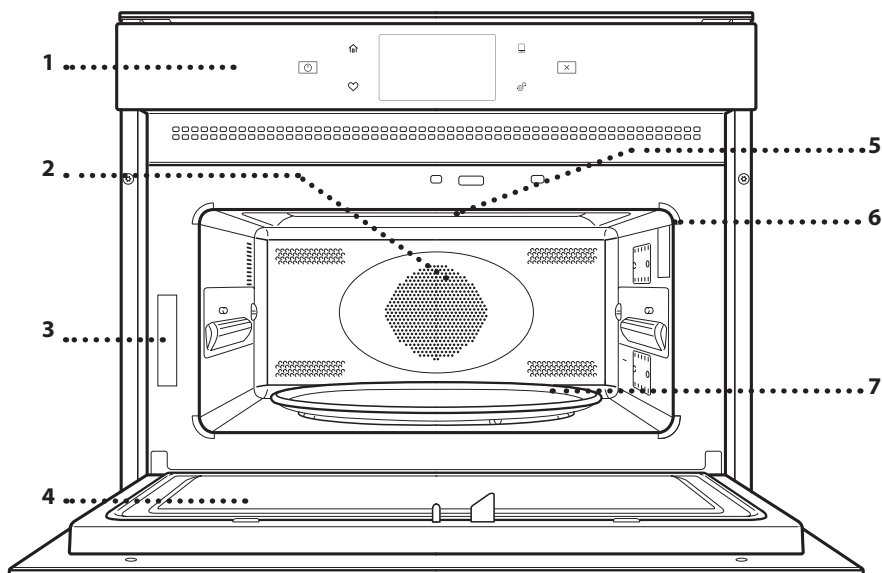
**MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL**  
Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

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



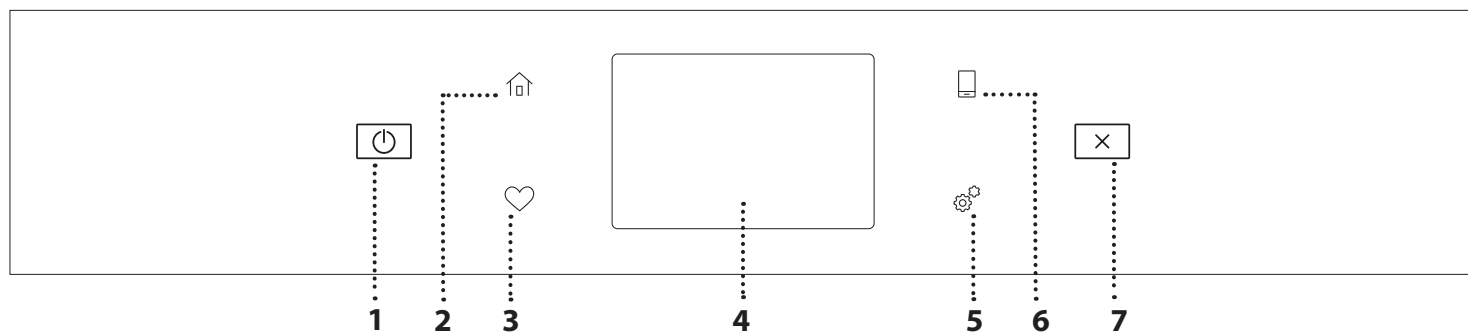
**Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.**

## 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

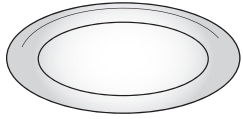
Pour permettre l'utilisation de l'application 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool.

### 7. ANNULATION

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

## ACCESSOIRES

### PLAQUE TOURNANTE

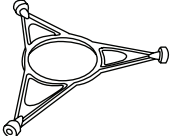


Installée sur son support, la plaque tournante en verre peut être utilisée avec toutes les méthodes de cuisson.

La plaque tournante doit toujours être utilisée comme base pour les

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

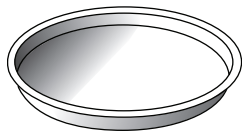
### SUPPORT DE LA PLAQUE TOURNANTE



Utilisez le support uniquement pour la plaque tournante en verre.

Ne placez pas d'autres accessoires sur le support.

### PLAT CRISP

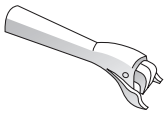


Utiliser seulement avec les fonctions désignées.

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

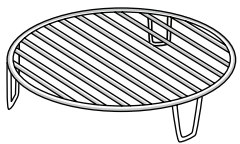
vide, en utilisant la fonction spécialement prévue à cet effet. Disposez les aliments directement sur le plat Crisp.

### 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.

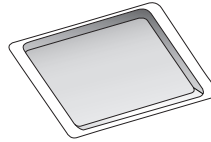
Elle doit être utilisée comme base

pour le plat crisp dans certaines fonctions « 6<sup>th</sup> 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

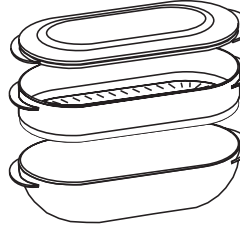


Utilisez la plaque de cuisson uniquement avec les fonctions pour la cuisson par convection; elle ne doit jamais être utilisée avec la fonction four à micro-ondes.

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

### • AIR PULSÉ + MO

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

### • GRIL

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).

#### » LEVÉE

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


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 6<sup>th</sup> 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
VIANDE	100 - 2000 g
VOLAILLE	100 - 3000 g
POISSON	100 - 2000 g
LÉGUMES	100 - 2000 g
PAIN	100 - 2000 g

#### • RÉCHAUFFAGE 6<sup>th</sup> 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 6<sup>th</sup> 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

#### • 6<sup>th</sup> 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
<b>ESCALOPES PANÉES</b> Revêtir légèrement d'huile avant la cuisson. Répartir uniformément sur le plat crisp. Installer le plat sur une grille métallique	100 - 500 g
<b>BOULETTES DE VIANDE</b> Revêtir légèrement d'huile avant la cuisson. Répartir uniformément sur le plat crisp. Installer le plat sur une grille métallique	200 - 800 g
<b>POISSON-FRITES *</b> Répartir uniformément sur le plat crisp	1 - 3 pt
<b>FRITURE DE POISSONS *</b> Répartir uniformément sur le plat crisp	100 - 500 g
<b>CREVETTES PANÉES *</b> Répartir uniformément sur le plat crisp	100 - 500 g
<b>RONDELLES DE CALAMAR PANÉ *</b> Répartir uniformément sur le plat crisp	100 - 500 g
<b>BÂTONNETS DE POISSON PANÉ *</b> Répartir uniformément sur le plat crisp. Retourner quand cela vous est demandé	100 - 500 g
<b>POMMES DE TERRE FRITES *</b> Répartir uniformément sur le plat crisp	200 - 500 g
<b>POMMES DE TERRE FRITES</b> 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
<b>CROQUETTES DE POMMES DE TERRE</b> Répartir uniformément sur le plat crisp	100 - 600 g
<b>AUBERGINES</b> 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
<b>PIMENT</b> 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
<b>COURGETTE</b> 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
<b>NUGGETS DE POULET *</b> Répartir uniformément sur le plat crisp. Installer le plat sur une grille métallique	200 - 600 g
<b>FROMAGE PANÉ *</b> Répartir uniformément sur le plat crisp. Installer le plat sur une grille métallique	100 - 400 g
<b>ONION RINGS *</b> 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 avec un écran 1280x720 (ou plus) ou iOS.

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

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

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

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

## UTILISATION QUOTIDIENNE

### 1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

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

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


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

### 2. RÉGLAGE DES FONCTIONS MANUELLES

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

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

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

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

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.

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

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


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

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

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

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

### 5. DÉMARRER LA FONCTION

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


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

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

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

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

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

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

## 8. PAUSE DE LA CUISSON

Certaines fonctions 6<sup>th</sup> 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.
- Pour reprendre la cuisson, fermez la porte.

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.
- Pour reprendre la cuisson, fermez la porte.

## 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.
- 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 6<sup>th</sup> 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 : Panier-vapeur

### SILENCE

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

### VERROUILLAGE DES COMMANDES

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

Pour activer le verrouillage :

- Appuyez sur l'icône .

Pour désactiver le verrouillage :

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

### 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 dégeler 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.

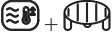


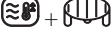


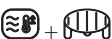









### VIANDES ET POISSONS

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 « Turbo gril + MO » ou « Chaleur pulsée + MO ».

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		
RAGOÛT 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			
RICE, PASTA & CEREALS (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 CÉRÉALES		Boullgour		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 boullgour
			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			

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

	Catégories d'aliments	Accessoires	Quantité	Info cuisson
BOEUF	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
VIANDE CUITE À LA VAPEUR	Escalopes de poulet		300 - 800 g	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
	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
	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



Récipient étanche Four/Mo



Cuiseur vapeur (Complet)



Panier-vapeur (Fond + couvercle)



Panier-vapeur (fond)



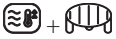


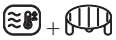





Grille métallique



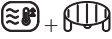




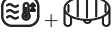

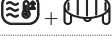














Plaque à pâtisserie rectangulaire



Plat Crisp

Catégories d'aliments		Accessoires	Quantité	Info cuisson
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 CUIITS À LA VAPEUR	Steak		300 - 800 g <sup>o•</sup>	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
	Filets			
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 CUIITS 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 *			
	Rondelles de calamar pané *			
	Bâtonnets de poisson pané *			
	Friture de poissons *			
	Darne de poisson			

\* Congelés <sup>o•</sup> Quantité suggérée. N'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.

Catégories d'aliments		Accessoires	Quantité	Info cuisson
LÉGUMES RÔTIS	Pommes de terre en morceaux		300 - 1200 g	Coupées en morceaux, assaisonnez avec de l'huile, du sel et des herbes avant de mettre au four
	Potato Wedges (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
	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
LÉGUMES GRATINÉS	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.
	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	Coupez en morceaux et placez-les dans un grand récipient. Salez, poivrez et versez de la crème. Parsemez de fromage
LÉGUMES CUITS À LA VAPEUR	Vegetable (Légumes *)		400 - 800 g	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium
	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			
	Brocoli		200 - 500 g 	Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
	Chou-fleur			
	Courge		200 - 500 g 	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
	Épi de maïs		300 - 1000 g 	
	Piments		200 - 500 g 	Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
	Autres légumes			Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
LÉGUMES SURGELÉS À LA VAPEUR	Légumes cuits à la vapeur		300 	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
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 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 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

## ACCESSOIRES



Récipient étanche Four/Mo



Cuiseur vapeur (Complet)



Panier-vapeur (Fond + couvercle)



Panier-vapeur (fond)




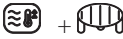







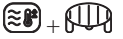
Grille métallique



Plaque à pâtisserie rectangulaire

























Plat Crisp

Catégories d'aliments		Accessoires	Quantité	Info cuisson	
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	
PAIN	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	
	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 ◦•	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium	
	Pizza épaisse *		300 - 800 g ◦•		
	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 ◦• 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
		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	
OEUFS	Brouillés		2 - 10 morceaux	Préparez selon votre recette favorite dans un récipient unique	
	Oeufs miroir		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	Popcorn	-	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	
	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](https://docs.whirlpool.eu)
- Vous pouvez également **contacter notre service après-vente** (voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service après-vente, veuillez indiquer les codes figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.





**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL**

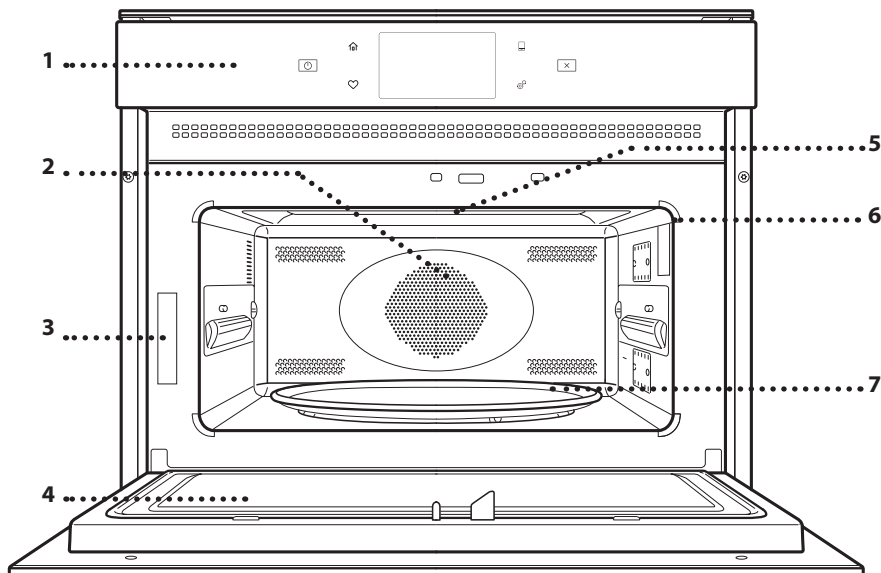
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

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



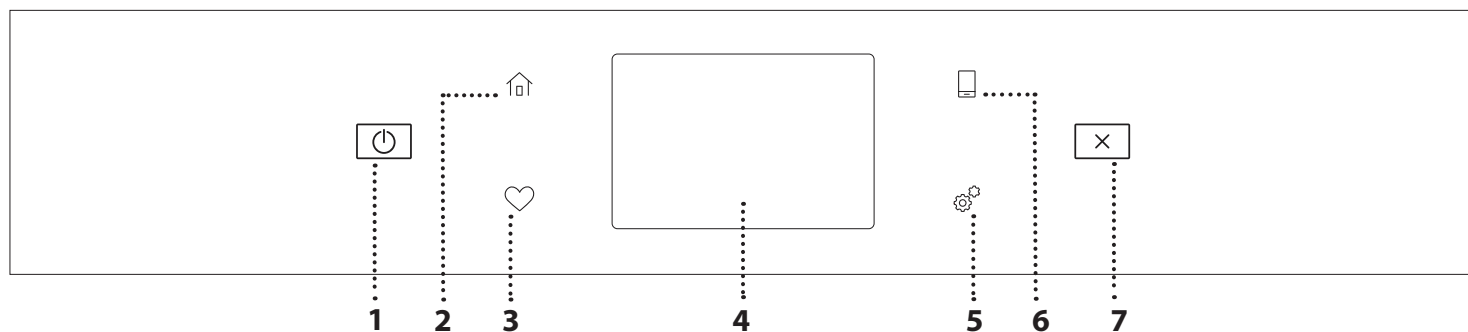
**Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.**

## 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

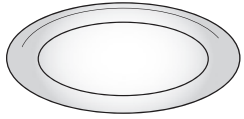
Per abilitare l'uso dell'app Whirlpool 6<sup>th</sup> Sense Live.

### 7. ANNULLA

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

## ACCESSORI

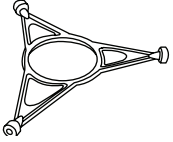
### PIATTO ROTANTE



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.

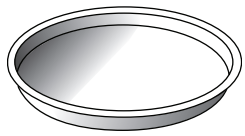
### SUPPORTO PER PIATTO ROTANTE



Utilizzare il supporto soltanto per il piatto rotante in vetro.

Non appoggiare altri accessori sul supporto.

### PIATTO CRISP

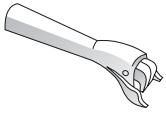


Da utilizzare solo con le funzioni designate.

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

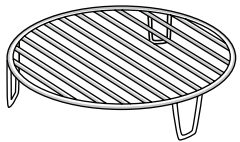
preriscaldato a vuoto, utilizzando solo la speciale funzione dedicata. Disporre gli alimenti direttamente sul piatto Crisp.

### 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.

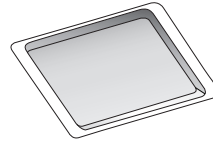
Deve essere utilizzata come base per

il piatto crisp con alcune funzioni "6<sup>th</sup> 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

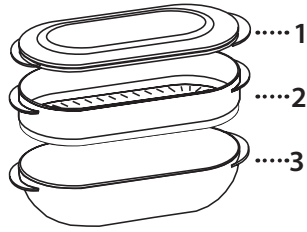


Usare la teglia da forno solo per le funzioni che prevedono la cottura ventilata; non usarla mai in combinazione con le microonde.

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



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.

**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 sformati di carne o paste al forno..
350	Cotture lente e delicate. Per fondere burro o cioccolato.
160	Scongelare 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	Puré di patate 1 kg	900	10 - 12
Scongela	Carne macinata 500 g	160	15 - 16
Cottura	Sponge cake (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.)
Roasts (Arrostato)	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.)
Toast (Pane tostato)	Alto	5 - 6
Gamberetti	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.


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 6<sup>th</sup> 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.

##### CRISP SCONGELAMENTO PANE

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

#### • 6<sup>th</sup> 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.

#### • 6<sup>th</sup> 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

#### • 6<sup>th</sup> 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
<b>FILETTO DI PESCE FRITTO PANATO</b> Ungerne leggermente con olio prima della cottura. Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia	100 - 500 g
<b>POLPETTE</b> Ungerne leggermente con olio prima della cottura. Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia	200 - 800 g
<b>FISH AND CHIPS *</b> Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp	1 - 3 porzioni
<b>FRITTURA MISTA DI PESCE *</b> Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp	100 - 500 g
<b>GAMBERETTI PANATI *</b> Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp	100 - 500 g
<b>ANELLI DI CALAMARO PANATI *</b> Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp	100 - 500 g
<b>BASTONCINI DI PESCE PANATI *</b> Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Girare quando viene richiesto	100 - 500 g
<b>PATATE FRITTE *</b> Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp	200 - 500 g
<b>PATATE FRITTE</b> 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
<b>CROCCHETTE DI PATATE</b> Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp	100 - 600 g
<b>EGGPLANT (MELANZANE)</b> 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
<b>PEPERONE</b> Affettare, pesare e spennellare con olio d'oliva (5%). Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia	200 - 500 g
<b>ZUCCHINE</b> Affettare, pesare e spennellare con olio d'oliva (5%). Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia	200 - 500 g
<b>BOCCONCINI DI POLLO *</b> Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia	200 - 600 g
<b>FORMAGGIO IMPANATO *</b> Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia	100 - 400 g
<b>ANELLI DI CIPOLLE *</b> 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 con schermo 1280x720 (o superiore) o iOS.

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

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

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

Per prima cosa, scaricare l'app sul proprio dispositivo mobile. L'app 6<sup>th</sup> Sense Live presenterà la sequenza di passaggi qui descritta. L'app 6<sup>th</sup> Sense Live può essere scaricata 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 consiglia di arieggiare il locale dopo il primo utilizzo dell'apparecchio.

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


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

### 2. IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI MANUALI

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

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

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

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

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


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

### 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 avvio ritardato nella cottura, 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 del preriscaldamento

per le funzioni di cottura che lo consentono manualmente.

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

## 8. MESSA IN PAUSA DELLA COTTURA

Alcune funzioni 6<sup>th</sup> 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 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 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.
- 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 6<sup>th</sup> 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



### SILENZIOSO

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



### BLOCCO TASTI

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

Per attivare il blocco:

- Toccare l'icona .

Per disattivare il blocco:

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



### 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 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 imburrare i bordi: il dolce potrebbe non crescere uniformemente su tutti i lati.

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

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

### PIZZA

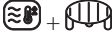





Per ottenere una cottura uniforme e una base croccante della pizza in breve tempo, si consiglia di utilizzare la funzione "Crisp" in abbinamento allo speciale accessorio in dotazione.

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 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	
RISO, PASTA & CEREALI	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
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		2 - 6 pezzi	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	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Distribuire uniformemente sulla griglia
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
CARNE A VAPORE	Filetti di pollo		300 - 800 g	Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore
	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
	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)

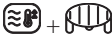











vaporiera (fondo + coperchio)

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 BISTECHE A VAPORE	Bistecca		300 - 800 g 	Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore
		Filetti			
	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			

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



Categorie di alimenti		Accessori	Quantità	Informazioni per la cottura	
VERDURE	VERDURE ARROSTITE	Patate in pezzi	 + 	300 - 1200 g	Tagliare le patate a tocchetti e condire con olio, sale e aromi prima di infornare
		Patate a fette		300 - 800 g	Tagliare le patate a spicchi 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.
	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	
	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					
Broccoli			200 - 500 g 	Tagliare le verdure a pezzi. Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore	
Cavolfiori					
Zucca			200 - 500 g 		
Pannocchia di granturco			300 - 1000 g 	Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore	
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	Verdure a vapore		300 	Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore	
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	

## ACCESSORI



Contenitore per microonde/forno



Vaporiera (completa)



vaporiera (fondo + coperchio)



vaporiera (fondo)




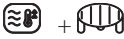








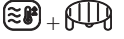

Griglia





























Teglia rettangolare



Piatto Crisp

Categorie di alimenti		Accessori	Quantità	Informazioni per la cottura	
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 lasciarli 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	
	Focaccine		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 ◦•	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio	
	Pizza alta *		300 - 800 g ◦•		
	Pizza preconfezionata da cuocere		200 - 500 g	Estrarre dalla confezione. Distribuire uniformemente sul piatto crisp	
TORTE E 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 ◦• Quantità consigliata. Non aprire la porta del forno durante la cottura.

	Categorie di alimenti	Accessori	Quantità	Informazioni per la cottura	
TORTE E 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
		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 ripiena alla 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.	
DESSERT	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	
	Brownie		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	
	Omelette		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	
SPUNTINI	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	
	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:

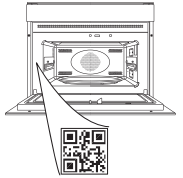
- Utilizzando il codice QR nel proprio apparecchio
- Visitare il sito web **docs.whirlpool.eu**
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza Tecnica** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Prima di contattare il Servizio Assistenza Clienti, prepararsi a fornire i codici riportati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



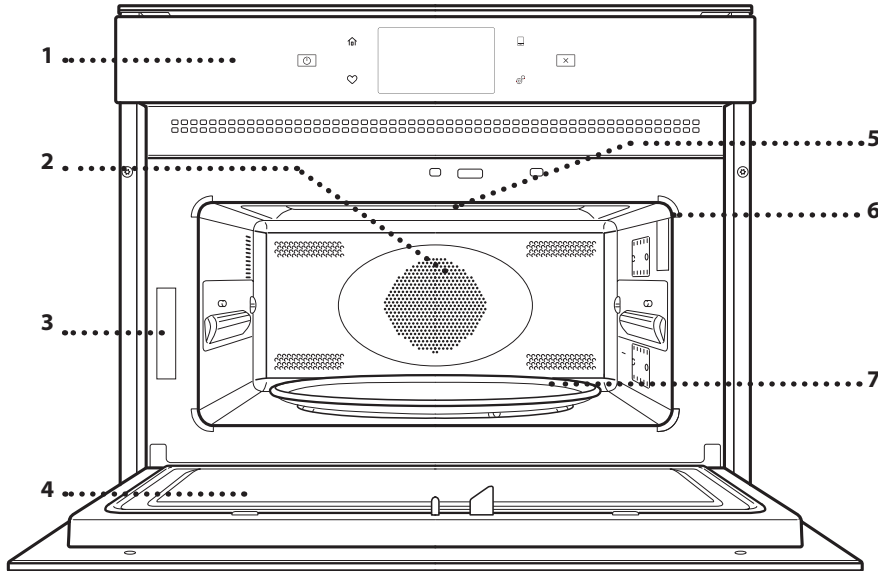
**GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO WHIRLPOOL**

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

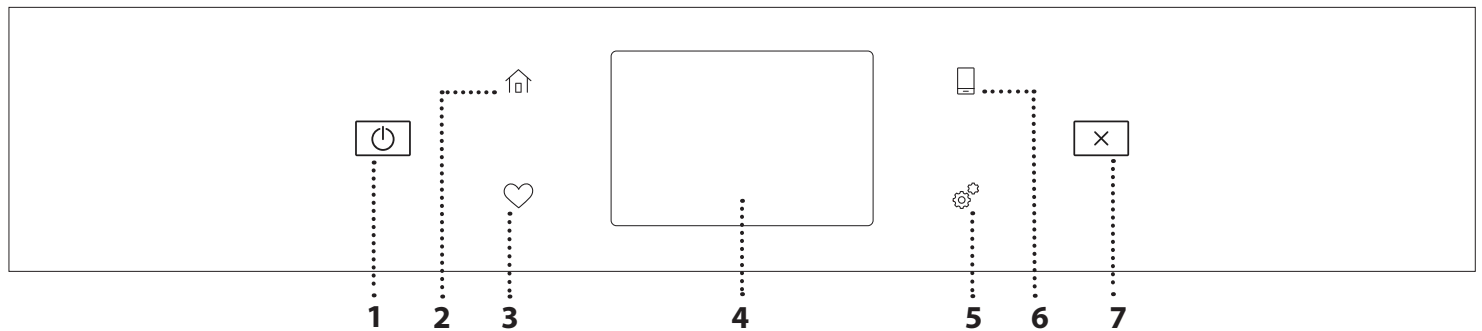
**ESCANEE EL CÓDIGO QR DE SU APARATO PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN**



**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**

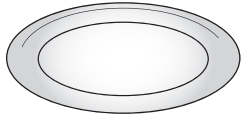
Para activar el uso de la aplicación de Whirlpool 6<sup>th</sup> Sense Live.

**7. CANCELAR**

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

# ACCESORIOS

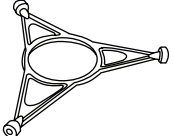
## PLATO GIRATORIO



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.

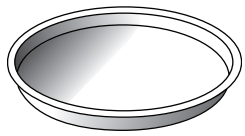
## SOPORTE DEL PLATO GIRATORIO



Utilice el soporte solamente para el plato giratorio de cristal.

No coloque otros accesorios en el soporte.

## PLATO CRISP

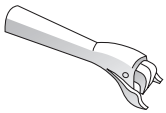


Utilizar solo con las funciones indicadas.

El plato Crisp debe colocarse siempre en el centro del plato giratorio y puede precalentarse

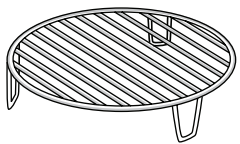
vacío utilizando la función especial para ello. Coloque la comida directamente en la bandeja Crisp.

## ASA DE LA BANDEJA CRISP



Muy práctica para sacar la bandeja Crisp caliente del horno.

## REJILLA



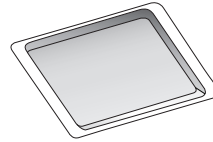
Con ella podrá colocar los alimentos más cerca del grill para obtener un dorado perfecto y una mejor circulación del aire.

Debe utilizarse como base para el plato Crisp en algunas funciones de «6<sup>th</sup> 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

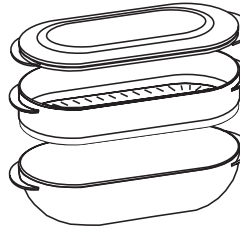


Utilice la bandeja pastelera solamente con funciones que permitan la cocción por convección; No debe utilizarla nunca en combinación con el microondas.

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.

**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.


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 6<sup>th</sup> 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.

##### DESCONGELACIÓN DE PAN EN CRISP

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

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

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 calentamiento, dejarlo reposar 1 o 2 minutos siempre mejorará el resultado, sobre todo para los alimentos congelados.

Evite abrir la puerta durante esta función.

#### • VAPOR 6<sup>th</sup> 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

#### • 6<sup>th</sup> 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
<b>MILANESA</b> Cúbralos ligeramente de aceite antes de cocinar. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp. Coloque el plato sobre la parrilla	100-500 g
<b>ALBÓNDIGAS</b> Cúbralos ligeramente de aceite antes de cocinar. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp. Coloque el plato sobre la parrilla	200-800 g
<b>FISH AND CHIPS*</b> Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp	1 - 3 pt
<b>PESCADO FRITO MIXTO*</b> Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp	100-500 g
<b>CAMARONES REBOZADOS*</b> Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp	100-500 g
<b>ANILLAS DE CALAMAR REBOZADAS*</b> Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp	100-500 g
<b>PALITOS DE PESCADO REBOZADOS*</b> Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp. Gire cuando se indique	100-500 g
<b>PAPAS FRITAS*</b> Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp	200 - 500 g
<b>PAPAS FRITAS</b> Pele y corte las patatas en tiras. Sumérgalas en agua fría salada durante 30 min. Séquelas con una servilleta y péseles. Unte con aceite de oliva (5 %). Distribuya en el plato Crisp. Coloque el plato sobre la parrilla. Gire cuando se indique	200 - 500 g
<b>CROQUETAS DE PAPA</b> Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp	100 - 600 g
<b>BERENJENA</b> 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
<b>PIMIENTO</b> Córtelos en rodajas, péseles y úntelos con aceite de oliva (5 %). Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp. Coloque el plato sobre la parrilla	200 - 500 g
<b>ZAPALLITO</b> Córtelos en rodajas, péseles y úntelos con aceite de oliva (5 %). Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp. Coloque el plato sobre la parrilla	200 - 500 g
<b>NUGGETS DE POLLO*</b> Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp. Coloque el plato sobre la parrilla	200-600 g
<b>QUESO EMPANADO*</b> Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp. Coloque el plato sobre la parrilla	100 - 400 g
<b>AROS DE CEBOLLA*</b> 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 con una pantalla de 1280x720 (o superior) o iOS.

Consulte en la tienda de aplicaciones la compatibilidad con las versiones de Android o iOS.

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

#### 1. Descargue la app 6<sup>th</sup> Sense Live

El primer paso para conectar su aparato es descargar la app en su dispositivo móvil. La app 6<sup>th</sup> Sense Live le guiará a lo largo de todos los pasos de la lista. Puede descargar la app 6<sup>th</sup> Sense Live de 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 «Precalentamiento 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 6<sup>th</sup> Sense.


- Toque la función principal que desee para acceder al menú correspondiente.
- Desplácese hacia arriba o hacia abajo para explorar la lista.
- Seleccione la función que desee tocándola.

### 2. AJUSTAR FUNCIONES MANUALES

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

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

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

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

Las funciones se muestran por categorías de alimento en el menú ALIMENTOS 6<sup>th</sup> SENSE (consulte las tablas correspondientes) y por funciones de receta en el menú LIFESTYLE.


- Una vez seleccionada una función, indique las características de los alimentos (cantidad, peso, etc.) que desea cocinar para obtener los resultados perfectos.

### 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 diferida, la fase de precalentamiento del horno debe estar desactivada: El horno alcanzará la temperatura deseada gradualmente, por lo que los tiempos de cocción serán ligeramente superiores a los indicados en 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 la configuración predeterminada 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 6<sup>th</sup> 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 reanude 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 reanude 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.
- 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 6<sup>th</sup> 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



### SILENCIO

Toque el icono para silenciar o desactivar el silencio de todos los sonidos y alarmas.



### BLOQUEO CONTROL

La función «Bloqueo control» le permite bloquear los botones del panel táctil para no pulsarlos por error.

Para activar el bloqueo:

- Toque el icono .

Para desactivar el bloqueo:

- Toque la pantalla.
- Deslice hacia arriba en el mensaje que se muestra.



### 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 introducirlos 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 impuls. + MO».

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		
RICE, PASTA & CEREALS (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 CEREALES		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
	Bistec		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	Unte con aceite y romero. Sazone con sal y pimienta negra. Distribuya de manera uniforme sobre la parrilla
	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
	Presas 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
CARNE AL VAPOR	Filetes de pollo		300-800 g	Distribuya de manera uniforme en la rejilla de cocción al vapor
	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
	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)

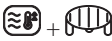



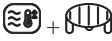






Vaporera (Base + Tapa)

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	Bistec		300-800 g ∞•	Distribuya de manera uniforme en la rejilla de cocción al vapor
		Filetes			
	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			

\* Congelado ∞• Cantidad sugerida. No abra la puerta durante la cocción.

Categorías de alimentos		Accesorios	Cantidad	Información de cocción
VERDURAS ASADAS	Papas en trozos		300-1200 g	Trocéelas, aliñe con aceite, sal y sazone con hierbas antes introducirlas en el horno
	Potato Wedges (Papa a rodaja)		300 - 800 g	Córtelas en rodajas, aliñe con aceite, sal y sazone con hierbas antes de 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
VERDURAS GRATINADAS	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.
	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	
HORTALIZAS AL VAPOR	Vegetable (Verduras *)		400 - 800 g	Extráigala del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio
	Papas en trozos		300-1000 g ☉	Trocee. 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			
	Brócoli		200-500 g ☉	Trocee. Distribuya de manera uniforme en la rejilla de cocción al vapor
	Coliflor			
	Zapallo		200-500 g ☉	
	Mazorcas de maíz		300-1000 g ☉	Distribuya de manera uniforme en la rejilla de cocción al vapor
	Pimientos		200-500 g ☉	Trocee. 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	Hortalizas al vapor		300 ☉	Distribuya de manera uniforme en la rejilla de cocción al vapor
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

## 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
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 de verduras		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
PAN	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
	Panecillos *		1 Hornada	Extráigalos del embalaje. Distribuya de manera uniforme en la bandeja de horneado
	Pan de sandwich en 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
REPOSTERÍA	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
	TARTAS ALTAS 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
	Chocolate Rising Cake In Tin (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
REPOSTERÍA	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
		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 horneado
		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 m lo Pele la fruta y quítele el corazón. Córtela 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	
	Popcorn	-	90-100 g o Coloque siempre la bolsa directamente sobre el plato giratorio de cristal. Cocine sólo una bolsa cada vez	
SNACKS	Alitas de pollo *		300-600 g o 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	
	Aros de cebolla *		100-500 g Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp	
	Roasted Nuts (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 forma 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?

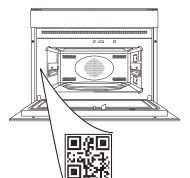
Puede conservar los mismos ajustes (nombre de red y contraseña) o eliminar los ajustes anteriores del aparato y volver a configurarlos.

# 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  «Info» 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](https://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.

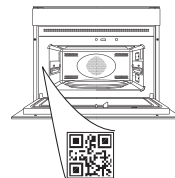




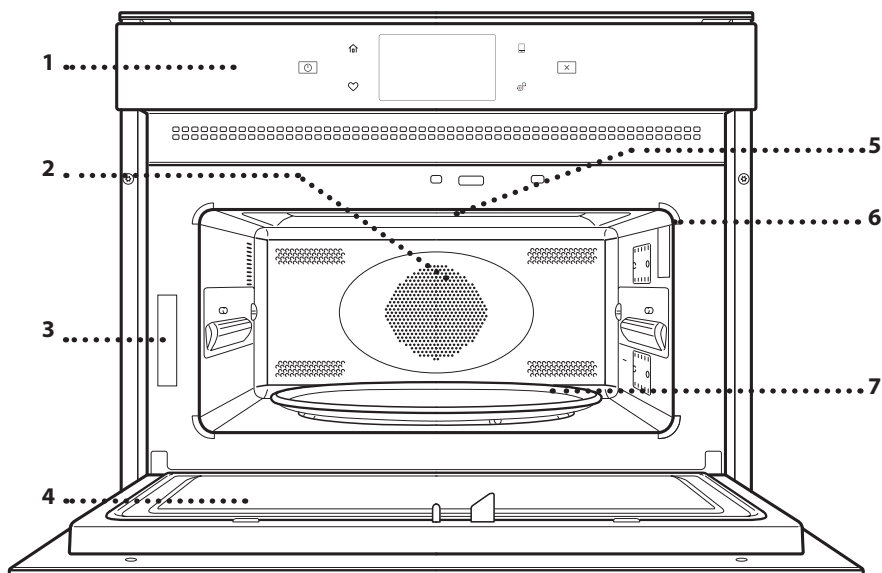
**OBRIGADO POR COMPRAR UM PRODUTO WHIRLPOOL**

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

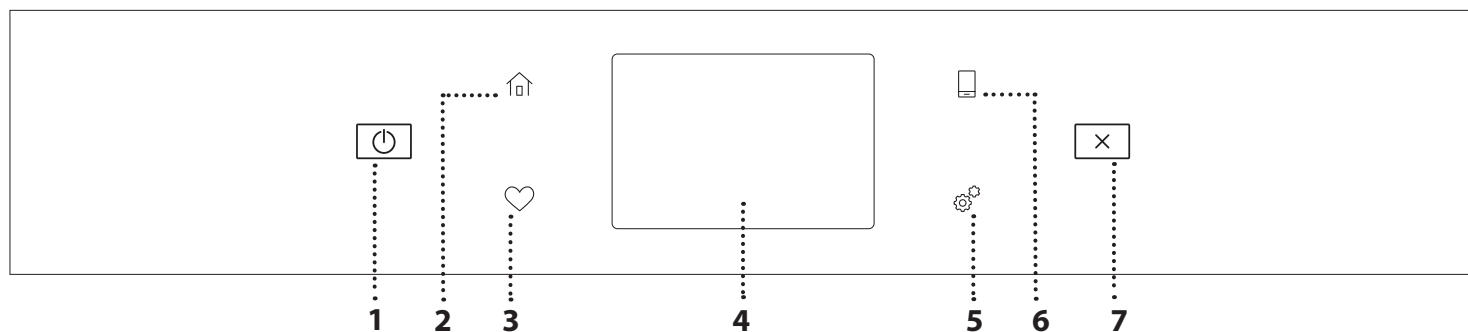
**EFETUE A LEITURA DO CÓDIGO QR  
NO SEU APARELHO PARA OBTER  
MAIS INFORMAÇÕES**



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

**DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

1. Painel de controlo
2. Resistência circular (invisível)
3. Placa de identificação (não remover)
4. Porta
5. Resistência superior/grill
6. Luz
7. Prato rotativo

**DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO****1. LIG./ DESL.**

Para ligar e desligar o forno.

**2. HOME**

Para aceder rapidamente ao menu principal.

**3. FAVORITO**

Para aceder à lista das suas funções favoritas.

**4. VISOR**

Para escolher de entre diversas opções e também para alterar as definições do forno e as preferências

**5. FERRAMENTAS**

Para escolher de entre diversas opções e também para alterar as definições do forno e as preferências

**6. CONTROLO REMOTO**

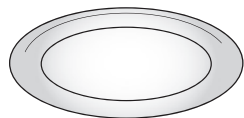
Para permitir a utilização da aplicação 6<sup>th</sup> Sense Live da Whirlpool.

**7. CANCELAR**

Para interromper qualquer função do forno, exceto Relógio, Temporizador de cozinha e Bloqueio de teclas.

# ACESSÓRIOS

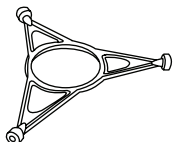
## PRATO ROTATIVO



Colocado no respetivo suporte, o prato rotativo de vidro pode ser utilizado com todos os métodos de cozedura.

O prato rotativo tem sempre de ser utilizado como base para outros recipientes ou acessórios, à exceção do tabuleiro de assar.

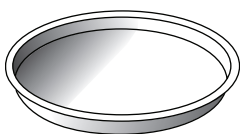
## SUPORTE DO PRATO ROTATIVO



Utilize apenas o suporte para o prato rotativo de vidro.

Não apoie outros acessórios no suporte.

## PRATO CRISP

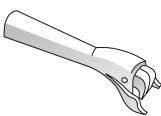


Apenas para utilização com as funções designadas.

O prato Crisp deve ser sempre posicionado no centro do prato rotativo de vidro e pode ser

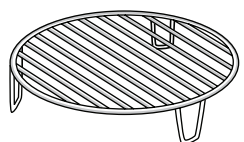
preaquecido quando estiver vazio, utilizando a função especial para este efeito. Coloque os alimentos diretamente no prato Crisp.

## MANÍPULO PARA O PRATO CRISP



Útil para retirar o prato Crisp quente do forno.

## GRELHA METÁLICA



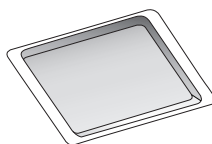
Permite posicionar os alimentos mais próximos do grelhador, para alourar o prato de forma ideal e permitir uma excelente circulação do ar quente.

Deve ser utilizada como base do prato Crisp em algumas funções "6<sup>th</sup> Sense Crisp Fry".

Coloque a grelha metálica sobre o prato rotativo, certificando-se de que esta não entra em contacto com outras superfícies.

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

## TABULEIRO DE ASSAR RETANGULAR

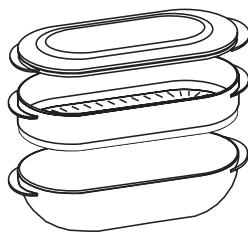


Utilize o tabuleiro de assar apenas com funções que permitam a cozedura de convecção; nunca o utilize em combinação com o micro-ondas.

Introduza o tabuleiro na horizontal, apoiando-o no suporte do compartimento de cozedura.

Nota: Não é necessário retirar o prato rotativo e o respetivo suporte quando utilizar o tabuleiro de assar.

## VAPORIZADOR



Para cozer alimentos a vapor, como peixe ou legumes, coloque-os no cesto (2) e deite água potável (100 ml) na parte inferior do vaporizador (3) de forma a obter a quantidade certa de vapor.

Para cozinhar alimentos, tais como batatas, massa, arroz ou cereais, coloque-os diretamente na parte inferior do vaporizador (não é necessário o cesto) e junte a quantidade adequada de água potável para a quantidade de alimentos que pretende cozinhar.

Para obter os melhores resultados, tape o vaporizador com a tampa (1) fornecida.

Coloque sempre o vaporizador no prato rotativo de vidro e utilize-o apenas com as funções de cozedura adequadas ou com a função de micro-ondas.

A base do vaporizador foi concebida para ser utilizada também em conjunto com a função de limpeza a vapor especial.

Pode adquirir separadamente no Serviço de Assistência Técnica quaisquer outros acessórios que não sejam fornecidos.

**Existem vários acessórios disponíveis no mercado. Antes de os comprar, certifique-se de que estes são adequados para serem utilizados no micro-ondas e que são resistentes às temperaturas do forno.**

**Os recipientes metálicos para alimentos ou bebidas nunca devem ser utilizados na função de micro-ondas.**

**Certifique-se sempre de que os alimentos e os acessórios não entram em contacto com as paredes interiores do forno.**

**Antes de ligar o forno certifique-se sempre de que o prato rotativo consegue rodar livremente. Tenha cuidado para não retirar o prato rotativo da posição correta ao introduzir ou retirar outros acessórios.**

# FUNÇÕES DE COZEDURA



## FUNÇÕES MANUAIS

### • MICRO-ONDAS

Para cozinhar rapidamente e aquecer alimentos ou bebidas.

Potência (W)	Recomendado para
900	Aquecimento rápido de bebidas ou outros alimentos com elevado teor de água.
750	Cozinhar legumes.
650	Cozinhar carne e peixe.
500	Cozinhar molhos para carne ou molhos que contenham queijo ou ovos. Terminar tartes de carne ou gratinados de massa.
350	Cozedura lenta. Perfeito para derreter manteiga ou chocolate.
160	Descongelar alimentos congelados ou amolecer manteiga e queijo.
90	Amolecimento de gelados.

Ação	Alimento	Potência (W)	Duração (min.)
Reaquecer	2 copos	900	1 - 2
Reaquecer	Puré de batata (1 kg)	900	10 - 12
descongelar	Carne picada (500 g)	160	15 - 16
Cozedura	Pão-de-ló	750	7 - 8
Cozedura	Creme de ovo	500	16 - 17
Cozedura	Rolo carne	750	20 - 22

### • CRISP

Para dar um tom dourado perfeito a um prato, tanto na parte superior como na parte inferior dos alimentos. Esta função só pode ser utilizada com o prato especial Crisp.

Alimento	Duração (min.)
Bolo levedado	7 - 10
Hambúrguer	8 - 10 *

\* Vire o alimento a meio da cozedura.

Acessórios necessários: Prato Crisp, manípulo para o prato Crisp

### • AR FORÇADO

Para cozinhar refeições de forma a obter resultados semelhantes ao de um forno convencional. O tabuleiro de assar ou outro recipiente para forno podem ser utilizados para cozinhar determinados alimentos.

Alimento	Temp. (°C)	Duração (min.)
Soufflé	175	30 - 35
Cupcake de queijo	170 *	25 - 30
Biscoitos	175 *	12 - 18

\* É necessário preaquecer

Acessórios recomendados: tabuleiro de assar retangular / grelha metálica

### • AR FORÇADO + MW

Para preparar pratos de forno num curto período de tempo. Sugerimos que utilize a grelha para otimizar a circulação do ar.

Alimento	Potência (W)	Temp. (°C)	Duração (min.)
Assados	350	170	35 - 40
Empadão de carne	160	180	25 - 35

Acessórios recomendados: Grelha metálica

### • GRILL

Para alourar, grelhar e gratinar. Recomendamos que vire os alimentos durante a cozedura.

Alimento	Nível do grill	Duração (min.)
Pão torrado	Alto	5 - 6
Gambas	Médio	18 - 22

Acessórios recomendados: Grelha metálica

### • GRILL + MW

Para cozinhar rapidamente e para gratinar pratos, combinando as funções de micro-ondas e de grelhador.

Alimento	Potência (W)	Nível do grill	Duração (min.)
Batatas gratinadas	650	Médio	20 - 22
Batatas com casca	650	Alto	10 - 12

Acessórios recomendados: Grelha metálica

### • TURBO GRILL

Para obter resultados perfeitos, combinando as funções de grelhador e de convecção de ar do forno. Recomendamos que vire os alimentos durante a cozedura.

Alimento	Nível do grill	Duração (min.)
Chicken Kebab (Espetadas de frango)	Alto	25 - 35

Acessórios recomendados: Grelha metálica

### • TURBO GRILL + MW

Para cozinhar rapidamente e alourar alimentos, combinando as funções de micro-ondas, grelhador e convecção de ar do forno.

Alimento	Potência (W)	Nível do grill	Duração (min.)
Canelones congelados	650	Alto	20-25
Costeletas de porco	350	Alto	30-40

Acessórios recomendados: Grelha metálica

### • PRAQUECIMENTO RÁPIDO

Para preaquecer rapidamente o forno antes de um ciclo de cozedura.

### • FUNÇÕES ESPECIAIS

#### » MANTER QUENTE

Para manter quentes e estaladiços os alimentos acabados de cozinhar, incluindo carne, fritos ou bolos.

#### » FERMENTAR

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


Estas permitem cozinhar todos os tipos de alimentos de forma totalmente automática. Para tirar o melhor partido desta função, siga as indicações na respetiva tabela de cozedura.

#### • 6<sup>th</sup> SENSE DEFROST

Para a descongelação rápida de diferentes tipos de alimentos, bastando para tal especificar o seu peso. Para obter os melhores resultados, coloque sempre o alimento diretamente no prato rotativo de vidro.

##### CRISP BREAD DEFROST

Esta função exclusiva da Whirlpool permite-lhe descongelar pão congelado. Combinando tecnologias Defrost e Crisp, parecer-lhe-á que o seu pão foi acabado de cozer. Utilize esta função para descongelar e aquecer rapidamente bolas de pão, baguetes e croissants. O prato Crisp deve ser utilizado juntamente com esta função.

Alimento	Peso
CRISP BREAD DEFROST 	50 - 800 g
CARNE	100 - 2000 g
AVES	100 - 3000 g
PEIXE	100 - 2000 g
LEGUMES	100 - 2000 g
PÃO	100 - 2000 g

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

Para aquecer refeições prontas congeladas ou à temperatura ambiente. O forno calcula automaticamente os valores necessários para obter os melhores resultados no menor tempo possível. Coloque os alimentos numa travessa ou num prato resistente ao calor adequado para fornos micro-ondas. Retire os alimentos das respetivas embalagens, certificando-se de que retira todo o papel de alumínio. Terminado o processo de reaquecimento, deixe os alimentos repousar durante 1 ou 2 minutos para obter melhores resultados, sobretudo no caso dos alimentos congelados. Não abra a porta do forno durante esta função.

#### • COZIMENTO A VAPOR 6<sup>th</sup> SENSE

Para cozinhar alimentos a vapor, tais como legumes ou peixe, utilizando o vaporizador fornecido. A fase de preparação produz vapor automaticamente, fazendo com que a água colocada na parte inferior do vaporizador ferva. Os tempos desta fase podem variar. De seguida, o forno cozinha os alimentos a vapor de acordo com o tempo definido.

Programe 1-4 minutos para vegetais moles, tais como brócolos e alhos franceses, ou 4-8 minutos para vegetais mais duros, como cenouras e batatas.

Não abra a porta do forno durante esta função.

Acessórios necessários: Vaporizador

#### • 6<sup>th</sup> SENSE CRISP FRY

Esta saudável e exclusiva função combina a qualidade da função crisp com as propriedades da circulação de ar quente. Permite obter resultados de fritura crocantes e saborosos, com uma quantidade de óleo

incrivelmente reduzida comparativamente com as formas de confecção tradicionais, eliminando mesmo a necessidade de óleo em algumas receitas. É possível fritar uma variedade de alimentos pré-definidos, tanto frescos como congelados.

Siga a seguinte tabela para utilizar os acessórios como indicado e obter os melhores resultados de cozedura para cada tipo de alimento (frescos ou congelados \*).

Alimento	Peso / porções
<b>FILETE PANADO FRITO</b> Cubra com uma camada fina de óleo antes de cozinhar. Distribua uniformemente pelo prato Crisp. Coloque o prato na grelha	100 - 500 g
<b>ALMÔNDEGAS</b> Cubra com uma camada fina de óleo antes de cozinhar. Distribua uniformemente pelo prato Crisp. Coloque o prato na grelha	200 - 800 g
<b>PEIXE COM BATATAS FRITAS *</b> Distribua uniformemente pelo prato Crisp	1 - 3 pt
<b>PEIXE FRITO MISTO *</b> Distribua uniformemente pelo prato Crisp	100 - 500 g
<b>CAMARÕES PANADOS *</b> Distribua uniformemente pelo prato Crisp	100 - 500 g
<b>CALAMARES PANADOS *</b> Distribua uniformemente pelo prato Crisp	100 - 500 g
<b>DOURADINHOS PANADOS *</b> Distribua uniformemente pelo prato Crisp. Vire quando tal lhe for solicitado pelo aparelho	100 - 500 g
<b>BATATAS FRITAS *</b> Distribua uniformemente pelo prato Crisp	200 - 500 g
<b>BATATAS FRITAS</b> Descasque e corte em palitos. Deixe de molho em água fria com sal durante 30 min. Seque com um pano de cozinha e pese-as. Pincele com azeite (5%). Distribua pelo prato Crisp. Coloque o prato na grelha. Vire quando tal lhe for solicitado pelo aparelho	200 - 500 g
<b>CROQUETES DE BATATA</b> Distribua uniformemente pelo prato Crisp	100 - 600 g
<b>BERINGELA</b> Corte, salteie e deixe repousar durante 30 min. Lave, seque e pese. Pincele com azeite (5%). Distribua uniformemente pelo prato Crisp. Coloque o prato na grelha. Vire quando tal lhe for solicitado pelo aparelho	200 - 600 g
<b>PIMENTA</b> Corte às fatias, pese e pincele com azeite (5%). Distribua uniformemente pelo prato Crisp. Coloque o prato na grelha	200 - 500 g
<b>CURGETE</b> Corte às fatias, pese e pincele com azeite (5%). Distribua uniformemente pelo prato Crisp. Coloque o prato na grelha	200 - 500 g
<b>NUGGETS DE FRANGO *</b> Distribua uniformemente pelo prato Crisp. Coloque o prato na grelha	200 - 600 g
<b>QUEIJO PANADO *</b> Distribua uniformemente pelo prato Crisp. Coloque o prato na grelha	100 - 400 g
<b>ANÉIS DE CEBOLA *</b> Distribua uniformemente pelo prato Crisp. Coloque o prato na grelha	100 - 500 g

## COMO UTILIZAR O ECRÃ TÁTIL



**Para percorrer um menu ou uma lista:**  
Deslize simplesmente o dedo pelo visor para percorrer as opções ou os valores.



**Para selecionar ou confirmar:**  
Toque no ecrã para selecionar o valor ou a opção de menu pretendido(a).

**Para regressar ao ecrã anterior:**  
toque em < .

**Para confirmar uma definição ou avançar para o ecrã seguinte:**  
toque em "DEFINIR" ou "PRÓXIMO".

## UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de configurar o produto.

As definições podem ser alteradas posteriormente, premindo  para aceder ao menu "Ferramentas".

### 1. SELECIONAR O IDIOMA

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de definir o idioma e a hora.

- Deslize o dedo pelo ecrã para percorrer a lista de idiomas disponíveis.
- Toque no idioma pretendido.

Ao tocar em < , regressa ao ecrã anterior.

### 2. CONFIGURAR O WI-FI

A funcionalidade 6th Sense Live permite-lhe operar o forno remotamente, a partir de um dispositivo móvel. Para permitir que o aparelho seja controlado remotamente, terá de concluir primeiro com sucesso o processo de ligação. Este processo é necessário para registar o seu aparelho e ligá-lo à sua rede doméstica.

- Toque em "CONFIGURAR AGORA" para configurar a ligação.

De outro modo, toque em "SALTAR" para ligar o seu produto mais tarde.

#### COMO CONFIGURAR A LIGAÇÃO

Para usar esta funcionalidade, necessita de: um smartphone ou tablet e de um router sem fios ligado à Internet.

Utilize o seu dispositivo inteligente para verificar se o sinal da sua rede sem fios doméstica é forte junto do aparelho.

Requisitos mínimos.

Dispositivo inteligente: Android com um ecrã de 1280x720 (ou superior) ou iOS.

Verifique a compatibilidade das aplicações com as versões Android ou iOS na app store.

Router sem fios: 2,4Ghz Wi-Fi b/g/n.

#### 1. Descarregar a aplicação 6<sup>th</sup> Sense Live

O primeiro passo para ligar o seu aparelho é descarregar a aplicação no seu dispositivo móvel. A aplicação 6<sup>th</sup> Sense Live irá guiá-lo por todos os passos aqui indicados. Pode descarregar a aplicação 6<sup>th</sup> Sense Live a partir da App Store ou da Google Play Store.

#### 2. Criar uma conta

Se ainda não o tiver feito, terá de criar uma conta. Isto permitir-lhe-á ligar os seus aparelhos em rede e também visualizá-los e controlá-los remotamente.

#### 3. Registrar o seu aparelho

Siga as instruções na aplicação para registar o seu aparelho. Precisar-se-á do número Smart Appliance Identifier (SAID) para completar o processo de registo. Pode encontrar o seu código único na placa de identificação que acompanha o produto.

#### 4. Ligar à rede Wi-Fi

Siga o procedimento de configuração "scan-to-connect". A aplicação irá guiá-lo pelo processo de ligação do seu aparelho à sua rede sem fios doméstica.

Se o seu router suportar WPS 2,0 (ou superior), selecione "MANUAL" e, em seguida, toque em "Configuração WPS": prima o botão WPS no seu router sem fios para estabelecer uma ligação entre os dois produtos.

Se necessário, pode também ligar o produto manualmente, através da opção "Procurar uma rede".

O código SAID é utilizado para sincronizar um dispositivo inteligente com o seu aparelho.

O endereço MAC é apresentado para o módulo Wi-Fi.

Só será necessário voltar a realizar o procedimento de ligação, se alterar as definições do seu router (p. ex., nome da rede, palavra-passe ou fornecedor de dados).

### 3. DEFINIR A HORA E A DATA

Ao ligar o forno à sua rede doméstica, a hora e a data serão definidas automaticamente. Caso contrário, terá de defini-las manualmente.

- Toque nos números relevantes para definir a hora.
- Toque em "DEFINIR" para confirmar.

Uma vez definida a hora, terá de definir a data.

- Toque nos números relevantes para definir a data.
- Toque em "DEFINIR" para confirmar.

Após um longo corte de energia, é necessário definir a hora e a data novamente.

### 4. AQUECER O FORNO

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

Assim, antes de começar a cozinhar alimentos, recomendamos que aqueça o forno, vazio, para eliminar eventuais odores. Remova do forno qualquer elemento de proteção em cartão ou película transparente e retire quaisquer acessórios do respetivo interior.

## UTILIZAÇÃO DIÁRIA

### 1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

- Para ligar o forno, prima  ou toque em qualquer ponto do ecrã.

O visor permite-lhe optar entre funções Manuais e 6<sup>th</sup> Sense.


- Toque na função principal necessária para aceder ao menu correspondente.
- Para explorar a lista, percorra-a para cima ou para baixo.
- Toque na função necessária para a selecionar.

### 2. DEFINIR FUNÇÕES MANUAIS

Após selecionar uma função, é possível alterar as suas definições. O visor irá apresentar as definições que podem ser alteradas.

#### POTÊNCIA / TEMPERATURA / NÍVEL DO GRILL

- Percorra os valores sugeridos e selecione o valor necessário.

Na função "Ar forçado", pode tocar em  para ativar o preaquecimento.

#### DURAÇÃO

Nas funções de micro-ondas e de micro-ondas combinado, é sempre necessário definir um tempo de cozedura.

- Toque nos números relevantes para definir o tempo de cozedura pretendido.
- Toque em "PRÓXIMO" para confirmar.

No fim do tempo de cozedura, a cozedura é interrompida automaticamente.

Para as funções que não utilizam micro-ondas, não é necessário definir o tempo de cozedura, caso pretenda gerir a cozedura manualmente.

- Para começar a definir a duração, toque em "Definir tempo de cozedura".

Para cancelar uma duração definida e gerir manualmente o fim da cozedura, toque no valor da duração e, em seguida, selecione "PARAR".

### 3. DEFINIR FUNÇÕES 6<sup>th</sup> SENSE

As funções 6<sup>th</sup> Sense permitem-lhe preparar uma ampla variedade de pratos, de entre os indicados na lista. A maior parte das definições de cozedura são selecionadas automaticamente pelo aparelho, com vista à obtenção dos melhores resultados.

- Escolha um tipo de cozedura da lista.
- Selecione uma função.

As funções são apresentadas por categorias de alimentos no menu ALIMENTOS 6<sup>th</sup> SENSE (ver tabelas correspondentes) e por funções de receitas no menu LIFESTYLE.

Aqueça o forno para 200 °C, de preferência utilizando a função "Preaquecimento rápido".

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


- Depois de selecionar uma função, indique simplesmente as características dos alimentos (quantidade, peso, etc.) que pretende cozinhar, para obter resultados perfeitos.

### 4. COMO DEFINIR UM INÍCIO DIFERIDO

Antes de iniciar uma função sem micro-ondas, pode atrasar a cozedura: A função irá iniciar-se à hora previamente selecionada.

- Toque em "INÍCIO DIFERIDO" para definir a hora de início pretendida.
- Depois de definir o atraso pretendido, toque em "INÍCIO DIFERIDO" para iniciar o tempo de espera.
- Coloque os alimentos no forno e feche a porta: a função inicia-se automaticamente após o período de tempo calculado.

Para programar uma hora de início de cozedura retardada, a fase de pré-aquecimento da câmara de cozimento deve ser desactivada: O forno atinge a temperatura pretendida gradualmente, o que significa que os tempos de cozedura poderão ser ligeiramente mais longos do que os tempos indicados na tabela de cozedura.

- Para ativar a função de imediato e cancelar o tempo de atraso programado, toque em .

### 5. INICIAR A FUNÇÃO


- Uma vez configuradas as definições, toque em "INÍCIO" para ativar a função.

Se o forno estiver quente e a função necessitar de uma temperatura máxima específica, surgirá uma mensagem no visor.

Nas funções de micro-ondas é disponibilizada uma proteção de arranque. Antes de iniciar a função, é necessário abrir e fechar a porta.

- Abra a porta.
- Coloque os alimentos no interior do forno e feche a porta.
- Toque em "INÍCIO".

Pode alterar os valores definidos a qualquer altura durante a cozedura, tocando no valor que pretende corrigir.

- Prima  para parar a função ativa a qualquer altura.

### 6. JET START

Na parte inferior do ecrã inicial encontra-se uma barra que exhibe três durações diferentes. Toque numa delas para iniciar a cozedura com a função de micro-ondas definida para a potência máxima (900 W).

- Abra a porta.
- Coloque os alimentos no interior do forno e feche a porta.
- Toque no tempo de cozedura pretendido.

## 7. PRAQUECIMENTO

Se tiver sido previamente ativada, o visor indica o estado da fase de preaquecimento, depois de iniciada a função.


Quando esta fase estiver concluída, será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que o forno atingiu a temperatura definida.

- Abra a porta.
- Coloque os alimentos no forno.
- Feche a porta e toque em "CONCLUÍDO" para iniciar a cozedura.

Colocar os alimentos no forno antes de o preaquecimento estar concluído poderá ter um efeito adverso no resultado final da cozedura. Abrir a porta durante a fase de preaquecimento fará com que esta seja interrompida. O tempo de cozedura não inclui uma fase de preaquecimento.

Pode alterar a definição predefinida da opção de preaquecimento

para as funções de cozedura que lhe permitem realizá-lo manualmente.

- Selecione uma função que permita selecionar a função de preaquecimento manualmente.
- Toque no ícone  para ativar ou desativar o preaquecimento. Tal será definido como uma opção predefinida.

## 8. INTERROMPER A COZEDURA

Algumas das funções 6<sup>th</sup> Sense necessitam que os alimentos sejam virados durante a cozedura. Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que ação deverá realizar.

- Abra a porta.
- Execute a ação solicitada pelo visor.
- Feche a porta e, em seguida, continue a cozedura.

Antes do fim da cozedura, o forno irá solicitar-lhe que verifique os alimentos da mesma forma.



Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que ação deverá realizar.

- Verifique os alimentos.
- Feche a porta e, em seguida, continue a cozedura.

## 9. FIM DA COZEDURA

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

Com algumas funções, uma vez concluída a cozedura, pode prolongar o tempo de cozedura ou guardar a função como favorito.


- Toque em  para guardá-la como favorito.
- Toque em  para prolongar a cozedura.

## 10. FAVORITOS

A função Favoritos guarda as definições do forno para as suas receitas favoritas.

O forno deteta automaticamente as funções utilizadas com maior frequência. Após um determinado número de utilizações, ser-lhe-á solicitado que adicione a função aos seus favoritos.


## COMO GUARDAR UMA FUNÇÃO

Uma vez concluída uma função, pode tocar em  para guardá-la como favorito. Isto permitir-lhe-á usá-la rapidamente no futuro, mantendo as mesmas definições. O visor permite-lhe guardar a função, indicando até 4 refeições favoritas, incluindo pequeno-almoço, almoço, snack e jantar.

- Toque nos ícones para selecionar pelo menos uma.
- Toque em "GUARDAR COMO FAVORITO" para guardar a função.

## GUARDADAS

Depois de guardar as funções como favoritos, o ecrã principal apresentará as funções guardadas para a hora atual do dia.

Para visualizar o menu de favoritos, prima  : as funções serão divididas pelas diferentes horas das refeições e serão disponibilizadas algumas sugestões.

- Toque no ícone das refeições para exibir as listas correspondentes.
- Percorra a lista apresentada.
- Toque na receita ou na função pretendida.
- Toque em "INÍCIO" para ativar a cozedura.

## ALTERAR AS DEFINIÇÕES



No ecrã Favoritos, pode adicionar uma imagem ou um nome a cada favorito, personalizando-o de acordo com as suas preferências.

- Selecione a função que pretende alterar.
- Toque em "EDITAR".
- Selecione o atributo que pretende alterar.
- Toque em "PRÓXIMO": o visor irá apresentar os novos atributos.
- Toque em "GUARDAR" para confirmar as alterações.

No ecrã de favoritos, pode também eliminar funções guardadas:

- toque em  na função correspondente.
- Toque em "REMOVER".

Pode também alterar a hora quando são apresentadas as várias refeições:

- Prima .
- Selecione  "Preferências".
- Selecione "Horas e datas".
- Toque em "As suas horas de refeição".
- Percorra a lista e toque na hora correspondente.
- Toque na respetiva refeição para alterá-la.

Cada intervalo de tempo apenas pode ser combinado com uma refeição.

## 11. FERRAMENTAS

Prima  para abrir o menu "Ferramentas" a qualquer altura.

Este menu permite-lhe escolher de entre várias opções e também alterar as definições ou preferências do seu produto ou do visor.

## REMOTO ATIVADO

Para permitir a utilização da aplicação 6<sup>th</sup> Sense Live da Whirlpool.

## PRATO ROTATIVO

Esta opção interrompe a rotação do prato rotativo, para permitir-lhe utilizar recipientes adequados para micro-ondas, grandes e quadrados, que podem não rodar livremente no interior do produto.

## TEMPORIZADOR DE COZINHA



Esta função pode ser ativada aquando da utilização de uma função de cozedura ou, de forma independente, para controlar o tempo.

Uma vez iniciado, o temporizador continuará a sua contagem decrescente de forma independente, sem interferir com a função em si.

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

O temporizador continuará a contagem decrescente, indicada no canto superior direito do ecrã.

Para recuperar ou alterar o temporizador de cozinha:

- Prima .
- Toque em .

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

- Toque em "DISPENSAR" para cancelar o temporizador ou definir uma nova duração do temporizador.
- Toque em "DEF. TEMPOR. NOVO" para definir novamente o temporizador.

## LUZ

Para acender ou apagar a luz do forno.

## LIMPEZA AUTOMÁTICA

A ação do vapor libertado durante este ciclo de limpeza especial permite a fácil remoção de sujidade e resíduos de alimentos. Verta um copo de água potável na base do vaporizador fornecida (3) apenas ou num recipiente adequado para micro-ondas e ative a função.

Acessórios necessários: Vaporizador


## SILENCIAR

Toque no ícone para silenciar ou não silenciar todos os sons e alarmes.

## BLOQUEIO DE TECLAS

O "Bloqueio de teclas" permite-lhe bloquear os botões no touchpad, para que os mesmos não possam ser premidos inadvertidamente.

Para ativar o bloqueio:

- Toque no ícone .

Para desativar o bloqueio:

- Toque no visor.
- Deslize o dedo para cima na mensagem exibida.

## PREFERÊNCIAS

Para alterar várias definições do forno.

## WI-FI

Para alterar definições ou configurar uma nova rede doméstica.

## INFO

Para desativar o "Modo de demonstração loja", repor o produto e obter informação adicional acerca do mesmo.



## CONSELHOS ÚTEIS

### COZEDURA COM MICRO-ONDAS

As micro-ondas apenas penetram a comida até uma certa profundidade, por isso, quando cozinhar várias peças ao mesmo tempo, deixe um espaço entre estas para permitir que o máximo de área de superfície seja exposta às micro-ondas.

Os pedaços pequenos cozinham mais rapidamente que os grandes: Corte os alimentos em pedaços de igual tamanho para uma cozedura uniforme.

A maioria dos alimentos continua a cozinhar após o micro-ondas ter terminado a sua cozedura. Por isso, permita sempre um período de repouso para concluir a cozedura.

Retire quaisquer fios ou laços do papel ou de sacos de plástico antes de os colocar no forno para cozedura com micro-ondas.

A película plástica deve ser cortada ou picada com um garfo, para libertar a pressão e evitar que rebente, dado que se acumula vapor durante o processo de cozedura.

### LÍQUIDOS

Os líquidos podem sobreaquecer além do ponto de ebulição, sem borbulhar. Isto pode levar a que os líquidos transbordem subitamente. Para prevenir esta situação, evite recipientes de gargalo estreito, mexa o líquido antes de colocar o recipiente no micro-ondas e deixe a colher de chá no recipiente.

Após aquecer, volte a mexer os alimentos antes de remover cuidadosamente o recipiente do forno micro-ondas.

### ALIMENTOS CONGELADOS

Para melhores resultados, recomendamos a descongelação diretamente no tabuleiro coletor de vidro. Se necessário, é possível utilizar um recipiente de plástico fino que seja adequado para micro-ondas. Os alimentos cozidos, guisados e os molhos de carne descongelam melhor se mexidos ocasionalmente durante o processo de descongelação. Separe os pedaços à medida que começarem a descongelar: as porções separadas irão descongelar mais rapidamente.

### ALIMENTOS PARA CRIANÇAS

Ao aquecer comida ou líquidos num recipiente de comida para bebé ou num biberão, mexa e verifique sempre a temperatura antes de servir. Isto permite assegurar que o calor é bem distribuído e evitar o risco de escaldões ou queimaduras.

Certifique-se de que a tampa do recipiente ou a tetina do biberão foram retiradas antes de aquecer.

### BOLOS E PÃO

Para cozinhar bolos e pães recomendamos a utilização da função "Ar Forçado". Em alternativa, para diminuir os tempos de cozedura, poderá selecionar as funções "Ar forçado + MW", sendo que a potência do micro-ondas não poderá exceder 160 W para conservar a suavidade e o odor dos alimentos.

Com a função "Ar Forçado" utilize formas para bolos metálicas de cor escura e coloque-as sempre na grelha metálica fornecida.

Em alternativa, para cozinhar certos alimentos, tais como biscoitos ou pãezinhos, pode utilizar o tabuleiro retangular ou outro recipiente adequado para forno.

Quando utilizar as funções "Ar forçado + MW", use apenas recipientes adequados para micro-ondas, colocando-as na grelha metálica fornecida.

Para verificar se os alimentos estão devidamente cozinhados, insira um espeto no centro dos mesmos: se sair limpo, significará que o bolo ou o pão está cozido.

Se utilizar uma forma para bolos antiaderente, não unte as extremidades da mesma com manteiga pois poderá impedir o crescimento uniforme do bolo nas extremidades.

Se o bolo ou o pão "crescer" durante a cozedura, utilize uma temperatura mais baixa da próxima vez e experimente reduzir a quantidade de líquidos adicionados ou mexer a mistura mais suavemente.

Se a base do bolo ou do pão ficar mal cozida, baixe a prateleira e polvilhe a base do bolo com miolo de pão ou miolo de biscoito antes de adicionar o recheio.

### PIZZA

Para obter uma cozedura uniforme e uma base estaladiça rapidamente, recomendamos a utilização da função "Crisp" juntamente com o acessório especial fornecido.

Alternativamente, e para pizzas maiores, é possível utilizar o tabuleiro para assar retangular com a função "Ar Forçado": neste caso, preaqueça o forno a 200 °C e polvilhe mozzarella sobre a pizza quando tiverem decorrido dois terços do processo de cozedura.

### CARNE E PEIXE

Para obter uma superfície perfeitamente dourada dos alimentos num curto período de tempo e manter, em simultâneo, o interior da carne e do peixe tenro e suculento, recomendamos que utilize as funções de ar forçado e de micro-ondas combinadas como, por exemplo, "Turbo Grill + MO" ou "Ar forçado + MO".

Para obter os melhores resultados de cozedura possíveis, defina a potência do micro-ondas para 350 W.

Categorias de alimentos		Acessórios	Quantidade	Informações de cozedura
GUIASADO E MASSA NO FORNO	Lasanha		4 - 10 porções	Prepare de acordo com a sua receita favorita. Verta molho bechamel por cima e polvilhe com queijo para obter um tostado perfeito
	Canelones		400 - 1500 g	
	Lasanha *		500 - 1200 g	
	Canelones *		400 - 1500 g	
RICE, PASTA & CEREALS (ARROZ, MASSA & CEREAIS)	ARROZ E MASSAS		Arroz	Defina o tempo de cozedura recomendado para o arroz. Adicione água, uma pitada de sal e arroz ao vaporizador e tape com a tampa. Use 2-3 copos de água para cada chávena de arroz.
			Papa de arroz	Adicione água e arroz ao vaporizador e tape com a tampa. Adicione leite quando tal lhe for solicitado pelo forno. Para 2 porções, use 75 ml de arroz, 200 ml de água e 300 ml de leite.
			Massa	Defina o tempo de cozedura recomendado para a massa. Adicione a massa quando tal lhe for solicitado pelo forno e continue a cozer tapada. Use aproximadamente 750 ml de água para cada 100 g de massa
	SEMENTES E CEREAIS		Bulgur	Adicione água, uma pitada de sal e o cereal em questão ao vaporizador e tape com a tampa. Use 2 copos de água para cada chávena de bulgur
			Quinoa	Adicione água, uma pitada de sal e o cereal em questão ao vaporizador e tape com a tampa. Use 2 copos de água para cada chávena de quinoa
			Milhete	Adicione água, uma pitada de sal e o cereal em questão ao vaporizador e tape com a tampa. Use 3 copos de água para cada chávena de milhete
			Amaranto	Adicione água, uma pitada de sal e o cereal em questão ao vaporizador e tape com a tampa. Use 3-4 copos de água para cada chávena de amaranto
			Espelta	Adicione água, uma pitada de sal e o cereal em questão ao vaporizador e tape com a tampa. Use 3-4 copos de água para cada chávena de espelta
			Cevada	Adicione água, uma pitada de sal e o cereal em questão ao vaporizador e tape com a tampa. Use 3-4 copos de água para cada chávena de cevada
			Trigo sarraceno	Adicione água, uma pitada de sal e o cereal em questão ao vaporizador e tape com a tampa. Use 3 copos de água para cada chávena de trigo sarraceno
			Cuscuz	Adicione água, uma pitada de sal e o cereal em questão ao vaporizador e tape com a tampa. Use 2 copos de água para cada chávena de couscous
	Papa de aveia		1-2 porções ◐•	Num recipiente alto, adicione água com sal e os flocos de aveia, mexa e leve ao forno

\* Congelado ◐• Quantidade sugerida. Não abra a porta durante a cozedura.

	Categorias de alimentos	Acessórios	Quantidade	Informações de cozedura	
CARNE	VACA	Carne assada		800 - 1500 g	Pincele com azeite e tempere com sal e pimenta. Tempere com alho e ervas aromáticas a gosto. No final da cozedura, deixe repousar durante, pelo menos, 15 minutos antes de cortar.
		Vitela assada			Pincele com azeite ou manteiga derretida. Polvilhe com sal e pimenta. No final da cozedura, deixe repousar durante, pelo menos, 15 minutos antes de cortar.
		Bife		2 - 6 unidades	Pincele com azeite e alecrim. Tempere com sal e pimenta preta. Distribua uniformemente pela grelha
		Hambúrguer		2 - 6 unidades	Pincele com azeite e polvilhe com sal antes de cozinhar
		Hambúrguer *		100 - 500 g	Unte ligeiramente o prato Crisp antes de preaquecer
	PORCO	Porco assado		800 - 1500 g	Pincele com azeite ou manteiga derretida. Polvilhe com sal e pimenta. No final da cozedura, deixe repousar durante, pelo menos, 15 minutos antes de cortar.
		Costeletas		2 - 6 unidades	Pincele com azeite e alecrim. Tempere com sal e pimenta preta. Distribua uniformemente pela grelha
		Costeletas		700 - 1200 g	Pincele com azeite e tempere a gosto. Polvilhe com sal e pimenta. Distribua uniformemente pelo prato Crisp com a parte do osso virada para baixo
		Bacon		50 - 150 g	Distribua uniformemente pelo prato Crisp
	BORREGO	Borrego Assado		1000 - 1500 g	Pincele com azeite ou manteiga derretida. Polvilhe com sal, pimenta e alho picado. No final da cozedura, deixe repousar durante, pelo menos, 15 minutos antes de cortar.
		Costeleta		2 - 8 unidades	Pincele com azeite e tempere com sal e pimenta. Distribua uniformemente pela grelha
	FRANGO	Frango assado		800 - 2500 g	Pincele com azeite e tempere a gosto. Polvilhe com sal e pimenta. Leve ao forno com a parte do peito virada para cima
		Pedaços de frango		400 - 1200 g	Pincele com azeite e tempere a gosto. Distribua uniformemente pelo prato Crisp com a pele virada para baixo
		Filete/peito de frango		300 - 1000 g	Unte ligeiramente o prato Crisp antes de preaquecer
	CARNE AO VAPOR	Filetes de frango		300 - 800 g	Distribua uniformemente na grelha a vapor
		Cachorro-quente		4-8 unidades	Adicione a salsicha à base do vaporizador e tape com a tampa. Aqueça sem tampa
	PRATOS CARNE	Rolo carne		4-8 porções	Prepare de acordo com a sua receita favorita e molde numa forma de pão, pressionando para evitar a formação de bolhas de ar
		Kebab		400 - 1200 g	Pincele com azeite e tempere com ervas aromáticas. Distribua uniformemente pela grelha
		Filete panado frito		100 - 500 g	Pincele com azeite. Distribua uniformemente pelo prato Crisp
		Salsichas e wurstel		200 - 800 g	Unte ligeiramente o prato Crisp antes de preaquecer. Pique as salsichas com um garfo para evitar que rebentem
Almôndegas			200 - 800 g	Prepare de acordo com a sua receita favorita e forme bolas com aproximadamente 30-40 g de peso cada. Pincele com azeite. Distribua uniformemente pelo prato Crisp	

## ACESSÓRIOS

Num rec. adeq. p/ forno

Vaporizador (Completo)

Vaporizador (Fundo + tampa)

Vaporizador (fundo)

Grelha metálica

Tabuleiro de assar retangular

Prato Crisp

	Categorias de alimentos	Acessórios	Quantidade	Informações de cozedura	
PEIXE E MARISCO	PEIXE INTEIRO	Peixe inteiro assado	+	600 - 1200 g	Pincele com azeite. Tempere com sumo de limão, alho e salsa
		Peixe inteiro ao vapor		600 - 1200 g	
	FILETES E BIFES AO VAPOR	Bife		300 - 800 g ◦•	Distribua uniformemente na grelha a vapor
		Filetes			
	GRATINADO DE PEIXE	Gratinado de peixe	+	500 - 1200 g	Cubra com miolo de pão e polvilhe com cachos de manteiga
		Gratinado de peixe *		600 - 1200 g	Retire os alimentos das respetivas embalagens, certificando-se de que retira todo o papel de alumínio
	MARISCO AO VAPOR	Vieiras		1 - 6 unidades	Distribua uniformemente na grelha a vapor
		Mexilhão		400 - 1000 g	Tempere com azeite, pimenta, alho e salsa antes de cozinhar. Mexa bem
		Camarões		100 - 600 g	Distribua uniformemente na grelha a vapor
	PEIXE E MARISCO FRITO	Peixe com batatas fritas *		1 - 3 porções	Distribua uniformemente pelo prato Crisp alternando entre os filetes de peixe e as batatas
		Camarões panados *		100 - 500 g	Distribua uniformemente pelo prato Crisp
		Calamares panados *			
		Douradinhos panados *			
		Peixe frito misto *			
Posta de peixe		300 - 800 g	Unte ligeiramente o prato Crisp antes de preaquecer. Tempere os bifes com azeite e cubra com sementes de sésamo		

\* Congelado ◦• Quantidade sugerida. Não abra a porta durante a cozedura.

	Categorias de alimentos	Acessórios	Quantidade	Informações de cozedura
LEGUMES ASSADOS	Pedaços de batata		300 - 1200 g	Corte aos pedaços, tempere com azeite, sal e ervas aromáticas antes de levar ao forno
	Potato Wedges (Batatas, fatiadas)		300 - 800 g	Corte às fatias, tempere com azeite, sal e ervas aromáticas antes de levar ao forno
	Legumes recheados		600 - 2200 g	Retire o recheio com uma colher e encha com uma mistura do próprio vegetal, carne picada e queijo ralado. Tempere com alho, sal e ervas aromáticas a gosto.
	Hambúrguer vegetariano *		2 - 6 unidades	Unte ligeiramente o prato Crisp
	Batatas com casca		200 - 1000 g	Pincele com azeite ou manteiga derretida. Faça um corte em cruz no topo da batata, cubra com natas azedas e a sua cobertura favorita.
LEGUMES GRATINADOS	Batatas		4 - 10 porções	Corte às fatias e coloque num recipiente grande. Tempere com sal, pimenta e alho e cubra com natas. Polvilhe queijo por cima
	Brócolos		600 -1500 g	Corte às fatias e coloque num recipiente grande. Tempere com sal, pimenta e alho e cubra com natas. Polvilhe queijo por cima
	Couve-flor		600 -1500 g	Corte às fatias e coloque num recipiente grande. Tempere com sal, pimenta e alho e cubra com natas. Polvilhe queijo por cima
	Vegetable (Legumes) *		400 - 800 g	Retire os alimentos das respetivas embalagens, certificando-se de que retira todo o papel de alumínio
LEGUMES AO VAPOR	Pedaços de batata		300 - 1000 g	Corte aos pedaços. Distribua uniformemente pela base do vaporizador
	Ervilhas		200 - 500 g	Distribua uniformemente na grelha a vapor
	Cenouras			
	Brócolos		200 - 500 g	Corte aos pedaços. Distribua uniformemente na grelha a vapor
	Couve-flor			
	Abóbora		200 - 500 g	Distribua uniformemente na grelha a vapor
	Maçaroca de milho		300 - 1000 g	Distribua uniformemente na grelha a vapor
	Pimentos			
Outros vegetais		200 - 500 g	Corte aos pedaços. Distribua uniformemente na grelha a vapor	
LEGUMES CONGELADOS AO VAPOR	Legumes ao vapor		300	Distribua uniformemente na grelha a vapor
LEGUMES FRITOS	Batatas fritas *		200 - 500 g	Distribua uniformemente pelo prato Crisp
	Batatas fritas		200 - 500 g	Descasque e corte em palitos. Deixe de molho em água fria com sal durante 30 minutos. Lave, seque e pese. Misture com azeite; aprox. 10 g para cada 200 g de batatas secas. Distribua uniformemente pelo prato Crisp
	Croquetes de batata		100 - 600 g	Distribua uniformemente pelo prato Crisp
	Beringela		200 - 600 g	Corte e deixe de molho em água fria com sal durante 30 minutos. Lave, seque e pese. Misture com azeite; aprox. 10 g para cada 200 g de beringela seca. Distribua uniformemente pelo prato Crisp
	Pimenta		200 - 500 g	Corte às fatias, pese e misture com azeite; aprox. 10 g para cada 200 g de pimenta seca. Tempere com sal. Distribua uniformemente pelo prato Crisp
	Curgete		200 - 500 g	Corte às fatias, pese e misture com azeite; aprox. 10 g para cada 200 g de curgete seca. Tempere com sal e pimenta preta. Distribua uniformemente pelo prato Crisp

## ACESSÓRIOS

Num rec. adeq. p/ forno

Vaporizador (Completo)


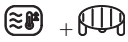







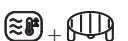
Vaporizador (Fundo + tampa)

Vaporizador (fundo)

Grelha metálica

Tabuleiro de assar retangular

Prato Crisp

Categorias de alimentos		Acessórios	Quantidade	Informações de cozedura	
BOLOS SALGADOS	Quiche Lorraine		1 fornada	Coloque a massa no prato Crisp e pique-a com um garfo. Prepare uma mistura para a quiche lorraine. suficiente para 8 porções	
	Quiche Lorraine *		200 - 800 g	Retire os alimentos das respetivas embalagens, certificando-se de que retira todo o papel de alumínio	
	Bolo salgado		1 fornada	Coloque a massa para 8-10 doses numa tabuleiro próprio e pique-a com um garfo. Recheie a massa de acordo com a sua receita favorita	
	Strudel de legumes		800 - 1500 g	Prepare uma mistura de vegetais cortados aos pedaços. Tempere com azeite e deixe cozinhar num frigideira durante 15-20 minutos. Deixe arrefecer. Adicione queijo e tempere com sal, vinagre balsâmico e especiarias. Enrole e dobre a parte exterior	
PÃO	Rolls		1 fornada	Prepare a massa de acordo com a sua receita favorita para confeccionar um pão leve. Forme rolos antes de levedar. Utilize a função de levedação dedicada do forno	
	Rolls *		1 fornada	Retire das respetivas embalagens. Distribua uniformemente pelo tabuleiro de assar	
	Pão de forma		1 - 2 unidades	Prepare a massa de acordo com a sua receita favorita para confeccionar um pão leve. Molde num tabuleiro próprio antes de deixar levedar. Utilize a função de levedação dedicada do forno	
	Bolas pré-cozidas		1 fornada	Retire das respetivas embalagens. Distribua uniformemente pelo tabuleiro de assar	
	Scones		1 fornada	Molde num único scone ou em pedaços mais pequenos sobre um prato Crisp untado	
	Pães enlatados		1 fornada	Retire das respetivas embalagens. Distribua uniformemente pelo tabuleiro de assar	
	PIZZA	Pizza		2 - 6 porções	Prepare a massa da pizza com 150 ml de água, 15 g de fermento, 200-225 g de farinha, óleo e sal. Deixe a massa crescer utilizando a função dedicada do forno. Estenda a massa num tabuleiro de assar ligeiramente untado. Adicione uma cobertura composta por tomates, queijo e fiambre
Pizza fina *			250 - 500 g ◦•	Retire os alimentos das respetivas embalagens, certificando-se de que retira todo o papel de alumínio	
Pizza alta *			300 - 800 g ◦•		
Pizza fresca			200 - 500 g	Retire das respetivas embalagens. Distribua uniformemente pelo prato Crisp	
BOLOS E DOCES	Pão de ló na forma		1 fornada	Prepare uma massa de pão de ló sem gordura com 500-900 g. Despeje na forma devidamente forrada e untada	
	BOLOS FERMENTADOS	Bolo fermentado de fruta em forma		900 - 1900 g	Prepare uma massa de bolo de acordo com a sua receita favorita, utilizando fruta fresco cortada aos pedaços ou em fatias. Despeje na forma devidamente forrada e untada
	Bolo fermentado de chocolate em forma		600 - 1200 g	Prepare uma massa de bolo de chocolate/cacau de acordo com a sua receita favorita. Despeje na forma devidamente forrada e untada	

\* Congelado ◦• Quantidade sugerida. Não abra a porta durante a cozedura.

	Categorias de alimentos	Acessórios	Quantidade	Informações de cozedura
BOLOS E DOCES	Biscoitos		1 fornada	Prepare uma fornada de 250 g de farinha, 100 g de manteiga com sal, 100 g de açúcar e 1 ovo. Aromatize com essência de fruta. Deixe arrefecer. Molde 10-12 tiras no tabuleiro de assar untado
	Biscoito de chocolate		1 fornada	Faça uma massa com 250 g de farinha, 150 g de manteiga, 100 g de açúcar, 1 ovo, 25 g de cacau em pó, sal e fermento em pó. Adicione essência de baunilha. Deixe arrefecer. Espalhe de forma a atingir 5 mm de espessura, molde como requerido e distribua uniformemente pelo prato Crisp
	Merengues		1 fornada	Prepare uma fornada com 2 claras de ovo, 80 g de açúcar e 100 g de coco ralado. Polvilhe com baunilha e essência de amêndoa. Molde 20-24 unidades no tabuleiro de assar untado
	Tarte recheada com fruta		800 - 1500 g	Revista um tabuleiro com a massa e polvilhe o fundo com pão ralado para absorver o sumo da fruta. Encha com a fruta fresca cortada misturada com açúcar e canela
	Tarte de frutas		1 fornada	Prepare a massa com 180 g de farinha, 125 g de manteiga e 1 ovo. Coloque a tarte no prato Crisp, juntando 700/800 g de fruta cortada aos pedaços misturada com açúcar e canela
	Tarte de frutas *		300 - 800 g	Retire os alimentos das respetivas embalagens, certificando-se de que retira todo o papel de alumínio
MUFFINS E CUPCAKES	Muffins		1 fornada	Prepare uma massa para 16-18 unidades, consoante a sua receita favorita e encha os moldes de papel com a massa. Distribua uniformemente pelo tabuleiro de assar
	Soufflé		2 - 6 porções	Prepare uma mistura de soufflé com limão, chocolate ou fruta e deite-a num recipiente adequado para fornos micro-ondas com um rebordo alto
	Cupcake de queijo		1 fornada	Prepare uma mistura para 12-15 unidades, usando queijo-creme em pedaços e bacon ou presunto cortado em cubos. Deite em formas para muffins individuais.
SOBREMESAS	Compota de fruta		300 - 800 ml	Descasque e retire o caroço da fruta. Corte aos pedaços e coloque na grelha a vapor
	Maçãs assadas		4-8 unidades	Retire o caroço e encha com maçapão ou canela, açúcar e manteiga
	Chocolate quente		2 - 8 porções	Prepare num único recipiente, de acordo com a sua receita favorita. Adicione baunilha ou canela. Adicione amido de milho ou aumente a densidade
	Brownies		1 fornada	Prepare de acordo com a sua receita favorita. Disponha a massa no tabuleiro de assar cobrindo-a com papel manteiga
OVOS	Mexidos		2 - 10 unidades	Prepare num único recipiente, de acordo com a sua receita favorita
	Ovo estrelado		1 - 6 unidades	Unte ligeiramente o prato Crisp antes de preaquecer
	Omelete		1 fornada	
	Creme de ovo		1 - 2 fornada	Prepare uma fornada de 0,5 litros de leite, 4 gemas de ovo, 100 g de açúcar e 40 g de farinha. Deite o leite num recipiente e leve ao forno. Quando o forno lhe solicitar, verta suavemente o leite quente na mistura de gemas de ovo, farinha e açúcar, e continue a cozedura
SNACKS	Pipocas	-	90 - 100 g	Coloque sempre a embalagem diretamente no prato rotativo de vidro. Prepare apenas um saco de cada vez
	Asas de frango *		300 - 600 g	Distribua uniformemente pelo prato Crisp
	Nuggets de frango *		200 - 600 g	
	Queijo panado *		100 - 400 g	Pincele o queijo com um pouco de óleo antes de cozinhar. Distribua uniformemente pelo prato Crisp
	Anéis de cebola *		100 - 500 g	Distribua uniformemente pelo prato Crisp
	Frutos secos torrados		50 - 200 g	

## ACESSÓRIOS

Num rec. adeq. p/ forno

Vaporizador (Completo)

Vaporizador (Fundo + tampa)

Vaporizador (fundo)

Grelha metálica

Tabuleiro de assar retangular

Prato Crisp

---

## LIMPEZA

---

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

Nunca usar uma máquina de limpeza a vapor para limpar o aparelho.

Não utilize um acessório de palha de aço, esfregões abrasivos ou produtos de limpeza abrasivos/corrosivos, pois estes podem danificar as superfícies do aparelho.

### SUPERFÍCIES INTERIOR E EXTERIOR

- Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido. Se estiverem muito sujas, acrescente algumas gotas de detergente com um pH neutro. Termine a limpeza com um pano seco.
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.
- Periodicamente, ou quando houver derrames, retire o prato rotativo e o respetivo suporte para limpar o fundo do forno, retirando todos os restos de alimentos.
- Ative a função "Limpeza automática" para obter os melhores resultados de limpeza das superfícies internas do forno.

- O grelhador não precisa de ser limpo, uma vez que o calor intenso queima qualquer sujidade. Utilize esta função regularmente.

### ACESSÓRIOS

Todos os acessórios podem ser lavados na máquina de lavar louça, exceto o prato Crisp.

O prato Crisp deve ser lavado com água e um detergente suave. Para sujidade difícil, esfregue suavemente com um pano. Deixe sempre que o prato Crisp arrefeça antes de o limpar.



## FAQs Wi-Fi

### Que protocolos de Wi-Fi são suportados?

O adaptador Wi-Fi instalado suporta Wi-Fi b/g/n nos países europeus.

### Que definições é necessário configurar no software do router?

São necessárias as seguintes definições do router: 2,4 GHz ativados, Wi-Fi b/g/n, DHCP e NAT ativados.

### Que versão de WPS é suportada?

WPS 2,0 ou superior. Verifique a documentação do router.

### Há diferenças entre a utilização de um smartphone (ou tablet) com Android ou iOS?

Pode usar o sistema operativo que entender; não há qualquer diferença.

### Posso usar a partilha de ligação móvel 3G em vez de um router?

Sim, mas os serviços em cloud estão concebidos para dispositivos permanentemente ligados.



### Como posso verificar se a minha ligação à Internet doméstica está a funcionar e se a funcionalidade sem fios está ativada?

Pode procurar a sua rede no seu dispositivo inteligente. Antes de o tentar, desative quaisquer outras ligações de dados.

### Como posso verificar se o aparelho está ligado à minha rede sem fios doméstica?

Aceda à configuração do seu router (ver manual do router) e verifique se o endereço MAC do aparelho aparece na página de dispositivos sem fios ligados.

### Onde posso encontrar o endereço MAC do aparelho?

Prima  e, em seguida, toque em  Wi-Fi ou procure no seu aparelho: há uma etiqueta que indica o SAID e os endereços MAC. O endereço MAC consiste numa combinação de números e letras, começada por "88:e7".

### Como posso verificar se a funcionalidade sem fios do aparelho está ativada?

Use o seu dispositivo inteligente e a aplicação 6th Sense Live para verificar se a rede do aparelho se encontra visível e ligada à nuvem.

### Há algo que possa impedir o sinal de chegar ao aparelho?

Verifique se os dispositivos ligados não estão a usar toda a largura de banda disponível. Certifique-se de que os seus dispositivos compatíveis com Wi-Fi não ultrapassam o número máximo permitido pelo router.

### A que distância do forno deve estar o router?

Normalmente, o sinal Wi-Fi é suficientemente forte para cobrir várias divisões, mas isso depende muito do material de que são feitas as paredes. Pode verificar a força do sinal colocando o seu dispositivo inteligente junto ao aparelho.

### O que posso fazer se a minha ligação sem fios não alcança o aparelho?

Pode usar dispositivos específicos para ampliar a cobertura da sua rede Wi-Fi doméstica, tais como pontos de acesso, repetidores Wi-Fi e pontes de linhas de alimentação (não fornecidos com o aparelho).

### Como posso encontrar o nome e a palavra-passe da minha rede sem fios?

Consulte a documentação do router. Há habitualmente um autocolante no router, que apresenta a informação de que necessita para aceder à página de configuração do dispositivo, utilizando um dispositivo ligado.

### O que posso fazer se o meu router estiver a usar o canal Wi-Fi da vizinhança?

Force o router a usar o seu canal Wi-Fi doméstico.

### O que posso fazer se o visor exibir ou se o forno for incapaz de estabelecer uma ligação estável com o router doméstico?

O aparelho pode ter estabelecido com sucesso uma ligação ao router, mas não ser capaz de aceder à Internet. Para ligar o aparelho à Internet, terá de verificar as definições do router e/ou da operadora.

Definições do router: o NAT tem de estar ligado, a firewall e o DHCP têm de estar corretamente configurados. Encriptação da palavra-passe suportada: WEP, WPA, WPA2. Para experimentar outro tipo de encriptação, consulte o manual do router.

Definições da operadora: se o seu fornecedor de serviços de Internet tiver fixado o número de endereços MAC com permissão de ligação à Internet, poderá não ter possibilidade de ligar o seu aparelho à cloud. O endereço MAC de um dispositivo é o seu identificador único. Pergunte ao seu fornecedor de serviços de Internet como ligar outros dispositivos, que não computadores, à Internet.

### Como posso verificar se os dados estão a ser transmitidos?

Após a configuração da rede, desligue a alimentação, aguarde 20 segundos e, depois, ligue o forno: Verifique se a aplicação exibe o estado UI do aparelho. Selecione um ciclo ou outra opção e verifique o seu estado na aplicação.

Algumas definições levam vários segundos para aparecerem na aplicação.








### Como posso alterar a minha conta Whirlpool, mas manter as minhas aplicações ligadas?

Pode criar uma conta nova, mas lembre-se de eliminar as suas aplicações da sua conta antiga antes de as mover para a nova.

### Mudei de router – o que preciso de fazer?

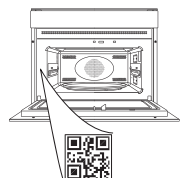
Pode manter as mesmas definições (nome de rede e palavra-passe) ou eliminar as definições anteriores da aplicação e configurar novamente as definições.

# RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	Solução
O forno não está a funcionar.	Corte de energia. Desativação da rede elétrica.	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e reinicie o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.
O visor apresenta a letra "F", seguida de um número ou uma letra.	Falha do forno.	Contacte o seu Serviço Técnico de Pós-Venda mais próximo e indique o número que acompanha a letra "F". Prima  , toque em  "Info" e, em seguida, selecione "Reposição de fábrica". Todas as definições guardadas serão eliminadas.
O forno emite ruídos, mesmo quando está desligado.	O ventilador de refrigeração está ativado.	Abra a porta ou aguarde até que o processo de arrefecimento esteja concluído.
A função não é iniciada. A função não está disponível no modo de demonstração.	O modo de demonstração está ativo.	Prima  , toque em  "Info" e, em seguida, selecione "Modo de demonstração loja" para sair.
O ícone  é exibido no visor.	O router Wi-Fi está desligado. As definições do router foram alteradas. A ligação sem fios não alcança o aparelho. O forno não consegue estabelecer uma ligação estável à rede doméstica. A conectividade não é suportada.	Verifique se o router Wi-Fi está ligado à Internet. Verifique se o sinal Wi-Fi é forte nas proximidades do aparelho. Tente reiniciar o router. Consulte a secção "FAQs Wi-Fi". Se as definições da sua rede sem fios doméstica tiverem sido alteradas, estabeleça a ligação à rede: prima  , toque em  "Wi-Fi" e, em seguida, selecione "Ligar à rede".
A conectividade não é suportada.	A operação remota não é permitida no seu país.	Antes de efetuar a compra, verifique se o seu país permite a operação remota de aparelhos eletrónicos.

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

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





DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK  
ZNAČKY WHIRLPOOL

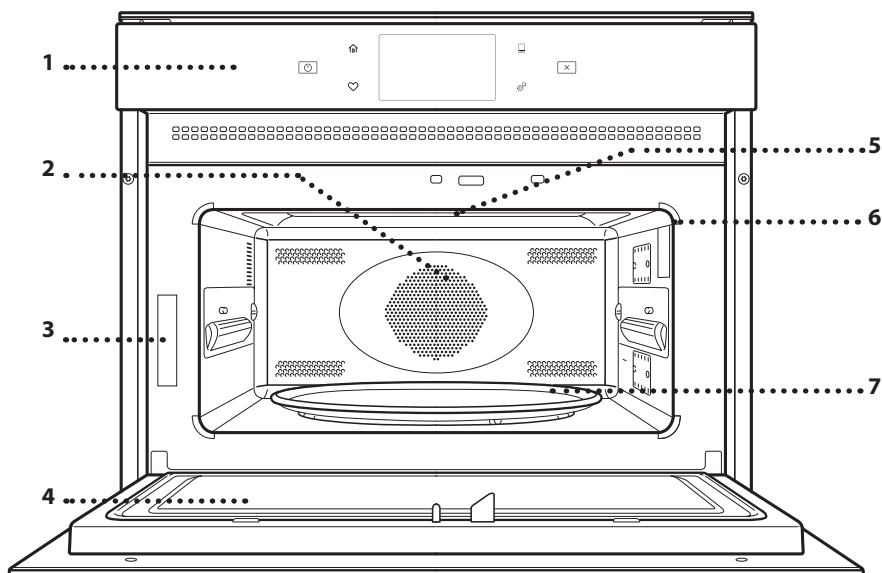
Přejete-li si získat plnou podporu, zaregistrujte svůj výrobek  
na [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

ABYSTE ZÍSKALI VÍCE INFORMACÍ,  
NASKENUJTE PROSÍM QR KÓD NA  
VAŠEM SPOTŘEBIČI



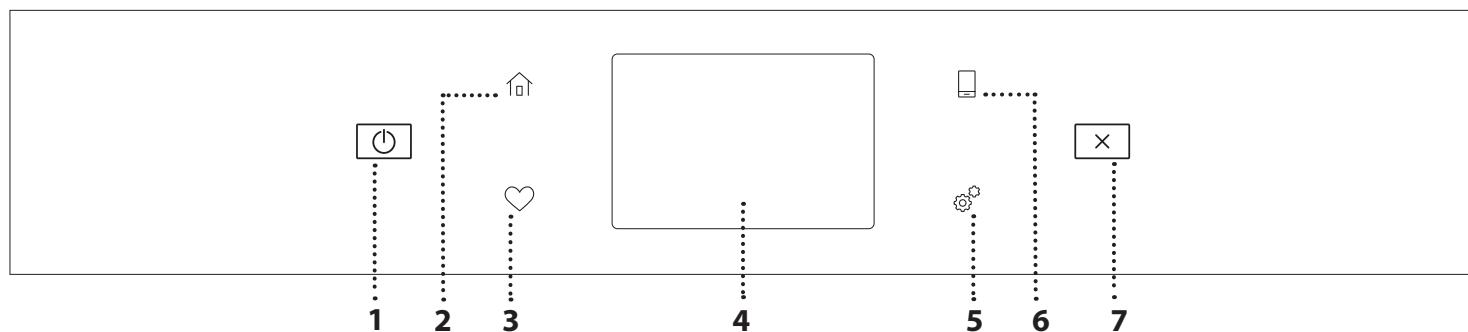
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte  
bezpečnostní pokyny.

## 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

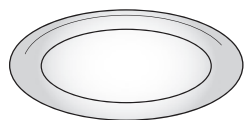
Povolení použití aplikace 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool.

### 7. ZRUŠIT

Zrušení všech funkcí trouby kromě funkcí Hodiny, Minutka a Zámek ovládání.

# PŘÍSLUŠENSTVÍ

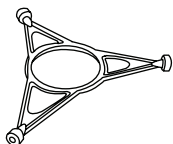
## OTOČNÝ TALÍŘ



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.

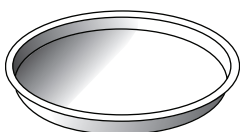
## DRŽÁK OTOČNÉHO TALÍŘE



Skleněný otočný talíř pokládejte pouze na držák otočného talíře.

Na držák nepokládejte jiné příslušenství.

## TALÍŘ CRISP

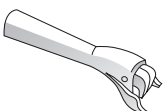


Pouze pro použití s určenou funkcí.

Talíř Crisp musí být vždy umístěn uprostřed otočného skleněného podstavce a je-li prázdný, lze jej předehřívat, a to použitím speciální

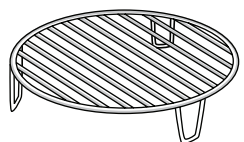
funkce určené výhradně pro tento účel. Jídlo položte rovnou na talíř crisp.

## 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.

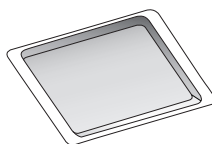
U některých funkcí „6<sup>th</sup> Sense Crisp Fry“ je nutné ji používat jako základ

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

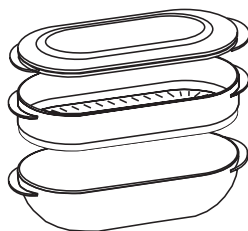


Plech na pečení používejte pouze u funkcí umožňujících konvenční pečení; nikdy nesmí být použit v kombinaci s mikrovlnami.

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 výbavy, 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

### • MIKROVLNNÁ TROUBA

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)
Souflé	175	30 - 35
Sýrový košíček	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 + MV

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

### • RYCHLÉ PŘEDHŘÁTÍ

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 moučnicků.

#### » 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.

#### • 6<sup>th</sup> 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 použijte k rychlému rozmrazení a nahřátí mražených žemlí, baget 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 (PECIVO)	100–2 000 g

#### • OHŘÁTÍ FUNKCÍ 6<sup>th</sup> 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.

#### • 6<sup>th</sup> 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

#### • 6<sup>th</sup> 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
<b>FILÉ OBALOVANÉ VE STROUHANCE</b> Před pečením lehce potřete olejem. Rozložte je rovnoměrně na talíř Crisp. Talíř položte na mřížku	100–500 g
<b>MASOVÉ KULIČKY</b> Před pečením lehce potřete olejem. Rozložte je rovnoměrně na talíř Crisp. Talíř položte na mřížku	200–800 g
<b>SMAŽENÁ RYBA S HRANOLKY *</b> Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp	1–3 porce
<b>SMAŽENÁ RYBÍ SMĚS *</b> Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp	100–500 g
<b>KREVETY OBALOVANÉ VE STROUHANCE *</b> Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp	100–500 g
<b>KALAMÁROVÉ KROUŽKY OBALOVANÉ VE STROUHANCE *</b> Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp	100–500 g
<b>RYBÍ PRSTY OBALOVANÉ VE STROUHANCE *</b> Rozložte je rovnoměrně na talíř Crisp. Po výzvě obraťte	100–500 g
<b>HRANOLKY *</b> Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp	200–500 g
<b>HRANOLKY</b> 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
<b>BRAMBOROVÉ KROKETY</b> Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp	100–600 g
<b>LILEK</b> 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
<b>PAPRIKA</b> Nakrájejte na plátky, zvažte a potřete olivovým olejem (5 %). Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp. Talíř položte na mřížku	200–500 g
<b>CUKETY</b> Nakrájejte na plátky, zvažte a potřete olivovým olejem (5 %). Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp. Talíř položte na mřížku	200–500 g
<b>KUŘECÍ NUGETY *</b> Rozložte je rovnoměrně na talíř Crisp. Talíř položte na mřížku	200–600 g
<b>OBALOVANÝ SÝR *</b> Rozložte je rovnoměrně na talíř Crisp. Talíř položte na mřížku	100–400 g
<b>CIBULOVÉ KROUŽKY *</b> 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 s rozlišením 1 280 × 720 (nebo vyšším) či iOS.

V obchodě s aplikacemi naleznete informaci o kompatibilitě aplikace s jednotlivými verzemi Android nebo iOS.

Bezdrátový router: 2,4 GHz WiFi b/g/n.

#### 1. Stáhněte si aplikaci 6<sup>th</sup> Sense Live

Prvním krokem k připojení spotřebiče je stažení aplikace na vaše mobilní zařízení. Aplikace 6<sup>th</sup> Sense Live vás provede všemi kroky, které jsou zde uvedeny. Aplikaci 6<sup>th</sup> 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 započetím 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 „6<sup>th</sup> 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 6<sup>th</sup> SENSE

Funkce 6<sup>th</sup> 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 „JÍDLO SE 6<sup>th</sup> 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 položku „ODLOŽENÍ“ nastavíte čas spuštění, který požadujete.
- 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 předehřátí

pro funkce tepelné úpravy, u nichž to lze provést 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 6<sup>th</sup> 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.
- Zavřete dvířka a pokračujte v přípravě.

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.
- Zavřete dvířka a pokračujte v přípravě.

## 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.
- 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 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool.

### OTOČNÝ TALÍŘ

Tato funkce umožňuje zastavit otáčení otočného talíře v případě, že používáte velkou nebo hranatou

nádoby, 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 čisticím 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 vyvření 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 CHLÉB 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

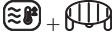







Pro rychlé a rovnoměrné propečení a křupavost korpusu na pizzu doporučujeme používat funkci „Crisp“ a speciální dodané příslušenství.

Pro pečení pizzy větších rozměrů používejte případně obdélníkový pečicí plech a zapněte funkci „Horký vzduch“: v tomto případě předehřejte 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 + MV“ nebo „Horký vzduch + MV“.

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				
RÍŽE A TĚSTOVINY	Rýže		100–400 g 	Nastavte doporučenou dobu vaření pro rýži. Na dno pařáku nalijte osolenou vodu, nasypete rýži a přikryjte pokličkou. Na každý hrnek rýže použijte 2–3 hrnky vody.			
	Rýžová kaše		2–4 porce 	Na dno pařáku nalijte vodu, nasypete 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, nasypete obilninu a přikryjte pokličkou. Na každý hrnek bulguru použijte 2 hrnky vody		
		Quinoa			Na dno pařáku nalijte osolenou vodu, nasypete obilninu a přikryjte pokličkou. Na každý hrnek quinoy použijte 2 hrnky vody		
		Proso			Na dno pařáku nalijte osolenou vodu, nasypete obilninu a přikryjte pokličkou. Na každý hrnek prosa použijte 3 hrnky vody		
		Amarant			Na dno pařáku nalijte osolenou vodu, nasypete obilninu a přikryjte pokličkou. Na každý hrnek amarantu použijte 3–4 hrnky vody		
		Špalda			Na dno pařáku nalijte osolenou vodu, nasypete obilninu a přikryjte pokličkou. Na každý hrnek špaldy použijte 3–4 hrnky vody		
		Ječmen			Na dno pařáku nalijte osolenou vodu, nasypete obilninu a přikryjte pokličkou. Na každý hrnek ječmene použijte 3–4 hrnky vody		
		Pohanka			Na dno pařáku nalijte osolenou vodu, nasypete obilninu a přikryjte pokličkou. Na každý hrnek pohanky použijte 3 hrnky vody		
		Cous Cous			Na dno pařáku nalijte osolenou vodu, nasypete 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	Rostbif		800–1 500 g	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochuťte 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 dochuťte 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 dochuťte bylinkami/kořením. Poprašte solí a pepřem. Vložte do trouby prsním svalem nahoru
	Kousky kuřete		400–1 200 g	Potřete olejem a podle své chuti dochuťte bylinkami/kořením. Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp stranou s kůží dolů
	Kuřecí fileť / prsa		300–1 000 g	Před předehříváním talíř Crisp lehce vymastěte
MASO V PÁŘE	Kuřecí řízký		300–800 g	Rovnoměrně rozložte na napařovací mřížku
	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
	Kebab		400–1 200 g	Potřete olejem a dochuťte bylinkami. Rovnoměrně rozložte na mřížku
	Filé obalované ve strouhance		100–500 g	Potřete olejem. Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp
	Párky & wurstel		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

Nádoba urč. do  
mw trouby

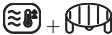




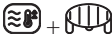






Pařák (kompletní)

Pařák  
(spodní část +  
poklička)Pařák  
(spodní část)

mřížka

Obdélníkový  
plech na pečení

Talíř Crisp

	Kategorie potravin	Příslušenství	Množství	Informace pro pečení	
RYBY & MOŘSKÉ PLODY	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	Steak		300–800 g 	Rovnoměrně rozložte na napařovací mřížku
		Filety			
	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 *			
		Smažená rybí směs *			
Rybí steak		300–800 g			

\* Mražené  Doporučené množství. V průběhu přípravy neotevírejte dvířka.

Kategorie potravin		Příslušenství	Množství	Informace pro pečení
ZELENINA	PEČENÁ ZELENINA			
	Kousky brambor		300–1 200 g	Nakrájejte na kousky a před vložením do trouby pokapejte olejem, osolte a dochuťte bylinkami
	Potato Wedges (Americké brambory)		300–800 g	Nakrájejte na klínky a před vložením do trouby pokapejte olejem, osolte a dochuťte bylinkami
	Plněná zelenina		600–2 200 g	Vydlabejte zeleninu a naplňte ji směsí dužiny, mletého masa a drceného sýra. Dle vlastní chuti dochuťte česnekem, solí a bylinkami.
	Vegetariánský hamburger *		2–6 kusů	Talíř 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 ochuťte podle svých preferencí.	
ZELENINA	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	Nakrájejte na kousky a vložte do velké nádoby. Osolte, opepřete a zalijte smetanou. Po povrchu posypte sýrem
Vegetable (Zelenina*)		400–800 g	Vyjměte z obalu a dbejte na to, abyste beze zbytku odstranili celou alu fólii	
ZELENINA	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			
	Dýně		200–500 g ∞•	Rovnoměrně rozložte na napařovací mřížku
	Kukuřičný klas		300–1 000 g ∞•	Rovnoměrně rozložte na napařovací mřížku
Papriky		200–500 g ∞•	Nakrájejte na kousky. Rovnoměrně rozložte na napařovací mřížku	
Jiná zelenina		200–500 g ∞•	Rovnoměrně rozložte na napařovací mřížku	
MRAŽENÁ ZELENINA	ZELENINA V PÁŘE			
	Zelenina v páře		300 ∞•	Rovnoměrně rozložte na napařovací mřížku
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	

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Nádoba 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	
SLANÉ KOLÁČE	Quiche Lorraine		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	
CHLÉB (PEČIVO)	Žemle		1 dávka	Připravte těsto podle svého oblíbeného receptu na pšeničný chléb. Před kynutím upravte do tvaru žemle. Na troubě nastavte příslušnou funkci kynutí	
	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	
	Lívance		1 dávka	Vytvarujte jeden kus nebo malé kousky a položte na vymaštěný talíř crisp.	
	Pečivo zrušeno		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
		Pusinky		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 VDOLKY	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	
	Souflé	+	2–6 porcí	Připravte těsto na bublaninu s citronem, čokoládou nebo ovocem a nalijte ho nádoby vhodné do trouby s vysokým okrajem	
	Sýrový košíček		1 dávka	Připravte směs na 12–15 dílů se strouhaným měkkým sýrem a na kostičky nakrájenou slaninou nebo šunkou. Naplňte jednotlivé servisovací 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	
	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 mojí domácí bezdrátové síti?

Otevřete konfiguraci svého směrovače (viz příručka 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](https://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.

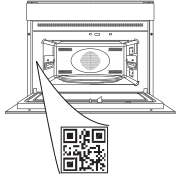




**KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT  
VÁLASZTOTTA**

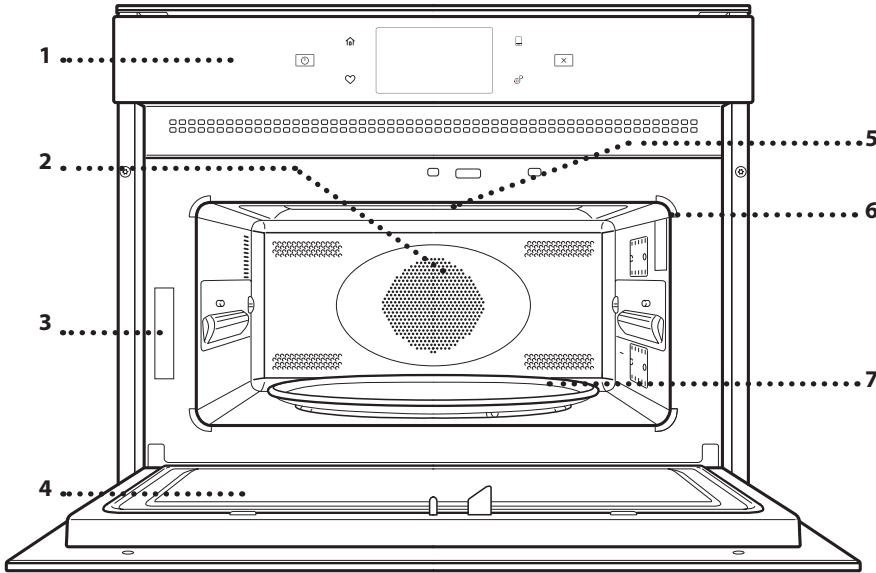
Teljes körű szolgáltatásaink eléréséhez, kérjük, regisztrálja termékét honlapunkon: [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

**A TOVÁBBI INFORMÁCIÓK  
ELÉRÉSÉHEZ OLVASSA BE A  
KÉSZÜLÉKEN TALÁLHATÓ  
QR-KÓDOT**



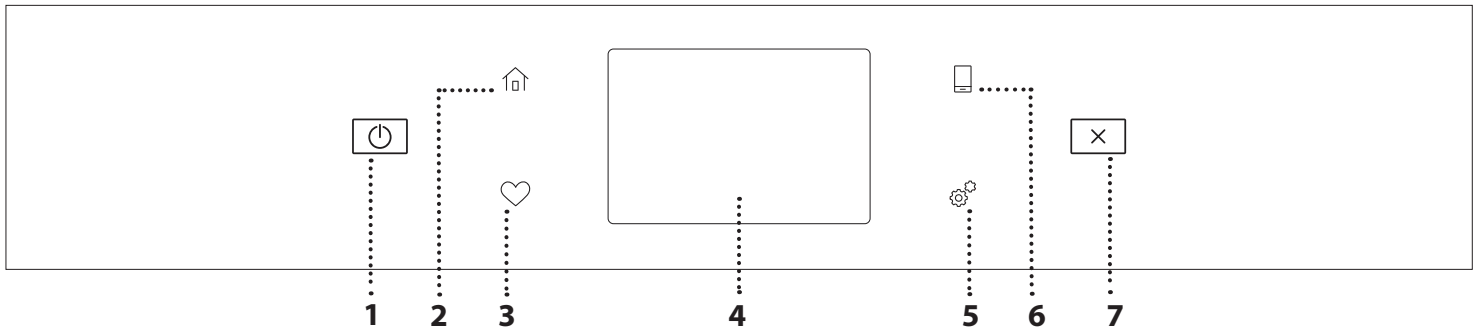
**A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a  
Biztonsági útmutatót.**

## TERMÉKLEÍRÁS



1. Kezelőpanel
2. Kör alakú fűtőelem (nem látható)
3. Azonosító tábla (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 főmenühez.

### 3. KEDVENCEK

Megnyitja a leggyakrabban használt funkciók listáját.

### 4. KIJELZŐ

### 5. ESZKÖZÖK

Itt számtalan opció közül választhat, és módosíthatja a sütő beállításait

### 6. TÁVVEZÉRLÉS

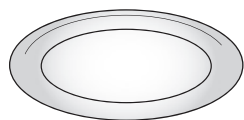
A 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool alkalmazás használatának engedélyezése.

### 7. MÉGSE

A sütő minden funkcióját leállítja, kivéve az órát, az időzítőt és a gombzárat.

# TARTOZÉKOK

## FORGÓTÁNYÉR

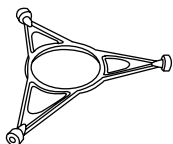


A tányértartóra helyezett üveg forgótányér mindegyik sütési módszerhez használható.

A forgótányért minden edényhez és a sütőtepsi kivételével minden

tartozékhoz is használni kell.

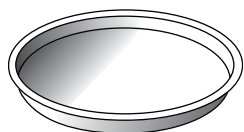
## FORGÓTÁNYÉRTARTÓ



Ezt a tányértartót kizárólag a forgótányérhoz használja.

Ne tegyen rá más tartozékokat.

## CRISP TÁLCA

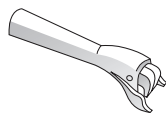


Csak azokra a célokra használja, amelyekre tervezték.

A Crisp tálcat mindig az üveg forgótányér közepére kell helyezni, és üres állapotban előmelegíthető a

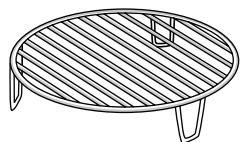
kifejezetten erre a célra való funkcióval. Az ételt közvetlenül a Crisp tálcára helyezze.

## 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.

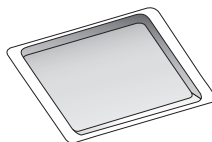
Bizonyos „6<sup>th</sup> Sense Crisp Fry”

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.

## SZÖGLETES SÜTŐTEPSI

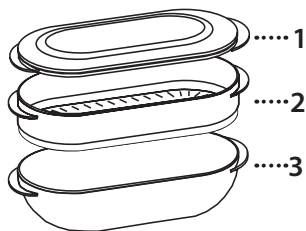


A sütőtepsit csak légkeveréses funkciókkal használja; a mikrohullámú funkcióval nem használható.

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



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.

Azok a tartozékok, amelyek nem részei a csomagnak, külön 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 ételleket. A funkcióval az ételt a sütőlapon vagy más, sütőben is használható sütőedényben készítheti el.

Élelmiszer	Hőmérs. (°C)	Időtartam (perc)
Felfújt	175	30-35
Mini sajtorta	170 *	25-30
Aprósütemények	175 *	12-18

\* Előmelegítés szükséges

Javasolt tartozékok: Szögletes sütőtepsi / Sütőrács

### • HŐLÉGBEFÚV+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
Húsos pite	160	180	25-35

Javasolt tartozékok: Sütőrács

### • GRILL

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

### • TURBOGRILL

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.

#### • 6<sup>th</sup> 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 zömlé, 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

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

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.

#### • 6<sup>th</sup> 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

#### • 6<sup>th</sup> 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
<b>PANÍROZOTT RÁNTOTT FILÉ</b> Sütés előtt enyhén kenje meg olajjal. Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán. Tegye a tálcát a rácsra	100-500 g
<b>FASÍROZOTT</b> Sütés előtt enyhén kenje meg olajjal. Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán. Tegye a tálcát a rácsra	200-800 g
<b>FISH &amp; CHIPS *</b> Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán	1-3 darab
<b>VEGYES SÜLT HAL *</b> Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán	100-500 g
<b>PANÍROZOTT GARNÉLÁK *</b> Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán	100-500 g
<b>PANÍROZOTT TINTAHALKARIKÁK *</b> Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán	100-500 g
<b>PANÍROZOTT HALRÚD *</b> Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán. Fordítsa meg, amikor a sütő jelzi	100-500 g
<b>SÜLT BURGONYA *</b> Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán	200-500 g
<b>SÜLT BURGONYA</b> 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
<b>BURGONYAKROKETT</b> Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán	100-600 g
<b>PADLIZSÁN</b> 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
<b>PAPRIKA</b> 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
<b>CUKKINI</b> Szeletelje fel, mérje meg, és kenje meg olívaolajjal (5%). Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán. Tegye a tálcát a rácsra	200-500 g
<b>CSIRKEFALATOK *</b> Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán. Tegye a tálcát a rácsra	200-600 g
<b>PANÍROZOTT SAJT *</b> Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán. Tegye a tálcát a rácsra	100-400 g
<b>HAGYMAKARIKÁK *</b> 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 mozgatásához.



**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 okoseszközről. 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, 1280x720 (vagy nagyobb) felbontású képernyővel vagy iOS.

Az App Store-ban ellenőrizze, hogy az alkalmazás kompatibilis-e az okoseszközön futó Android vagy iOS verzióval.

Vezeték nélküli router: 2,4 GHz WIFI b/g/n.

#### 1. A 6<sup>th</sup> Sense Live alkalmazás letöltése

Az első lépés a sütő csatlakoztatásához az alkalmazás letöltése az okoseszközre. A 6<sup>th</sup> Sense Live alkalmazás végigvezeti Önt a kapcsolat beállításának itt felsorolt lépésein. A 6<sup>th</sup> 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 sütt étel készítésére használná, azt javasoljuk, hogy melegítse fel üresen a lehetséges szagok eltávolítása érdekében.

Távolítsa el minden védőkartont vagy átlátszó filmréteget a sütőről, és távolítsa el minden tartozékot a belsejéből.

## 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 6<sup>th</sup> 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 „Hőlégbefűvés” funkció használatához 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 6<sup>th</sup> SENSE FUNKCIÓK BEÁLLÍTÁSA

A 6<sup>th</sup> 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 6<sup>th</sup> 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.

Melegítse fel a sütt 200 °C fokra, ideális esetben a „Gyors előmelegítés” funkcióval.


A készülék első használatát követően érdemes kiszellőztetni a helyiséget.

### 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 6<sup>th</sup> 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 a sütő ajtaját, és folytassa a sütést.

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 a sütő ajtaját, és folytassa a sütést.

## 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.
- 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 6<sup>th</sup> 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 visszaszámol.

Az időzítő bekapcsolása után kiválaszthat és aktiválhat funkciókat.

Az időzítő folytatja a visszaszámlálást, 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 „Hőlégbefúvás” funkciót javasoljuk. Vagy a sütési idő csökkentése érdekében használható még a „Hőlégbefúvás + MIKRO” funkció is, ha a mikrohullámú teljesítmény nem haladja meg a 160 wattot. Így az étel puha és illatos marad.

A „Hőlégbefúvás” 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 „Hőlégbefúvás + 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 „Hőlégbefúvás” funkcióval: ilyenkor melegítse elő a sütőt 200 °C-ra, és a mozzarella 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 hőlégbefúvást a mikrohullámokkal kombinálja, tehát a „Turbo grill + mikro” vagy a „Hőlégbefúvás+mikroh.” 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		
RICE, PASTA & CEREALS (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.
			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		Bulgur	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		1-2 adag 	Öntsön sós vizet és zabkását egy magas falú edénybe, keverje össze, és tegye a sütőbe	

\* 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 grillrácsra
	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 grillrácsra
	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
GŐZÖLT HÚS	Csirkefilék		300-800 g	Terítse szét egyenletesen a párolórácson
	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
	Kebab		400-1200 g	Kenje meg olajjal, és fűszerezze. Terítse szét egyenletesen a grillrácsra
	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

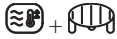


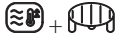





Pároló (teljes)

Pároló  
(Edény + fedő)Pároló  
(edény)

Sütőrács








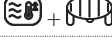







Szögletes  
sütőtepsi

Crisp tábla

	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	Steak	 300-800 g ◦•	Terítse szét egyenletesen a párolórácson	
		Filé			
	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	Burgonyadarabok		300-1200 g	A sütőbe helyezés előtt darabolja fel, és ízesítse olajjal, sóval és zöldfűszerrel
	Potato Wedges (Hasábburgonya)		300-800 g	A sütőbe helyezés előtt darabolja fel hosszúkás darabokra, és ízesítse olajjal, sóval és zöldfűszerrel
	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 zöldfűszereivel.
	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 tejfölt vagy más szószot.
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	Darabolja fel, és tegye egy nagyobb edénybe. Sózza és borsozza, majd öntsön rá tejszínt. Szórjon reszelt sajtot a tetejére
	Vegetable (Zöldség*)		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
	Sárgarépa			
	Brokkoli		200-500 g	Darabolja fel. Terítse szét egyenletesen a párolórácson
	Karfiol			
	Tök		200-500 g	Terítse szét egyenletesen a párolórácson
	Főtt kukorica		300-1000 g	
	Paprika		200-500 g	Darabolja fel. Terítse szét egyenletesen a párolórácson
Egyéb zöldségek		200-500 g	Terítse szét egyenletesen a párolórácson	
GŐZÖLT FAGYASZTOTT ZÖLDSÉGEK	Gőzölt zöldségek		300	Terítse szét egyenletesen a párolórácson
SÜLT 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
	Paprika		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

TARTOZÉKOK

 Edény mikróhoz/sütőhöz

 Pároló (teljes)












 Pároló (Edény + fedő)

 Pároló (edény)

 Sütőrács

 Szögletes sütőtepsi

 Crisp tálcá

	Élelmiszer-kategóriák	Tartozékok	Mennyiség	Sütési információk
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, balsameccettel és fűszerekkel. Tekerje fel, és hajtsa be a végeit
KENYÉR	Tekercsek		1 csomag	Készítsen egy könnyű kenyértésztát kedvenc receptje alapján. Kelesztés előtt formázzon belőle kifliket. Használja a sütő kelesztő funkcióját
	Tekercsek *		1 csomag	Vegye ki a csomagolásból. Terítse szét egyenletesen a sütőtepsin
	Szendvicstenyér 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
	Pogácsa		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 	
	Hűtött pizza		200-500 g	Vegye ki a csomagolásból. Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán
TORTÁK ÉS SÜTEMÉNYEK	KELT TORTÁK	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
		Choccolate 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 kizsírozott 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
		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 kizsírozott 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
		Gyümölcsös pite *		300-800 g	Vegye ki a csomagolásból. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon rajta alufólia
MUFFINOK ÉS MINITORTÁK	Muffin		1 csomag	Készítse el a tésztát a kedvenc receptje szerint 16-18 darabhoz, és töltse a papírfomákba. Terítse szét egyenletesen a sütőtepsin	
	Felfújó		2-6 adag	Készítse el a szüflét 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 tükörtójs		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	Sütés előtt kenje meg a sajtot egy kevés olajjal. Oszlassa el egyenletesen a Crisp tálcán	
	Panírozott sajt *		100-400 g		
	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, mikroszálás törölkendővel tisztítsa. Ha erősen szennyezett a felület, pár csepp pH-semleges tisztítószerrel tegyen a kendőre. Törölje le egy száraz törölkendővel.
- 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 távolítson 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 jelszótitkosítás: 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.

### Kicseréltem 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 „Store Demo Mode” (Bolti demo üzemmód) 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 „Connect to Network” (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:

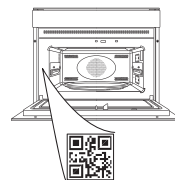
- A készüléken lévő QR-kód használata
- a [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) honlapon
- Vagy **vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal** (a telefonszámot lásd a garanciafüzetben). Amennyiben a vevőszolgálathoz fordul, kérjük, adja meg a termék adattábláján feltüntetett kódokat.



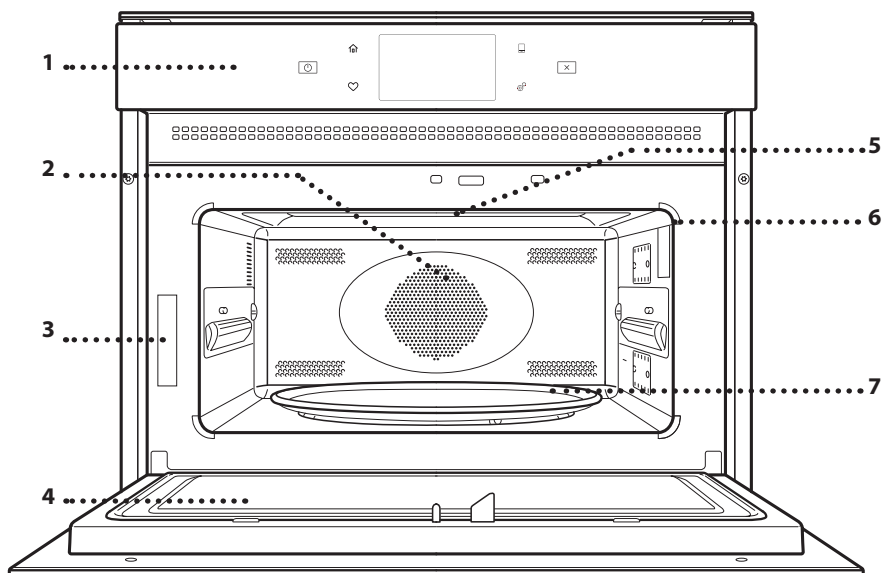
**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL**

W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

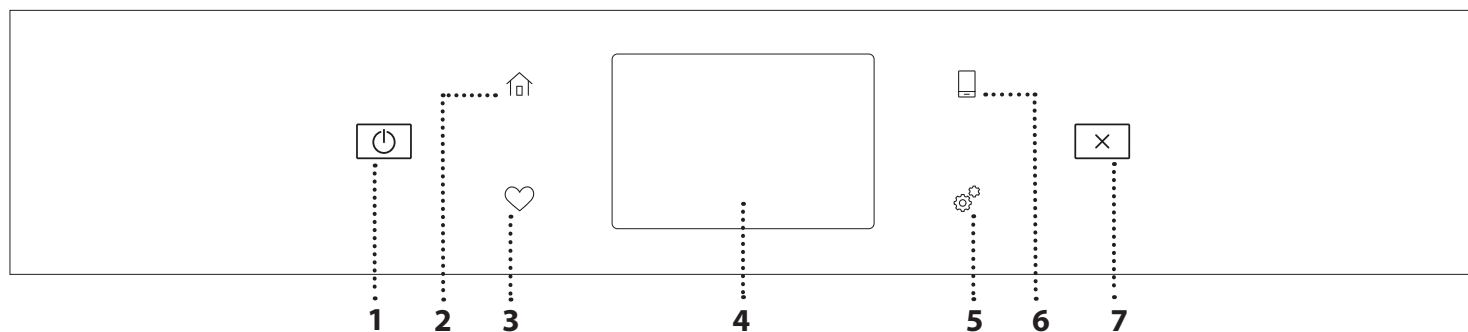
**W CELU UZYSKANIA SZCZEGÓŁOWYCH INFORMACJI, NALEŻY ZESKANOWAĆ KOD QR NA URZĄDZENIU**



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**

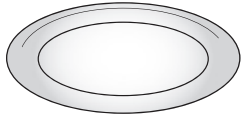
Możliwość skorzystania z aplikacji 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool.

**7. ANULUJ**

Przerwanie działania danej funkcji urządzenia poza zegarem, minutnikiem kuchennym oraz blokadą elementów sterujących.

# AKCESORIA

## TALERZ OBROTOWY

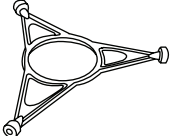


Umieszczony na podstawce, szklany talerz obrotowy może być używany do wszystkich metod gotowania.

Talerz obrotowy musi zawsze stanowić podstawę dla innych

pojemników i akcesoriów, z wyjątkiem blach do pieczenia.

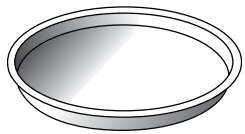
## PODSTAWKA POD TALERZ OBROTOWY



Podstawki należy używać tylko ze szklanym talerzem obrotowym.

Na podstawce nie należy umieszczać innych akcesoriów.

## TALERZ CRISP

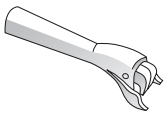


Może być używany tylko z wybranymi funkcjami.

Talerz Crisp musi być zawsze umieszczany na środku szklanego talerza obrotowego i, kiedy jest

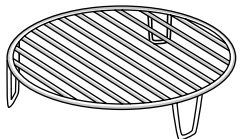
pusty, może zostać podgrzany przy użyciu specjalnej funkcji przeznaczonej tylko do tego celu. Umieścić potrawę bezpośrednio na talerzu Crisp.

## 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.

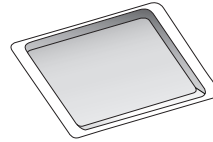
Podczas korzystania z niektórych funkcji „6<sup>th</sup> Sense Crisp Fry” należy używać go jako podstawki pod talerz Crisp.

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.

Akcesoria dodatkowe, które nie są dołączone do zestawu,

## PROSTOKĄTNA BLACHA DO PIECZENIA

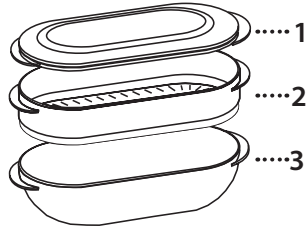


Blachy do pieczenia można używać tylko z funkcjami umożliwiającymi pieczenie konwekcyjne; nie wolno używać jej w połączeniu z mikrofalami.

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



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.

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

#### • TERMOOBIEG

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
Mięso zapiekane w cieście	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

#### • TURBO GRILL

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

#### • TURBO GRILL + 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

#### • SZYBKIE 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.


Funkcja ta umożliwia w pełni zautomatyzowane pieczenie wszystkich rodzajów potraw. Aby najlepiej wykorzystać możliwości tej funkcji, należy stosować się do wskazówek zawartych w danej tabeli pieczenia.

#### • ROZMRAŻANIE 6<sup>th</sup> 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

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

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 6<sup>th</sup> 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

#### • 6<sup>th</sup> 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
<b>SMAŻENIE PANIEROWANEGO FILETA</b> Przed pieczeniem lekko nasmarować olejem. Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp. Umieścić talerz na podstawie	100-500 g
<b>PULPETY</b> Przed pieczeniem lekko nasmarować olejem. Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp. Umieścić talerz na podstawie	200 - 800 g
<b>RYBA Z FRYTKAMI *</b> Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp	1-3 szt.
<b>MIESZANE SMAŻONE RYBY *</b> Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp	100-500 g
<b>PANIEROWANE KREWETKI *</b> Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp	100-500 g
<b>KRĄŻKI Z KALMARÓW W CIEŚCIE *</b> Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp	100-500 g
<b>PANIEROWANE PALUSZKI RYBNE *</b> Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp. Obrócić, gdy pojawi się odpowiedni komunikat	100-500 g
<b>SMAŻONE ZIEMNIAKI *</b> Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp	200 - 500 g
<b>SMAŻONE ZIEMNIAKI</b> Obrąć 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
<b>KROKIETY ZIEMNIACZANE</b> Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp	100-600 g
<b>BAKŁAŻAN</b> 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
<b>PAPRYKA</b> Pokroić, zważyć i nasmarować oliwą z oliwek (5%). Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp. Umieścić talerz na podstawie	200 - 500 g
<b>CUKINIA</b> Pokroić, zważyć i posmarować oliwą z oliwek (5%). Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp. Umieścić talerz na podstawie	200 - 500 g
<b>NUGETSY Z KURCZAKA *</b> Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp. Umieścić talerz na podstawie	200-600 g
<b>SER PANIEROWANY *</b> Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp. Umieścić talerz na podstawie	100 - 400 g
<b>KRĄŻKI CEBULI *</b> 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 z ekranem o rozdzielczości 1280x720 (lub wyższej) lub iOS.

Sprawdź na app store (platforma z aplikacjami) kompatybilność aplikacji z wersją systemu Android lub iOS.

Bezprzewodowy router: 2,4Ghz WiFi b/g/n.

#### 1. Pobranie aplikacji 6<sup>th</sup> Sense Live

Pierwszym krokiem do połączenia urządzenia jest pobranie aplikacji na urządzenie mobilne. Aplikacja 6<sup>th</sup> Sense Live poprowadzi użytkownika przez wszystkie opisane tutaj kroki. Można pobrać aplikację 6<sup>th</sup> 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. Nagrzać 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 6<sup>th</sup> Sense.

- Dotknąć głównej żądanej funkcji, aby przejść do odpowiedniego menu.
- Przewijać do góry lub w dół, aby zapoznać się z listą.
- Wybrać żadaną 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 żadaną 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 6<sup>th</sup> SENSE

Funkcje 6<sup>th</sup> 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 6<sup>th</sup> 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 żadaną godzinę rozpoczęcia.
- Po ustawieniu żadanego 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 opóźniony czas rozpoczęcia gotowania, faza nagrzewania piekarnika musi być wyłączona: Piekarnik będzie stopniowo nagrzewał się do wymaganej temperatury, co oznacza, że czas pieczenia będzie nieco dłuższy niż 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 mikrofali 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 mikrofalowej 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.

W przypadku funkcji gotowania, które umożliwiają ręczną

zmianę ustawienia domyślnego opcji podgrzewania, można zmienić ustawienie domyślne.

- Wybierz funkcję, która umożliwia ręczne wybranie funkcji podgrzewania.
- Naciśnij ikonę , aby włączyć lub wyłączyć wstępne podgrzewanie. Zostanie to ustawione jako opcja domyślna.

## 8. WSTRZYMYWANIE PIECZENIA

Niektóre funkcje 6<sup>th</sup> 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.
- Aby wznowić pieczenie, należy zamknąć drzwiczki.

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.
- Aby wznowić pieczenie, należy zamknąć drzwiczki.

## 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 umożliwi zapisanie funkcji wskazując maksymalnie 4 pory ulubionych posiłków, w tym śniadania, obiadu, przekąski i kolacji.

- Dotknąć ikony, aby wybrać przynajmniej jeden posiłek.
- Dotknąć „ULUBIONE”, aby zapisać funkcję.

### WCZEŚNIEJ ZAPISANE

Funkcje, które zostaną zapisane jako ulubione, będą wyświetlane na głównym ekranie dla danej pory dnia.

Aby zobaczyć menu Ulubione naciśnij : Funkcje będą podzielone według pory posiłku i podane będą pewne sugestie.


- Dotknąć ikony posiłków, aby wyświetlić odpowiednie listy.
- Przewinąć zaproponowaną listę.
- Dotknąć żądanego 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:

- Naciśnij .
- 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.

### WAKTYWNIANIE ZDALNE

Możliwość skorzystania z aplikacji 6<sup>th</sup> 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 na parze


### 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

Mikrofałe przenikają do żywności jedynie na pewną głębokość, zatem podczas pieczenia kilku potraw jednocześnie należy umieścić je w możliwie największej odległości tak, by umożliwić działanie mikrofał.

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 zapięcia 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 kuchenke 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 rozprowadzenie 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 mikrofałi ustawioną na wartość nie większą niż 160 W, aby potrawy pozostały miękkie i aromatyczne.

Przy funkcji „Wymuszony nadmuch”, 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 kuchenke mikrofalowej.

Korzystając z funkcji „Termoobieg + Mikrofałe”, należy używać wyłącznie pojemników odpowiednich do użytku w kuchenke 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 nadmuch”: w takiej sytuacji należy podgrzać piekarnik do temperatury 200°C i rozprowadzić 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 mikrofał z termoobiegiem, np. „Turbogrill+Mikrofałe” lub „Termoobieg+Mikrofałe”.

Aby osiągnąć najlepsze możliwe efekty pieczenia, należy ustawić poziom mocy mikrofałi na wartość 350 W.

Kategorie żywności		Akcesoria	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				
RICE, PASTA & CEREALS (RYŻ, MAKARON I ZBOŻA)	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		
	ZIARNA 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 orkisz		
			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	Akcesoria	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
	MIĘSO GOTOWANE NA PARZE	Filety z kurczaka	300-800 g	Rozłożyć równomiernie na kratce do gotowania na parze
		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”
		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/mikrofal



Naczynie do gotowania na parze (kompletne)



Naczynie do gotowania na parze (Spód + pokrywka)



Naczynie do gotowania na parze (spód)



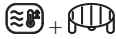




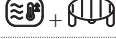






Kratka



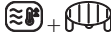





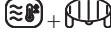




















Prostokątna blacha do pieczenia



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		300-800 g 	Rozłożyć równomiernie na kratce do gotowania na parze
		Filety			
	ZAPIEKANKA RYBNA	Zapiekanek rybna	 + 	500-1200 g	Obtoczyć w bułce tartej, a po wierzchu posypać wiórkami masła
		Zapiekanek 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
		Krążki z kalmarów w cieście *			
		Panierowane paluszki rybne *			
		Mieszane smażone ryby *			
Kotlet rybny		300 - 800 g	Przed rozpoczęciem procesu nagrzewania lekko natłuścić talerz Crisp. Doprawić steki rybne olejem i posypać je ziarnami sezamu		


\* Mrożone  Sugerowana ilość. Nie otwierać drzwiczek podczas przygotowywania potrawy.

	Kategorie żywności	Aksesoria	Ilość	Informacje dotyczące przygotowywania potraw	
WARZYWA	PIECZONE WARZYWA	Kawałki ziemniaków	 + 	300-1200 g	Przed umieszczeniem w komorze pokroić na kawałki, doprawić olejem, solą i ziołami
		Potato Wedges (Łódeczki ziemniaczane)		300 - 800 g	Przed umieszczeniem w komorze pokroić na łódeczki, doprawić olejem, solą i ziołami
		Warzywa faserowane		600-2200 g	Wyjąć łyżeczką miąższ z warzyw i napelnić je mieszanką samego miąższu, 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.
	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	Pokroić na kawałki i umieścić w większym pojemniku. Przyprawić solą, pieprzem i zalać śmietaną. Posypać z wierzchu serem
		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
		Groszek		200-500 g 	Rozłożyć równomiernie na kratce do gotowania na parze
		Marchew		200-500 g 	Pokroić na kawałki. Rozłożyć równomiernie na kratce do gotowania na parze
		Brokuły			
		Kalafior			
		Kabaczek		200-500 g 	Rozłożyć równomiernie na kratce do gotowania na parze
		Kolba kukurydzy		300-1000 g 	
		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	Warzywa gotowane na parze		300 	Rozłożyć równomiernie na kratce do gotowania na parze
	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	


## 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		Akcesoria	Ilość	Informacje dotyczące przygotowywania potraw	
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	
CHLEB	Bułki		1 wypiek	Przygotować ciasto według ulubionej receptury na pieczywo lekkie. Uformować bułki przed wyrośnięciem. Użyć funkcji przeznaczonej specjalnie do wyrastania	
	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	
	Babeczki		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 biskoptowe 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	Akcesoria	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
		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. Napęlić 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	
PRZEKĄSKI	Popcorn	-	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	
	Krążki cebuli *		100-500 g		
	Orzechy prażone		50-200 g	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

## 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 adaptory 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, zapora sieciowa 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?

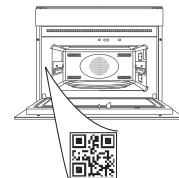
Można albo zachować te same ustawienia (nazwa sieci i hasło), albo usunąć poprzednie ustawienia z urządzenia i skonfigurować je na nowo.

# 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](https://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.



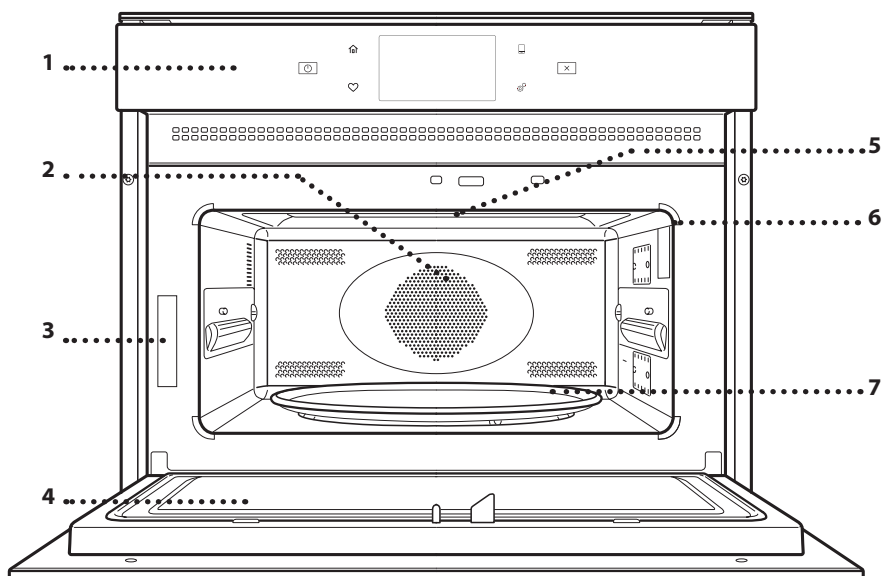



**VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS WHIRLPOOL**

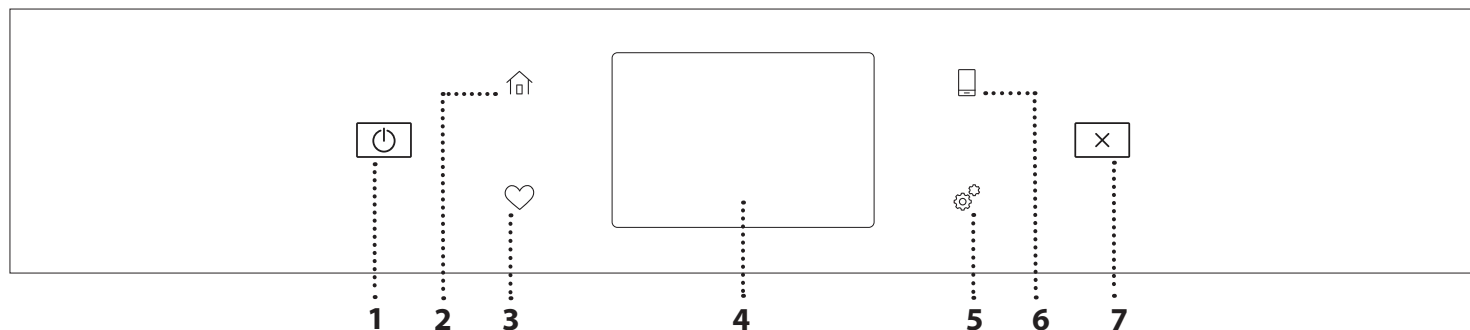
Pentru a beneficia de servicii complete de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

**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**

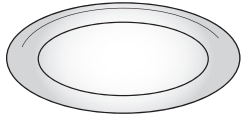
Pentru a activa utilizarea aplicației Whirlpool 6<sup>th</sup> Sense Live.

**7. ANULARE**

Pentru a opri orice funcție a cuptorului, cu excepția funcțiilor Clock (Ceas), Cronometru de bucătărie și Blocare control.

## ACCESORII

### PLACA ROTATIVĂ

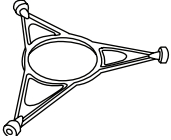


Placa rotativă din sticlă amplasată pe suportul său poate fi utilizată pentru toate metodele de preparare.

Placa rotativă trebuie să fie utilizată întotdeauna ca bază de susținere

pentru recipiente și accesorii, excepție făcând doar tava de copt.

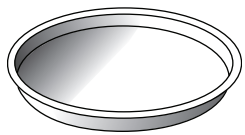
### SUPORTUL PLĂCII ROTATIVE



Suportul plăcii rotative din sticlă trebuie să fie utilizat doar pentru susținerea acesteia.

Nu amplasați alte accesorii pe acest suport.

### FARFURIA CRISP

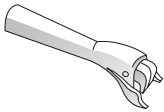


Numai pentru utilizare cu funcțiile desemnate.

Farfuria Crisp trebuie să fie amplasată întotdeauna în centrul plăcii rotative din sticlă și poate fi

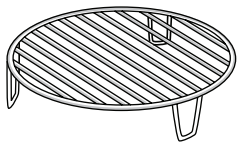
preîncălzită atunci când este goală, utilizându-se funcția specială exclusiv în acest scop. Amplasați alimentele direct pe farfuria Crisp.

### MÂNERUL PENTRU FARFURIA CRISP



Util pentru scoaterea din cuptor a farfuriei Crisp fierbinți.

### GRĂTAR DE SÂRMĂ



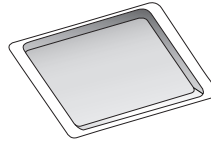
Acesta vă permite să amplasați alimentele mai aproape de grill, pentru o rumenire perfectă a preparatelor și permite circulația optimă a aerului.

Trebuie utilizat ca bază pentru farfuria Crisp în cazul anumitor funcții „6<sup>th</sup> 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

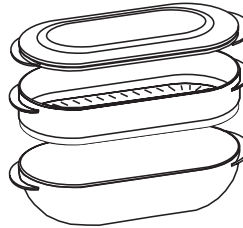


Utilizați tava de copt numai cu funcțiile care permit prepararea prin convecție; aceasta nu trebuie să fie utilizată niciodată în combinație cu microundele.

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.

## FUNCȚII DE PREPARARE

### FUNCȚII 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	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 în coajă	650	Ridicat	10 - 12

Accesorii recomandate: Grătar de sârmă

#### • GRILL TURBO

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.

##### » CREȘTERE

Pentru dospirea optimă a aluaturilor 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.


Acestea permit gătitul 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 6<sup>th</sup> 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 decongeala 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 6<sup>th</sup> 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.

#### • ABUR 6<sup>th</sup> 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

#### • 6<sup>th</sup> 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
<b>FILE CU PESMET PRĂJIT</b> Acoperiți cu un strat subțire de ulei înainte de preparare. Distribuți uniform pe farfuria Crisp. Așezați farfuria pe grătar	100 - 500 g
<b>CHIFTELE</b> Acoperiți cu un strat subțire de ulei înainte de preparare. Distribuți uniform pe farfuria Crisp. Așezați farfuria pe grătar	200 - 800 g
<b>PEȘTE ȘI CARTOFI PRĂJIȚI *</b> Distribuți uniform pe farfuria Crisp	1 - 3 pt
<b>PRĂJIRE MIXTĂ PEȘTE *</b> Distribuți uniform pe farfuria Crisp	100 - 500 g
<b>CREVEȚI CU PESMET *</b> Distribuți uniform pe farfuria Crisp	100 - 500 g
<b>RONDELE DE CALAMARI ÎN PESMET *</b> Distribuți uniform pe farfuria Crisp	100 - 500 g
<b>CROCHETE DE PEȘTE CU PESMET *</b> Distribuți uniform pe farfuria Crisp. Întoarceți atunci când se solicită acest lucru	100 - 500 g
<b>CARTOFI PRĂJIȚI *</b> Distribuți uniform pe farfuria Crisp	200 - 500 g
<b>CARTOFI PRĂJIȚI</b> 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
<b>CROCHETE DE CARTOFI</b> Distribuți uniform pe farfuria Crisp	100 - 600 g
<b>VINETE</b> 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
<b>ARDEI</b> Tăiați felii, cântăriți și ungeți cu ulei de măsline (5%). Distribuți uniform pe farfuria Crisp. Așezați farfuria pe grătar	200 - 500 g
<b>DOVLECEI</b> Tăiați felii, cântăriți și ungeți cu ulei de măsline (5%). Distribuți uniform pe farfuria Crisp. Așezați farfuria pe grătar	200 - 500 g
<b>CROCHETE DE PUI *</b> Distribuți uniform pe farfuria Crisp. Așezați farfuria pe grătar	200 - 600 g
<b>CAȘCAVAL PANE *</b> Distribuți uniform pe farfuria Crisp. Așezați farfuria pe grătar	100 - 400 g
<b>RONDELE DE CEAPĂ *</b> 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 LIMBĂ

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. SETTING UP WIFI (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 cu ecran de 1280x720 (sau mai mare) sau iOS.

Consultați pe App Store compatibilitatea aplicației cu versiunile de Android sau iOS.

Router fără fir: 2,4 GHz WiFi b/g/n.

#### 1. Download the 6th Sense Live app (Descărcați aplicația 6<sup>th</sup> Sense Live)

Primul pas în conectarea aparatului este de a descărca aplicația pe dispozitivul mobil. Aplicația 6<sup>th</sup> Sense Live vă va ghida prin toți pașii enumerați aici. Puteți descărca aplicația 6<sup>th</sup> 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.

## UTILIZAREA ZILNICĂ

### 1. SELECT A FUNCTION (SELECTAȚI O FUNCȚIE)

- Pentru a porni cuptorul, apăsați  sau atingeți oriunde pe ecran.

Afișajul vă permite să alegeți între funcțiile Manual și 6<sup>th</sup> 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. SET MANUAL FUNCTIONS (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.

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

Funcțiile 6<sup>th</sup> 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.

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.

Funcțiile sunt afișate pe categorii de alimente în meniul „ALIMENTE GĂTITE CU FUNCȚIA 6<sup>th</sup> 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 întârziati 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. START THE FUNCTION (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.
- Apăsați „START”.

Puteți să modificați valorile setate în orice moment al procesului de preparare, atingând valoarea pe care doriți să o modificați.

- Apăsați  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. Apăsați pe una din ele pentru a porni gătitul cu funcția de microunde setată la putere maximă (900 W).

- Deschideți ușa.
- Introduceți alimentele în cuptor și închideți ușa.
- Apăsați 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. PAUSING COOKING (ÎNTRERUPEREA PREPARĂRII)

Anumite funcții 6<sup>th</sup> 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, apoi reluați procesul de gătit.

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, apoi reluați procesul de gătit.

## 9. END OF COOKING (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 gătitul, puteți extinde durata de gătit 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.
- 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 6<sup>th</sup> 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: Oala 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 apăsați 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

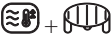


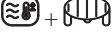


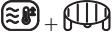









Pentru a obține rumenirea perfectă a suprafeței într-o perioadă scurtă de timp, menținând în același timp interiorul cărnii sau al peștelui fraged și suculent, se recomandă să utilizați funcții care combină funcția Aer forțat cu microundele, de exemplu „Turbo grill + Microunde” sau „Aer forțat + Microunde”.

Pentru a obține rezultate de preparare optime, setați nivelul de putere al microundelor la valoarea de 350 W.








# TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

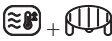




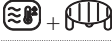






Categorii de alimente		Accesorii	Cantitate	Informații privind prepararea			
CASEROLĂ ȘI PASTE LA CUPTOR	Lasagna		4 – 10 porții	Preparați în conformitate cu rețeta favorită. Turnați sosul bechamel deasupra și presărați brânză pentru a obține o rumenire perfectă			
	Cannelloni		400 - 1500 g				
	Lasagna *		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			1-2 porții ◐•	Adăugați apă cu sare și fulgi de ovăz într-un recipient adânc, amestecați și introduceți în cuptor

\* Congelat ◐• Cantitate recomandată. Nu deschideți ușa în timpul desfășurării procesului de preparare.






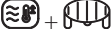

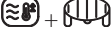







Categorii de alimente		Accesorii	Cantitate	Informații privind prepararea
VITĂ	Mușchi de vită		800 - 1500 g	Ungeți cu ulei și frecați cu sare și piper. Condimentați cu usturoi și ierburi aromatice după preferință. La finalul procesului de preparare, lăsați preparatul să stea cel puțin 15 minute înainte de a tăia
	Friptură de vițel la cuptor			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		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
	Șuncă		50 - 150 g	Distribuți uniform în farfuria Crisp
MIEL	Friptură de miel		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
CARNE LA ABUR	Fileuri de Pui		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		4-8 porții	Preparați în conformitate cu rețeta favorită și dați forma tăvii pentru franzelă, apăsând pentru a elimina golurile de aer
	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 (Compleată)	Oală de preparare cu aburi (Parte inferioară + Capac)	Oală de preparare cu aburi (parte inferioară)	Grătar de sârmă	Tavă de copt dreptunghiulară	Farfuria Crisp


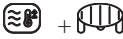







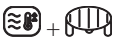
	Categoriile de alimente	Accesorii	Cantitate	Informații privind prepararea	
PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE	PEȘTE ÎNTREG	Pește întreg la cuptor	 + 	600 - 1200 g	Ungeți cu ulei. Condimentați cu zeamă de lămâie, usturoi și pătrunjel
		Pește întreg la abur		600 - 1200 g	
	FILEURI LA ABUR ȘI FRIPTURI	Friptură		300 - 800 g 	Distribuiți uniform în grătarul de preparare la aburi
		Fileuri			
	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			

\* Congelat  Cantitate recomandată. Nu deschideți ușa în timpul desfășurării procesului de preparare.

Categorii de alimente		Accesorii	Cantitate	Informații privind prepararea
LEGUME LA CUPTOR	Cartofi bucăți		300 - 1200 g	Tăiați în bucăți, condimentați cu ulei, sare și ierburi aromatice înainte de a introduce în cuptor
	Potato Wedges (Cartofi feliți)		300 - 800 g	Tăiați felii, 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 farfurie Crisp
	Cartofi în coajă		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.
LEGUME GRATINATE	Cartofi		4 - 10 porții	Feliți 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	
	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			
	Dovlecel		200 - 500 g ☉	
	Porumb		300 - 1000 g ☉	Distribuți uniform în grătarul de preparare la aburi
	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	Legume la abur		300 ☉	Distribuți uniform în grătarul de preparare la aburi
LEGUME USCATE	Cartofi prăjiți *		200 - 500 g	Distribuți uniform în farfurie Crisp
	Cartofi prăjiți		200 - 500 g	Decoțiți 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. Distribuți uniform în farfurie Crisp
	Crochete de cartofi		100 - 600 g	Distribuți uniform în farfurie 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. Distribuți uniform în farfurie Crisp
	Ardei		200 - 500 g	Feliți, cântăriți și amestecați cu ulei, aproximativ 10 g pentru fiecare 200 g de ardei uscați. Condimentați cu sare. Distribuți uniform în farfurie Crisp
	Dovlecei		200 - 500 g	Feliți, cântăriți și amestecați cu ulei, aproximativ 10 g pentru fiecare 200 g de dovlecei uscați. Condimentați cu sare și piper negru. Distribuți uniform pe farfurie 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	Farfurie Crisp

Categorii de alimente		Accesorii	Cantitate	Informații privind prepararea	
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	
PÂINE	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	
	Chifle *		1 rând	Scoateți din ambalaj. Distribuți 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. Distribuți 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. Distribuți 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. Distribuți uniform în farfuria Crisp	
PRĂJITURI ȘI PRODUSE DE PĂISERIE	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	
	PRĂJITURI CU AGENT DE CREȘTERE	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
		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 UMPLETE	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
		Bezele		1 rând	Preparați un aluat din 2 albușuri de ou, 80g zahăr și 100g nucleă 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.
DESSERTURI	Compot de fructe		300 - 800 ml	Decojiți și scoateți sămburii fructelor. Tăiați în bucăți și introduceți-le în grătarul de preparare cu aburi	
	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 punga 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	
	Rondele 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 (Compleată)

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?

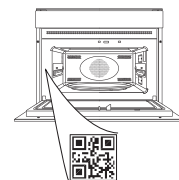
Puteți să păstrați aceleași setări (numele și parola rețelei) sau să ștergeți setările anterioare de la aparat și să configurați din nou setările.

# 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. Opriti 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.

## Politicele, documentația standard și informații suplimentare despre produs pot fi găsite:

- Utilizarea codului QR de la aparat
- Vizitând site-ul nostru web [docs.whirlpool.eu](https://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.

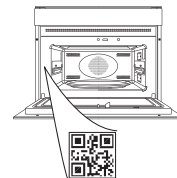




ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK WHIRLPOOL

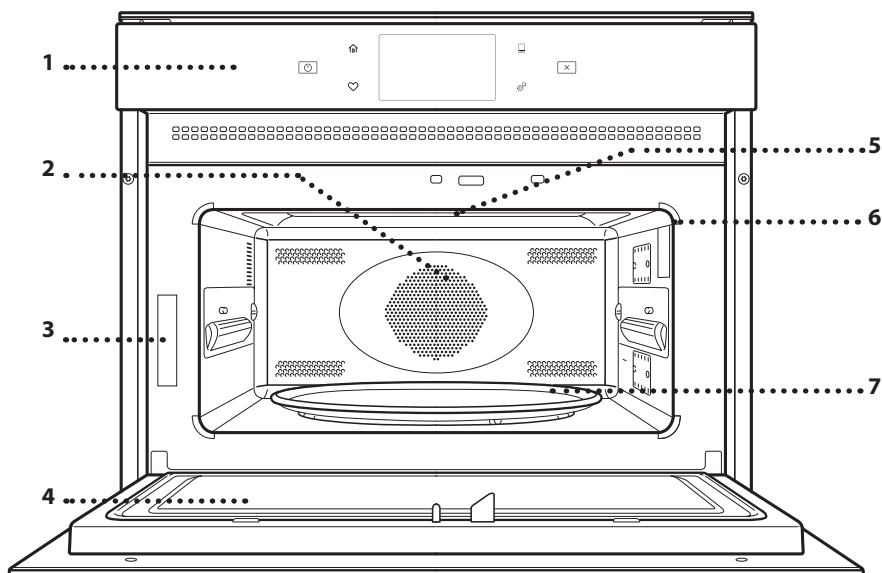
Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc, zaregistrujte, prosím, svoj spotrebič na [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

**VIAC INFORMÁCIÍ ZÍSKATE, AK  
OSKENUJETE QR KÓD NA VAŠOM  
SPOTREBIČI**



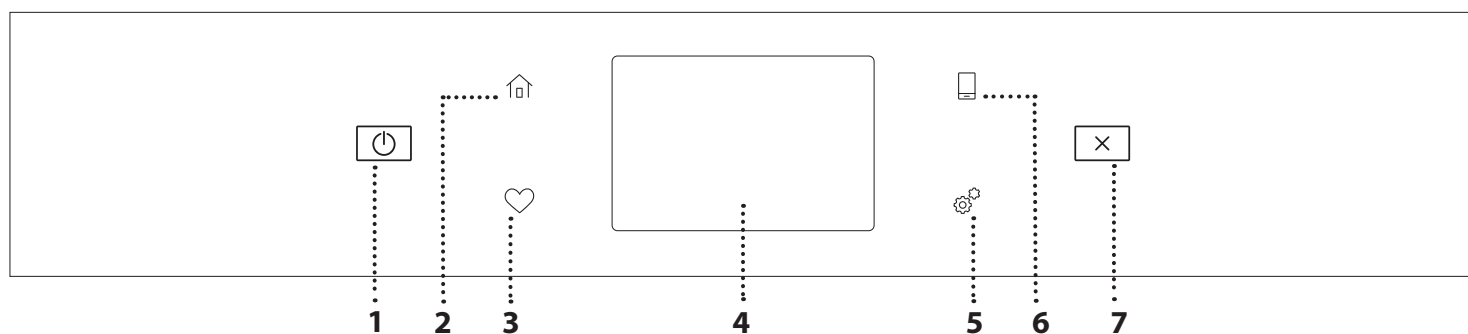
**Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si  
prečítajte Bezpečnostné pokyny.**

## 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. NÁSTROJE

Na výber z niekoľkých možností a tiež na zmenu nastavení a preferencií

### 6. DIAĽKOVÉ OVLÁDANIE

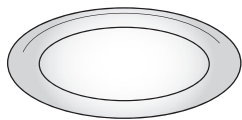
Aby bolo možné používať aplikáciu Whirlpool 6<sup>th</sup> Sense Live.

### 7. ZRUŠIŤ

Na zastavenie hociktorej funkcie rúry okrem hodín, minútky a zámku ovládania.

# PRÍSLUŠENSTVO

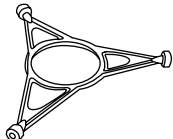
## OTOČNÝ TANIER



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.

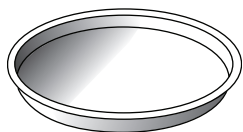
## DRŽIAK OTOČNÉHO TANIERA



Používajte len držiak pre otočný tanier.

Na držiak nekladte iné príslušenstvo.

## TANIER CRISP

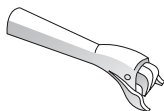


Používajte iba s určenými funkciami.

Tanier Crisp sa musí vždy umiestniť do stredu skleneného otočného taniera a ak je prázdny, môže sa predhriať pomocou špeciálnej

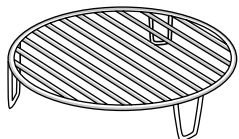
funkcie len na tento účel. Potraviny sa ukladajú priamo na zapekací Crisp tanier.

## RU KOVĽ 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.

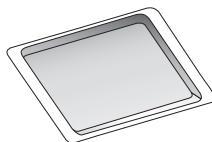
Musí sa používať ako podstavec pre

tanier Crisp pri niektorých funkciách „6<sup>th</sup> 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

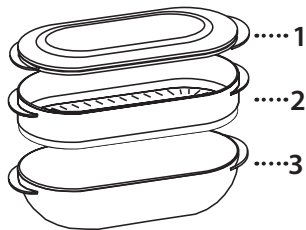


Plech na pečenie používajte len s funkciami, ktoré umožňujú konvekčnú prípravu jedál; nikdy ho nesmiete použiť v kombinácii s mikrovlnami.

Plech vkladajte vodorovne, spočívajúc na rošte v priestore pečenia.

Upozornenie: Pri použití pravouhlého plechu na pečenie nemusíte vybrať otočný tanier a jeho držiak.

## PARÁK



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	Vaječný krém	500	16 – 17
Varenie	Pečená fašírka	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
Syrové košíčky	170 *	25 – 30
Cookies (Sušienky)	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 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 hneď 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 6<sup>th</sup> 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
 ROZMRAZENIE CHLEBA DO CHRUMKAVA	50 – 800 g
MÄSO	100 – 2 000 g
HYDINA	100 – 3 000 g
RYBY	100 – 2 000 g
ZELENINA	100 – 2 000 g
CHLIEB	100 – 2 000 g

#### • 6<sup>th</sup> 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 zlepši výsledok, najmä pri mrazených jedlách.

Počas tejto funkcie neotvárajte dvierka.

#### • PARA 6<sup>th</sup> 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

#### • 6<sup>th</sup> SENSE CRISP FRY

Táto zdravá a špeciálna funkcia kombinuje kvalitu funkcie crisp s vlastnosťami cirkulácie teplého vzduchu. Vďaka nej je vyprážané 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
<b>FILÉ V CESTÍČKU NA VYPRÁŽANIE</b> Pred prípravou zľahka naolejujte. Rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Tanier postavte na rošt	100 – 500 g
<b>KARBONÁTKY</b> Pred prípravou zľahka naolejujte. Rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Tanier postavte na rošt	200 – 800 g
<b>RYBA A HRANOLČEKY *</b> Rovnomerne rozložte na tanier Crisp	1 – 3 porcie
<b>ZMIEŠANÉ VYPRÁŽANÉ RYBY *</b> Rovnomerne rozložte na tanier Crisp	100 – 500 g
<b>USTRICE V CESTÍČKU *</b> Rovnomerne rozložte na tanier Crisp	100 – 500 g
<b>KRÚŽKY KALAMÁRE V CESTÍČKU *</b> Rovnomerne rozložte na tanier Crisp	100 – 500 g
<b>RYBIE PRSTY V CESTÍČKU *</b> Rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Po výzve obráťte	100 – 500 g
<b>VYPRÁŽANÉ ZEMIAKY *</b> Rovnomerne rozložte na tanier Crisp	200 – 500 g
<b>VYPRÁŽANÉ ZEMIAKY</b> Zemiaky osúpte 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
<b>ZEMIAKOVÉ KROKETY</b> Rovnomerne rozložte na tanier Crisp	100 – 600 g
<b>BAKLAŽÁN</b> 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
<b>PAPRIKA</b> Nakrájajte na plátky, odvážte a potrite olivovým olejom (5 %). Rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Tanier postavte na rošt	200 – 500 g
<b>CUKINY</b> Nakrájajte na plátky, odvážte a potrite olivovým olejom (5 %). Rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Tanier postavte na rošt	200 – 500 g
<b>KURACIE NUGETY *</b> Rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Tanier postavte na rošt	200 – 600 g
<b>OBALOVANÝ SYR *</b> Rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Tanier postavte na rošt	100 – 400 g
<b>CIBULOVÉ KRÚŽKY *</b> 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 s rozlíšením displeja 1 280 × 720 (alebo vyšším) alebo iOS.

V app store skontrolujte kompatibilitu s verziami Android alebo iOS.

Wi-Fi router: 2,4 GHz Wi-Fi b/g/n.

#### 1. Download the 6th Sense Live app (Stiahnite si aplikáciu 6<sup>th</sup> Sense Live)

Ako prvý krok pre pripojenie spotrebiča si musíte stiahnuť aplikáciu do svojho mobilného zariadenia. Aplikácia 6<sup>th</sup> Sense Live vás povedie cez všetky kroky, ktoré sú tu uvedené. Aplikáciu 6<sup>th</sup> 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. SELECT A FUNCTION (VYBERTE FUNKCIU)

- Zapnite rúru stlačením  alebo dotykom kdekoľvek na displeji.

Displej vám umožní vybrať si medzi funkciami Manuálne a 6<sup>th</sup> 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.

#### DURATION (TRVANIE)

Pri mikrovlnných funkciách a funkciách s kombináciou mikrovln vždy musíte nastaviť čas prípravy jedla.

- Na nastavenie požadovaného času prípravy ťuknite na príslušné číslo.
- 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 6<sup>th</sup> SENSE

Funkcie 6<sup>th</sup> 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.
- Zvoľte funkciu.

Funkcie sú zobrazené podľa kategórií jedla v ponuke 6<sup>th</sup> 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. SET START TIME DELAY (NASTAVENIE ČASU ODKLADU SPUSTENIA)

Pred spustením funkcie bez mikrovln môžete varenie odložiť: Funkcia sa začne alebo skončí v čase, ktorý vopred zvolíte.

- Ťuknutím na „ODKLAD“ 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. START THE FUNCTION (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.

Môžete zmeniť štandardné nastavenie predhriatia pre funkcie prípravy jedla, ktoré umožňujú urobiť to manuálne.

- Vyberte funkciu, ktorá dovoľuje manuálne nastaviť funkciu predhriatia.
- Predhriatie zapnete alebo vypnete ťuknutím na ikonku . Bude nastavená ako štandardná voliteľná funkcia.

## 8. PAUSING COOKING (ZASTAVENIE PRÍPRAVY JEDLA)

Pri niektorých funkciách 6<sup>th</sup> 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 pokračujte vo varení.

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 pokračujte vo varení.

## 9. END OF COOKING (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 .
- Ťuknite na  na predĺženie prípravy jedla.

## 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 uložiť 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.
- 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. DIALKOVÉ

Aby bolo možné používať aplikáciu Whirlpool 6<sup>th</sup> 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 odkvapkávacom 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, oddelíte 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 špajdľu do stredu: ak bude po vybratí čistá, koláč je hotový.

Ak používate pekáče s teflónovým povrchom, okraje nevymastite maslom, pretože koláč by sa okolo okrajov nemusel zdvihnúť rovnomerne.

Ak sa koláč počas pečenia „naduje“, nabadúce 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.







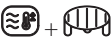









### MÄSO A RYBY

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	
DUSENÉ 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			
	Cannelloni *		400 – 1 500 g		Vyberte z obalu a odstráňte prípadný alobal
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
	SEMIEN. A CEREÁ.	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
HOVÁDZIE	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
	Pečené teľacie			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	Pečené bravčové		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	Pečené kurča		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
MÄSO VARENÉ V PARE	Kuracie filé		300 – 800 g	Rozložte rovnomerne v parnej nádobe
	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 v tlačte do nádoby na fašírky tak, aby sa zabránilo vytváraniu vzduchových bublín
	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 klobásy vidličkou, aby sa predišlo ich roztrhnutiu
	Karbonátky		200 – 800 g	Prípravte podľa svojho obľúbeného receptu a vytvarujte do guliiek s hmotnosťou po cca 30 – 40 g. Potrite olejom. Rovnomerne rozložte na tanier Crisp

## PRÍSLUŠENSTVO



Nádoba vhodná do mw/rúry



Parák (Kompletný)



Parák (Spodok + veko)



Parák (spodok)



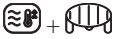




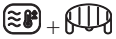






Drôtený rošt






















Pravouhlý plech na pečenie



Tanier Crisp

	Kategórie potravín	Príslušenstvo	Množstvo	Informácie o varení	
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	Steak		300 – 800 g 	Rozložte rovnomerne v parnej nádobe
		Filé			
	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 hranolčky *		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			
	Krájané zemiaky	 + 	300 – 1 200 g	Nakrájajte na kúsky a pred vložením do rúry ochuťte olejom, soľou a bylinkovou arómou
	Zemiak, štvrtky		300 – 800 g	Nakrájajte na štvrtky 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 v šupke		200 – 1 000 g	Potrite olejom alebo roztopeným maslom. Zemiak navrchu krížom narežte a polejte kyslou smotanou alebo vašou obľúbenou polevou.	
ZELENINA	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	
Zelenina *		400 – 800 g	Vyberte z obalu a odstráňte prípadný alobal	
ZELENINA	ZELLENINA 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			
	Brokolica		200 – 500 g	Nakrájajte na kúsky. Rozložte rovnomerne v parnej nádobe
	Karfiol			
	Tekvica		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		200 – 500 g	Rozložte rovnomerne v parnej nádobe	
ZELENINA	MRAZENÁ ZELENINA VARENÁ V PARE			
	Zelenina varená v pare		300	Rozložte rovnomerne v parnej nádobe
ZELENINA	VYPRÁŽANÁ 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	

## PRÍSLUŠENSTVO



Nádoba vhodná do mw/rúry



Parák (Kompletný)



Parák (Spodok + veko)



Parák (spodok)




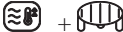









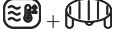
Drôtený rošt



Pravouhlý plech na pečenie

































Tanier Crisp

Kategorie potravín		Príslušenstvo	Množstvo	Informácie o varení
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
CHLIEB	Rožky		1 dávka	Pripravte cesto podľa obľúbeného receptu na kyprý chlieb. Pred kysnutím pečivo vytvarujte. Použite špeciálnu funkciu na kysnutie
	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 kusky a poukladajte ich na vymastený tanier Crisp
	Pečivo konzervované		1 dávka	Vyberte z obalu. Rovnomerne rozložte na plech
	Pizza		2 – 6 porcií	Pripravte pizzové cesto zo 150 ml vody, 15 g čerstvého droždia, 200 – 225 g múky, oleja a soli. Nechajte ho vykysnúť pomocou špeciálnej funkcie rúry. Vyvalkajte cesto do tukom jemne vymazaného plechu na pečenie. Navrch pridajte paradajky, syr mozzarella a šunku
PIZZA	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 ZÁKUSKY	Koláč z piškótového cesta vo forme		1 dávka
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
Chocolade 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 dvierka.




	Kategórie potravín	Príslušenstvo	Množstvo	Informácie o varení
KOLÁČE A ZÁKUSKY	MÚČNIKY A PLNENÉ KOLÁČE	Cookies (Sušienky) 	1 dávka	Pripravte cesto z 250 g múky, 100 g slaného masla, 100 g cukru a 1 vajíčka. Ochuťte ovocnou esenciou. Nechajte vychladnúť. Vytvaruje do 10 – 12 pásov na vymastenom plechu na pečenie
		Čokoládové sušienky 	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
		Snehové pusinky 	1 dávka	Pripravte 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 strúhankou, aby sa absorbovala šťava z ovocia. Naplňte ho nakrájaným čerstvým ovocím zmiešaným s cukrom a škoricou
		Ovocný koláč 	1 dávka	Pripravte 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	Pripravte cesto na 16 – 18 kusov podľa vášho obľúbeného receptu a vyplňte papierové formy. Rovnomerne rozložte na plech
Suflé  + 		2 – 6 porcií	Pripravte zmes na suflé s citrónom, čokoládou alebo ovocím a vlejte ju do nádoby s vysokými okrajmi vhodnej do rúry	
Syrové košíčky 		1 dávka	Pripravte 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	Pripravte podľa svojho obľúbeného receptu do jednej nádoby. Ochuťte vanilkou alebo škoricou. Pridajte kukuričný škrob na zahustenie	
	Brownie sušienky 	1 dávka	Pripravte podľa svojho obľúbeného receptu. Roztiahnite cesto na pekáč pokrytý papierom na pečenie	
VAJCIA	Praženica 	2 – 10 ks	Pripravte podľa svojho obľúbeného receptu do jednej nádoby	
	Torta Bulls Eye 	1 – 6 ks	Pred predhrievaním mierne namažte tanier Crisp tukom	
	Omeleta 	1 dávka		
	Vaječný krém 	1 – 2 dávky	Pripravte 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	
CHUŤOVKY	Pukance 	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	
	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 ťuknite na  WiFi 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  Wi-Fi 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](https://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.





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

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

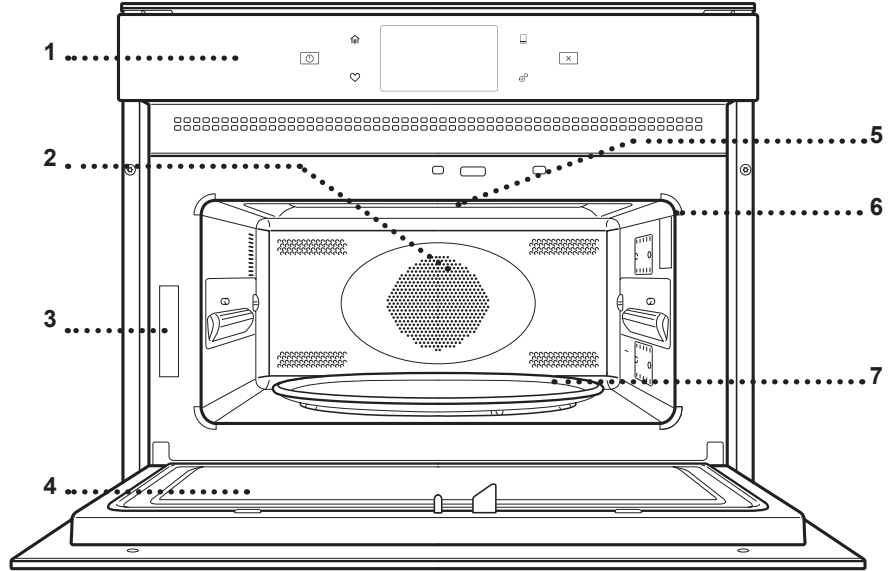


واقرا تعليمات السلامة بعناية قبل استخدام الجهاز.

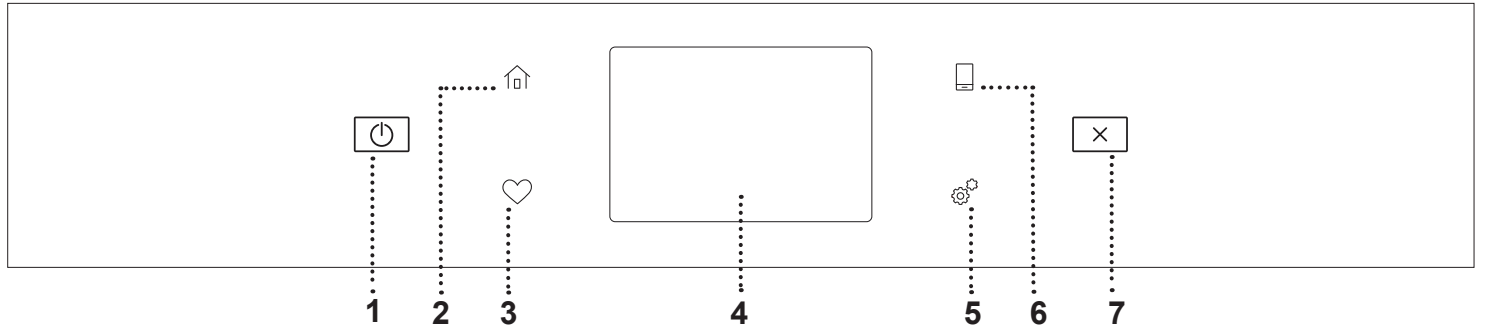


## شرح المنتج

1. لوحة التحكم
2. عنصر التسخين الدائري (غير مرئي)
3. لوحة التمييز (لا تخلعها)
4. الباب
5. عنصر التسخين العلوي/الشواية
6. المصباح
7. القرص الدوار



## وصف لوحة التحكم

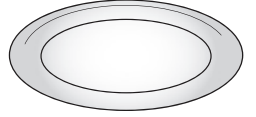


6. وحدة التحكم عن بُعد لإتاحة استخدام تطبيق 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool
7. إلغاء لإيقاف أي من وظائف الفرن فيما عدا الساعة ومؤقت المطبخ وقفل لوحة التحكم.

3. المفضلة لاستدعاء قائمة من الوظائف المفضلة لديك.
4. الشاشة
5. الأدوات للاختيار من خيارات عدة وتغيير أيضا إعدادات الفرن والتفضيلات

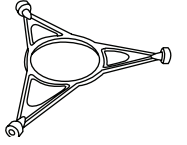
1. تشغيل / إيقاف لتشغيل الفرن وإيقافه.
2. الصفحة الرئيسية للوصول السريع إلى القائمة الرئيسية.

القرص الدوار



موضوع على دعامته، ويمكن استخدام القرص الدوار الزجاجي في جميع طرق الطهي. كما يجب استخدام القرص الدوار دائما كقاعدة للأواني والكماليات الأخرى، باستثناء صينية الخبز.

دعامة القرص الدوار

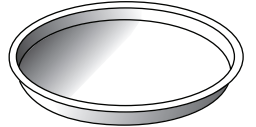


تستخدم الدعامة للقرص الدوار الزجاجي فقط. لا تضع أية كماليات أخرى على الدعامة.

صينية إعداد المقرمشات CRISP

للاستخدام فقط مع الوظائف المحددة.

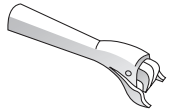
يجب وضع صينية إعداد المقرمشات Crisp دائما في منتصف القرص الدوار الزجاجي، ويمكن إحمائها وهي فارغة، باستخدام الوظيفة المخصصة لهذا الغرض فقط. ضع الطعام



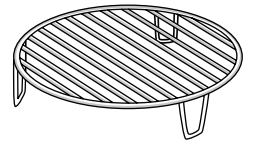
مباشرة على صينية إعداد المقرمشات Crisp.

مقبض صينية إعداد المقرمشات CRISP

يستخدم لإخراج صينية إعداد المقرمشات Crisp الساخنة من الفرن.



الشبكة السلكية



تتيح لك وضع الطعام قريبا من الشواية، لضمان التحمير المثالي للطعام ولتوزيع الهواء الساخن بشكل جيد.

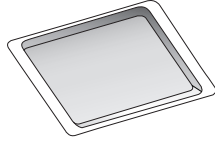
يجب استخدامه كقاعدة لصينية إعداد المقرمشات في بعض وظائف "Crisp Fry<sup>th</sup> Sense6".

ضع الشبكة السلكية على القرص الدوار، مع التأكد من عدم ملامسته لأي أسطح أخرى.

قد يختلف عدد ونوع الملحقات تبعا للطراز الذي اشتريته. يمكن شراء الكماليات الأخرى غير الموردة بشكل منفصل من خدمة ما بعد

صينية الخبز المستطيلة

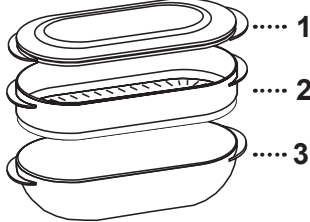
تستخدم صينية الخبز مع الوظائف التي تتيح الطهي بالتوزيع الحراري فقط، لا يستخدم بالاشتراك مع أجهزة الميكروويف أبدا. أدخل اللوح بشكل أفقي وضعه على الشبكة في حيز الطهي.



يرجى ملاحظة: لا يلزم خلع القرص الدوار ودعامته عند استخدام صينية الخبز.

جهاز الطهي بالبخار

لطهي أطعمة بالبخار مثل الأسماك، الخضروات ضع هذه الأطعمة في السلة (2) واسكب ماء الشرب (100 مل) في قاع جهاز الطهي بالبخار (3) لتوليد الكمية الكافية واللازمة من البخار.



لسلق أطعمة مثل البطاطس أو المعكرونة أو الأرز أو الحبوب، ضعها مباشرة في قاع جهاز الطهي بالبخار (لا يلزم

استخدام السلة) واسكب ماء الشرب بما يناسب كمية الطعام الذي يتم طهيها للحصول على أفضل نتائج، يتم تغطية جهاز الطهي بالبخار بالغطاء المورد (1).

ضع جهاز الطهي بالبخار دائما على القرص الدوار الزجاجي واستخدمه فقط مع وظائف الطهي المعنية أو مع وظيفة الميكروويف.

تم تصميم قاعدة جهاز الطهي بالبخار لتستخدم بشكل مشترك مع وظيفة Steam Clean (التنظيف بالبخار).

البيع.

تأكد دائما من عدم تلامس الأطعمة والكماليات مع جدران الفرن الداخلية.

تأكد دائما من إمكانية تدوير القرص الدوار بحرية قبل تشغيل الفرن. يرجى مراعاة عدم خلع القرص الدوار أثناء إدخال أو إخراج الكماليات الأخرى.

يتوفر عدد من الكماليات في الأسواق. قبل الشراء، تأكد من أنها مناسبة للاستخدام مع الميكروويف ومقاومة لدرجات حرارة الفرن.

تجنب استخدام أواني الطعام أو الشراب المعدنية أثناء الطهي في الميكروويف.

## وظائف يدوية

## الميكروويف

لطهي الأطعمة والمشروبات وإعادة تسخينها بسرعة.

القدرة (واط)	ملائم لـ
900	إعادة التسخين السريع للمشروبات والأطعمة المحتوية على نسبة ماء عالية.
750	طهي الخضروات.
650	طهي اللحوم والأسماك.
500	طهي صوص للحوم، أو الصوص المحتوي على جبن أو بيض. لإتمام طهي فطائر اللحم والمعكرونة الفرن.
350	الطهي ببطء ورفق. مثالي لصهر الزبد أو الشيكولاتة.
160	إذابة تجمد الأطعمة المجمدة، تليين الزبد والجبن.
90	تليين الأيس كريم.

الإجراء اللازم	الطعام	القدرة (واط)	المدة (دقيقة)
إعادة التسخين	2 كوب	900	1 - 2
إعادة التسخين	بطاطس مهروسة 1 كجم	900	10 - 12
التذويب/الإذابة	لحم مفروم 500 جم	160	15 - 16
الطهي	الكعك الأسفنجي	750	7 - 8
الطهي	كريمة البيض	500	16 - 17
الطهي	رغيف اللحم	750	20 - 22

## مقرمش

لتحمير الطعام بشكل مثالي سواء من الأعلى أو الأسفل. يجب استخدام هذه الوظيفة مع صينية إعداد المقرمشات Crisp فقط.

الطعام	المدة (دقيقة)
كعك مخمر	7 - 10
هامبرجر	8 - 10 *

\* أقلب الطعام في منتصف دورة الطهي.

الكماليات المطلوبة: صينية إعداد المقرمشات، مقبض صينية إعداد المقرمشات

## الهواء الموجه قسريا

لتحضير الأطباق بطريقة تعطي نفس نتائج استخدام الفرن التقليدي. يمكن استخدام صينية الخبز أو أواني الطهي الأخرى الملائمة للاستخدام داخل الفرن لطهي أنواع معينة من الأطعمة.

الطعام	درجة الحرارة. (م°)	المدة (دقيقة)
سوفليه	175	30 - 35
كعكة الكوب بالجين	* 170	25 - 30
كعك	* 175	12 - 18

\* الإحماء مطلوب

الكماليات الموصى بها: صينية الخبز المستطيلة / الشبكة السلكية

## الهواء الموجه قسريا+ الموجة المتوسطة

لتحضير وجبات الفرن في فترة قصيرة. ينصح باستخدام الرف لتحسين تدوير الهواء.

الطعام	القدرة (واط)	درجة الحرارة. (م°)	المدة (دقيقة)
لحم الروست	350	170	35 - 40
فطيرة اللحم	160	180	25 - 35

الكماليات الموصى بها: الشبكة السلكية

## الشواية

للتحمير، الشواء وعمل الغرغان. نوصي بتقليب الطعام أثناء الطهي.

الطعام	مستوى الشوي	المدة (دقيقة)
Toast (التوست)	عالي	5 - 6
القريدس	متوسط	18 - 22

الكماليات الموصى بها: الشبكة السلكية

## الشواية+ الموجة المتوسطة

لطهي الأطعمة وتحميرها بسرعة من خلال الدمج بين وظائف الميكروويف والشواية.

الطعام	مستوى الشوي	القدرة (واط)	المدة (دقيقة)
جراتان البطاطس	متوسط	650	20 - 22
بطاطس بالقرش	عالي	650	10 - 12

الكماليات الموصى بها: الشبكة السلكية

## شواية تربو

للحصول على نتائج مثالية، قم بالدمج بين وظائف الشواية وفرن التوزيع الحراري. نوصي بتقليب الطعام أثناء الطهي.

الطعام	مستوى الشوي	المدة (دقيقة)
كباب الدجاج	عالي	25 - 35

الكماليات الموصى بها: الشبكة السلكية

## الشواية التربو+ الموجة المتوسطة

لطهي وتحمير طعامك بسرعة، قم بدمج الميكروويف مع الشواية وفرن التوزيع الحراري.

الطعام	مستوى الشوي	القدرة (واط)	المدة (دقيقة)
كانيلوني مجمدة	عالي	650	25 - 20
ريش لحم دسم	عالي	350	40 - 30

الكماليات الموصى بها: الشبكة السلكية

## تسخين مسبق سريع

لإحماء الفرن بسرعة قبل دورة الطهي.

## وظائف خاصة

## « الاحتفاظ بالسخونة

للحفاظ على الطعام المطهي للتو في حالة ساخنة ومقرمشة بما في ذلك اللحوم، الأطعمة المحمرة أو الكعك.

## « الرفع

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

يتيح هذا طهي جميع أنواع الطعام بالكامل أوتوماتيكياً. لتحقيق أقصى استفادة من هذه الوظيفة، اتبع التعليمات الموجودة في جدول الطهي المعني.

### • الإذابة ب 6th SENSE

لإذابة التجمد عن الأنواع المختلفة من الأطعمة بسهولة من خلال تحديد وزنها. ضع الطعام دائماً على القرص الزجاجي الدوار للحصول على أفضل النتائج.

### إذابة الخبز CRISP

هذه الوظيفة الحصرية تسمح لك بإذابة التجمد عن الخبز المجمد. الجمع بين تقنيات إذابة التجمد والقرمشة، سوف يكتسب الخبز مذاقاً لذيذاً وكأنه مخبوز طازجاً. استخدم هذه الوظيفة لإذابة الثلج بسرعة وتسخين لفائف الخبز، الباكيت والكرواسون. يجب استخدام لوح إعداد المقرمشات بالاشتراك مع هذه الوظيفة.

الطعام	الوزن
إذابة الخبز الهش	50 - 800 جم
الحموم	100 - 2000 جم
الطيور	100 - 3000 جم
أسماك	100 - 2000 جم
الخضروات	100 - 2000 جم
الخبز	100 - 2000 جم

### • 6th التسخين المسبق ب SENSE

لإعادة تسخين الوجبات الجاهزة المجمدة أو الباردة أو في درجة حرارة الغرفة. حيث يقوم الفرن أوتوماتيكياً بضبط الإعدادات اللازمة لتحقيق أفضل نتائج ممكنة في أقصر مدة زمنية. ضع الطعام على صينية أو طبق آمن للاستخدام في الميكروويف ومقاوم للحرارة. احذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق الألومنيوم. في نهاية عملية إعادة التسخين، ترك الطعام لمدة دقيقة إلى دقيقتين يؤدي دائماً إلى تحسين النتيجة، خصوصاً مع الطعام المجمد.

لا تفتح الباب أثناء استخدام هذه الوظائف.

### • 6th البخار ب SENSE

لطهي الأطعمة بالبخار مثل الخضروات، أو الأسماك باستخدام جهاز الطهي بالبخار المورد. تقوم مرحلة التحضير بتوليد البخار أوتوماتيكياً، مما يؤدي لغليان الماء المسكوب في قاع جهاز الطهي بالبخار. وقد تتفاوت مدة هذه المرحلة. ويتعامل الفرن مع طهي الطعام بالبخار تبعاً للمدة المضبوطة.

اضبط الفرن على 1-4 دقيقة للخضروات اللينة مثل البروكلي والكرات أو 4-8 دقيقة للخضروات الصلبة مثل الجزر والبطاطس.

لا تفتح الباب أثناء استخدام هذه الوظائف.

الكماليات المطلوبة: جهاز الطهي بالبخار

### • CRISP FRY 6th SENSE

هذه الوظيفة الصحية والحصرية تجمع بين جودة وظيفة إعداد المقرمشات وخصائص تدوير الهواء الساخن. فهي تحقق نتائج قلي مقرمشة ولذيذة، مع انخفاض ملحوظ في كمية الزيت المطلوبة للقلي، مقارنة بالطريقة التقليدية في الطهي، بل ويمكن الاستغناء عن الزيت تماماً في بعض الوصفات. من الممكن قلي مجموعة متنوعة من الأطعمة المعدة مسبقاً، سواء كانت طازجة أو مجمدة.

اتبع الجدول التالي لاستخدام الكماليات بالطريقة الموضحة، واحصل على أفضل نتائج طهي لكل نوع من الأطعمة (الطازجة أو المجمدة \*).


الطعام	الوزن / الكميات
الفليه المقلي والمغطي بفتات الخبز	100 - 500 جم
قم بوضع طبقة رقيقة من الزيت قبل الطهي. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات. قم بوضع الصينية على الشبكة	
الكفتة	200 - 800 جم
قم بوضع طبقة رقيقة من الزيت قبل الطهي. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات. قم بوضع الصينية على الشبكة	
السلم والبطاطس *	1 - 3 حصص
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	
أسماك مقليه مختلطة *	100 - 500 جم
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	
الروبيان المغطي بفتات الخبز *	100 - 500 جم
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	
حلقات الكالاماري المغطاة بفتات الخبز *	100 - 500 جم
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	
أصابع السلم المغطاة بفتات الخبز *	100 - 500 جم
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات. تقليب عند الطلب	
البطاطس المقليه *	200 - 500 جم
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	
البطاطس المقليه	200 - 500 جم
قم بالتقطيع والتقطيع على شكل عصا. قم بغمرها في ماء بارد مملح لمدة 30 دقيقة وقم بتجفيفها باستخدام فوطاة وحدد وزنها. قم بدهنها بزيت الزيتون (5%). قم بتوزيع البطاطس على صينية إعداد المقرمشات. قم بوضع الصينية على الشبكة. قم بالتقليب عند الطلب	
البطاطس الكروكية	100 - 600 جم
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	
EGGPLANT (الباذنجان)	200 - 600 جم
قم بتقطيعه، اتركه في الماء المالح لمدة 30 دقيقة، اشطفه وقم بتجفيفه وحدد وزنه. قم بدهنها بزيت الزيتون (5%). قم بتوزيعه بالتساوي على صينية إعداد المقرمشات. قم بوضع الصينية على الشبكة. تقليب عند الطلب	
فلفل	200 - 500 جم
قم بتقطيعه إلى شرائح، حدد وزنه وأدهنه بزيت الزيتون (5%). قم بتوزيعه بالتساوي على صينية إعداد المقرمشات. قم بوضع الصينية على الشبكة	
كوسة	200 - 500 جم
قم بتقطيعها إلى شرائح، حدد وزنها وأدهنها بزيت الزيتون (5%). قم بتوزيعه بالتساوي على صينية إعداد المقرمشات. قم بوضع الصينية على الشبكة	
ناجس الدجاج *	200 - 600 جم
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات. قم بوضع الصينية على الشبكة	
جين مغطي بالخبز *	100 - 400 جم
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات. قم بوضع الصينية على الشبكة	
حلقات البصل *	100 - 500 جم
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات. قم بوضع الصينية على الشبكة	



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

للتصفح خلال القائمة أو الجدول:  
قم بتحريك أصابعك عبر وحدة العرض للتصفح خلال العناصر أو القيم.  
للاختيار أو التأكيد:  
اضغط على الشاشة لاختيار القيمة أو بند القائمة المرغوب.

## الاستخدام لأول مرة

ستحتاج تهيئة المنتج عند تشغيل الجهاز لأول مرة.  
يمكن تغيير الإعدادات في وقت لاحق من خلال الضغط على  للوصول إلى قائمة الأدوات.

### 1. اختر اللغة

يلزم ضبط اللغة والوقت عند تشغيل الجهاز لأول مرة.  
• قم بالتحريك عبر الشاشة للتصفح خلال قائمة اللغات المتاحة.  
• اضغط على اللغة المطلوبة.  
الضغط على < سيعود بك إلى الشاشة السابقة.

### 2. إعداد الواي فاي

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

### 3. تسجيل الجهاز الخاص بك

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

### 4. اتصل بالواي فاي

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

إذا كان الواي فاي الخاص بك يدعم WPS 2.0 (أو أعلى)، اختر "يدوي"، ثم اضغط على "إعداد زر WPS": اضغط على زر WPS بالموجه اللاسلكي الخاص بك لإنشاء اتصال بين الجهازين.

إذا لزم الأمر بإمكانك أيضاً توصيل الجهاز يدوياً من خلال استخدام "البحث عن الشبكة".

يستخدم كود SAID لمزامنة جهاز ذكي مع الجهاز الخاص بك.  
يتم عرض عنوان Mac الخاص بوحدة الواي فاي.

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

### 3. ضبط الوقت والتاريخ

توصيل الفرن بالشبكة المنزلية سيضبط الوقت والتاريخ تلقائياً. وإلا ستحتاج إلى ضبطهم يدوياً.

• اضغط على الأرقام المناسبة لضبط الوقت.

• اضغط على "تعيين" للتأكيد.

فور قيامك بضبط الوقت، ستحتاج إلى ضبط التاريخ.

• اضغط على الأرقام المناسبة لضبط التاريخ.

• اضغط على "تعيين" للتأكيد.

بعد انقطاع الكهرباء لفترة طويلة، تحتاج لضبط الوقت والتاريخ مرة أخرى.

### 4. تسخين الفرن

قد ينبعث من الفرن الجديد روائح غير مستحبة ناتجة عن آثار التصنيع: وهذا أمر طبيعي تماماً.

قبل البدء في طهي الطعام ننصح بتسخين الموقد وهو خال للتخلص من أية روائح غير مستحبة.

انزع قطع الحماية المصنوعة من الورق المقوى أو الرقائق الشفافة من الموقد وأخرج الكماليات من الداخل.

قم بتسخين الفرن حتى تصل إلى 200 °م، باستخدام وظيفة "الإحماء السريع" بشكل مثالي.

من الأفضل تهوية الغرفة بعد استخدام الجهاز لأول مرة.

تتيح خاصية The 6th Sense Live تشغيل الفرن عن بعد من خلال الهاتف الجوال. لتهيئة الجهاز لأن يتم التحكم به عن بعد، ستحتاج أولاً إلى إتمام عملية التوصيل بنجاح. هذه العملية ضرورية لتسجيل الجهاز الخاص بك وتوصيله بالشبكة المنزلية.  
• اضغط على "الإعداد الآن" لإعداد التوصيل.  
غير ذلك اضغط على "تخطي" لتوصيل المنتج الخاص بك في وقت لاحق.

### كيفية إعداد التوصيل

لاستخدام هذه الخاصية ستحتاج إلى: هاتف ذكي أو تابلت أو موجه لاسلكي متصل بالإنترنت.

يرجى استخدام الجهاز الذكي للتحقق من أن إشارة شبكة اللاسلكي المنزلية الخاصة بك قوية بالقرب من الجهاز.

الحد الأدنى من المتطلبات.

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

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

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

### 1. تحميل تطبيق Live 6th Sense

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

## 1. اختيار وظيفة

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

## 2. ضبط الوظائف اليدوية

- بعد اختيار الوظيفة المطلوبة، يمكنك تغيير إعداداتها. سوف يظهر بوحة العرض الإعدادات التي يمكن تغييرها.
- الطاقة / درجة الحرارة / مستوى الشواء
- تصفح عبر القيم المقترحة واختر القيمة التي ترغب بها.
- في وظيفة "الهواء المدفوع"، يمكنك الضغط على  لتفعيل التسخين المسبق.

## المدة

- عند تشغيل الميكروويف ووظائفه المدمجة، يجب عليك دائماً ضبط مدة الطهي.
- اضغط على الأرقام المناسبة لضبط مدة الطهي التي ترغب بها.
- اضغط على "التالي" للتأكيد.
- عند نهاية مدة الطهي، تتوقف عملية الطهي تلقائياً.
- لا تحتاج في غير وظائف الميكروويف إلى ضبط زمن الطهي إذا أردت أن تقوم بإدارة عملية الطهي يدوياً.
- لبدء ضبط المدة، اضغط على "قم بضبط وقت الطهي".
- لإلغاء المدة المضبوطة أثناء الطهي وإدارة مدة انتهاء الطهي يدوياً، اضغط على قيمة المدة ثم اختر "توقف".

## 3. ضبط وظائف 6<sup>th</sup> SENSE

- يمكنك وظائف 6<sup>th</sup> Sense من تحضير مجموعة متنوعة من الأطباق، الاختيار من المعروضة في القائمة. يتم اختيار غالبية إعدادات الطهي تلقائياً عن طريق الجهاز لتحقيق أفضل النتائج.
- اختر نوع الطهي من القائمة.
- اختر الوظيفة.

يتم عرض الوظائف من خلال فئات الطعام في قائمة الطعام بـ 6<sup>th</sup> SENSE (انظر الجداول ذات الصلة) وعن طريق ميزات الوصفة في قائمة نمط الحياة.

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

## 4. TIME DELAY SET START (ضبط تأخير وقت البدء

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

## 5. بدء الوظيفة

- فور تهيئة الإعدادات، اضغط على "بدء" لتفعيل الوظيفة.
- إذا كان الفرن ساخناً والوظيفة تحتاج إلى درجة حرارة قصوى خاصة، سوف تظهر لك رسالة على وحدة العرض.
- توفر وظائف الميكروويف حماية من البدء. يجب فتح الباب وغلقه قبل بدء الوظيفة.
- افتح الباب.
- ضع الطعام داخل الفرن وأغلق الباب.
- المس "بداية".
- يمكنك تغيير القيم التي تم ضبطها في أي وقت أثناء الطهي من خلال الضغط على القيمة التي ترغب في تعديلها.
- اضغط على  لإيقاف الوظيفة الفعالة في أي وقت.

## 6. JET START


- يوجد بزر الشاشة الرئيسية شريط يعرض ثلاث فترات مختلفة. اضغط على واحدة منهما لبدء الطهي مع ضبط وظيفة الميكروويف على القدرة الكاملة (900 واط).
- افتح الباب.
- ضع الطعام داخل الفرن وأغلق الباب.
- اضغط على وقت الطهي الذي تريده.

## 7. التسخين المسبق


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

- اضغط على أشكال الواجبات لعرض القوائم المناسبة.
- تصفح عبر القائمة المطلوبة.
- اضغط على الوصفة أو الوظيفة المرغوبة.
- اضغط على "بداية" لتفعيل وظيفة الطهي.

### تغيير الإعدادات

- في شاشة المفضلات، يمكنك إضافة صورة أو اسم لكل مفضلة لتخصيصها بالمفضلات الخاصة بك.
- اختر الوظيفة التي تريد تغييرها.
- اضغط على "تحرير".
- اختر الوظيفة التي تريد تغييرها.
- اضغط على "التالي": سيظهر بوحدة العرض الخصائص الجديدة.
- اضغط على "حفظ" لتأكيد التغييرات.
- في شاشة المفضلة يمكنك أيضاً حذف الوظائف التي تم حفظها:
- اضغط على  على الوظيفة ذات الصلة.
- اضغط على "إزالة العنصر".
- يمكنك أيضاً تغيير وقت عرض الوجبات المتنوعة:
- اضغط على .
- اختر  "التفضيلات".
- اختر "الأوقات والتواريخ".
- اضغط على "أوقات الوجبات".
- تصفح عبر القائمة واضغط على الوقت المناسب.
- اضغط على الوجبة ذات الصلة لتغييرها.
- في كل مرة يمكن وضع وجبة واحدة فقط في الفتحة.

## 11. الأدوات

- اضغط على  لفتح قائمة "الأدوات" في أي وقت.
- تتيح لك هذه القائمة الاختيار من خيارات عديدة وأيضاً تغيير الإعدادات أو التفضيلات الخاصة بالمنتج أو وحدة العرض.

## تمكين الاستخدام عن بُعد

لإتاحة استخدام تطبيق 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool.

## القرص الدوار

يوقف هذا الخيار تدوير القرص الدوار ليوفر لك استخدام حيز كبير ومربع للميكروويف لوضع العبوات المخصصة للفرن التي قد لا تدور بسهولة داخل الجهاز.

## مؤقت المطبخ



يمكن تفعيل هذه الوظيفة إما عند استخدام وظيفة الطهي أو بمفردها لحفظ الوقت.

فور بدء تفعيلها، سيستمر الميقاتي في العد التنازلي بشكل مستقل دون التداخل مع الوظيفة نفسها.

فور تفعيل الميقاتي، يمكنك اختيار وظيفة وتفعيلها أيضاً.

سيستمر العد التنازلي، ويظهر في الجانب العلوي الأيمن من الشاشة.

لاسترداد أو تغيير ميقاتي المطبخ:

- اضغط على .
- اضغط على .
- تصدر إشارة صوتية ويظهر بيان بوحدة العرض بمجرد انتهاء الميقاتي من العد التنازلي للمدة المحددة.
- اضغط على "استبعاد" لإلغاء الميقاتي أو ضبط توقيت ميقاتي جديد.
- اضغط على "اضبط المؤقت الجديد" لضبط المؤقت مرة أخرى.

## 8. إيقاف مؤقت للطهي

تحتاج بعض وظائف 6<sup>th</sup> Sense إلى تقليب الطعام أثناء الطهي. تصدر إشارة صوتية وتعرض وحدات العرض الإجراء المطلوب القيام به.

افتح الباب.

قم بتنفيذ الإجراء فوراً عقب ظهوره على وحدة العرض.

أغلق الباب، ومن ثمة استأنف الطهي.

قبل انتهاء الطهي، قد تنبهك الفرن إلى فحص الطعام بنفس الطريقة.

تصدر إشارة صوتية وتعرض وحدات العرض الإجراء المطلوب القيام به.

يرجى فحص الطعام.

أغلق الباب، ومن ثمة استأنف الطهي.

## 9. انتهاء الطهي

وستصدر إشارة صوتية وتُشير وحدة العرض إلى اكتمال الطهي.

من خلال بعض الوظائف، فور انتهاء الطهي يمكنك تمديد مدة الطهي أو حفظ الوظيفة كمفضلة.


• اضغط على  لحفظ الوظيفة كمفضلة.

• اضغط على  لتطويل مدة الطهي.

## 10. المفضلات

تحفظ ميزة المفضلات إعدادات الفرن للوصفات المفضلة الخاصة بك. يتعرف الفرن تلقائياً على الوظائف التي دائماً ما تستخدمها. بعد عدد معين من الاستخدام، سيتم تنبيهك إلى إضافة الوظيفة إلى المفضلات.

### كيفية حفظ الوظيفة

فور انتهاء الوظيفة، يمكنك الضغط على  لحفظ الوظيفة كمفضلة.

سيمكنك هذا من استخدامها سريعاً في المستقبل، بالحفاظ على الإعدادات نفسها. تتيح لك وحدة العرض حفظ الوظيفة من خلال الإشارة إلى أوقات أربع وجبات مفضلة تشمل الإفطار، الغداء، وجبة خفيفة والعشاء.

• اضغط على الأشكال لاختيار واحدة على الأقل.

• اضغط على "مفضل" لحفظ الوظيفة.

### فور الحفظ

فور حفظ الوظائف كمفضلات، سيظهر بالشاشة الرئيسية الوظائف التي تم حفظها في وقت اليوم الحالي.

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



### المصباح

لتشغيل أو إيقاف لمبة الفرن.



### التنظيف الذاتي

يسمح البخار المنبعث أثناء دورة التنظيف الخاصة بإزالة الاتساخات وبقايا الأطعمة بسهولة. اسكب فنجان من ماء الشرب في قاعدة جهاز الطهي بالبخار المورد (3)، أو في وعاء مقاوم لحرارة الفرن، وقم بتفعيل الوظيفة.

الكماليات المطلوبة: جهاز الطهي بالبخار



### كتم الصوت


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



### قفل لوحة التحكم

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

لتفعيل القفل:

- اضغط على الأيقونة .
- لإلغاء تفعيل القفل:
- اضغط على وحدة العرض.
- قم بالتحريك لأعلى على الرسالة الظاهرة.



### التفضيلات

لتغيير إعدادات الفرن العديدة.



### واي فاي

لتغيير الإعدادات أو تهيئة شبكة منزلية جديدة.



### معلومات

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

## الطهي بالميكروويف

لا تخترق موجات الميكروويف الطعام إلا عند عمق معين، لذلك عند طهي عدة عناصر في نفس الوقت باعد بينهم قدر الإمكان لتسمح بتعرض أكبر منطقة سطحية ممكنة لموجات الميكروويف. القطع الصغيرة يتم طهيها بشكل أسرع من القطع الكبيرة: لضمان طهي متجانس، قم بتقطيع الطعام إلى أجزاء متساوية الحجم. معظم الأطعمة تحتاج لمواصلة الطهي بعدما ينتهي الميكروويف من طهيها. لذلك انتظر حتى تكتمل عملية الطهي. انزع الأربطة السلوكية من أكياس الورق أو البلاستيك قبل وضعها في الفرن لغرض الطهي بالميكروويف. ينبغي قطع أو وخز الرقاقة البلاستيكية بواسطة شوكة لتفيس الضغط ومنع الانفجار نظرا لتراكم البخار أثناء عملية الطهي.

## السوائل

يمكن أن تسخن السوائل بشكل مفرط بما يتجاوز نقطة الغليان دون ظهور أية فقاعات. قد يتسبب ذلك في الفوران المفاجئ للسوائل الساخنة. لتجنب حدوث هذا، استخدم الأوعية ضيقة العنق، قم بتقليب السائل قبل وضع الوعاء في فرن الميكروويف واترك ملعقة صغيرة مغمورة في الوعاء. بعد التسخين، قم بالتقليب مرة أخرى قبل إخراج الوعاء من فرن الميكروويف بعناية.

## الطعام المجمد

للحصول على أفضل النتائج، ننصح بإذابة التجمد مباشرة على الصينية الزجاجية. إذا لزم الأمر، يمكن استخدام وعاء من البلاستيك الخفيف المناسب لفرن الميكروويف.

يذوب تجمد الطعام المسلووق والطواجن وصوص اللحوم بشكل أفضل إذا تم تقليبه من حين لآخر أثناء فترة إذابة التجمد. افصل أجزاء الطعام عندما تبدأ إذابة التجمد: إذابة التجمد تتم أسرع في الأجزاء المنفصلة.

## طعام الرضع

عند تسخين طعام أو سوائل الطفل في وعاء الطعام أو الزجاجية الخاصة بالطفل، قم دائمًا بالتقليب والتحقق من درجة الحرارة قبل تقديم الطعام. وهذا من شأنه ضمان توزيع الحرارة بشكل متساوٍ وتفادي خطر الإصابة بحروق أو اكتنوءات. تأكد من إزالة غطاء الوعاء أو حلقة الزجاجية قبل التسخين.

## الكعك والخبز

لمنتجات الكيك والخبز ننصح باستخدام وظيفة (الهواء المدفوع). كبديل، ولتقليل أوقات الطهي، يمكن للمستخدم اختيار وظيفة "الهواء المدفوع + الميكروويف"، مع ضبط قدرة الميكروويف على قيمة لا تزيد عن 160 واط للحفاظ على نضارة ونكهة الطعام. مع وظيفة "الهواء المدفوع" استخدم صواني الكيك المعدنية داكنة اللون، وضعها دائما على الشبكة السلوكية الموردة. كبديل، يمكن استخدام صينية الخبز المستطيلة أو أواني الطهي الأخرى الملائمة للاستخدام داخل الفرن لطي أنواع معينة من الأطعمة، مثل البسكويت أو خبز الكايزر. في حالة استخدام وظيفة "الهواء المدفوع + ميكروويف"، اقتصر على استخدام أوعية مناسبة لأفران الميكروويف وضعها على الشبكة السلوكية الموردة.

للتأكد أن الطعام الذي تقوم بخبزه قد نضج أدخل السيخ إلى المنتصف: فإذا خرج السيخ نظيفا فهذا يعني أن الكيك أو الخبز قد نضج.

في حالة استخدام صواني الكيك المانعة للتصاق، لا تدهن الحواف بالزبدة، فقد لا ترتفع الكيك بالتساوي حول الحواف.

إذا "انتفخ" الخبز أثناء الطهي استخدم درجة حرارة أقل في المرة القادمة وضع في اعتبارك تقليل كمية السائل الذي تضيفه أو قلب الخليط برفق أكثر.

إذا كانت قاعدة الكيك مشبعة بالمياه، فاخفض الرف وانثر فتات خبز أو فتات بسكويت على قاعدة الكيك قبل إضافة الحشو.

## بيتزا

للحصول على طهي متجانس وقاعدة بيتزا هشّة في وقت قصير للغاية، ننصح باستخدام وظيفة "مقرمش" مع الكماليات الموردة خصيصا لها. كبديل، لعجانن البيتزا الكبيرة يمكن استخدام صينية الخبز المستطيلة مع وظيفة "الهواء المدفوع". في هذه الحالة قم بإحماء الفرن إلى درجة الحرارة 200° م وقم بتوزيع الموتزاريلا على البيتزا بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي.

## اللحوم والأسماك

للحصول على نتيجة تحمير مثالية للسطح في فترة زمنية قصيرة مع الحفاظ على طراوة وعصارة اللحم أو السمك من الداخل، فإننا نوصي باستخدام الوظائف التي تجمع وظيفة دفع الهواء مع وظائف الميكروويف، مثل "الشواية التريو + الميكروويف" أو "دفع الهواء + الميكروويف".

للحصول على أفضل نتائج طهي ممكنة قم بضبط مستوى قدرة الميكروويف على القيمة 350 واط.

معلومات الطهي	الكمية	الملحقات	فئات الطعام	الطاجن والمعكرونة المحصرة
جهاز تبعا لوصفتك المفضلة. قم بسكب صوص البشاميل على الجزء العلوي ورش عليه الجبن للحصول على مستوى تحمير مناسب	4 - 10 كميات		لازانيا كانيلوني	
احذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق الألومنيوم	400 - 1500 جم		لازانيا * كانيلوني *	
اضبط مدة الطهي الموصى به للأرز. أضف الماء المملح والأرز إلى قاع جهاز الطهي بالبخار وغطه بالغطاء. استخدم 2-3 كوب من الماء لكل كوب أرز.	100 - 400 جم ●		الأرز	
أضف الماء والأرز إلى قاع جهاز الطهي وغطه بالغطاء. أضف الحليب عند مطابقة الفرن. لحصتين من الطعام استخدم 75 مل من الأرز، 200 مل من الماء و 300 مل من الحليب.	2 - 4 كميات ●		عصيدة الأرز	الأرز و المكرونة
اضبط مدة الطهي الموصى به للمعكرونة. أضف المعكرونة عندما يومض الفرن واطهي بالغطاء. استخدم 750 مل تقريبا من الماء لكل 100 جم من المعكرونة	1 - 4 كميات ●		المكرونة	
أضف الماء المملح والحبوب إلى قاع جهاز الطهي بالبخار وغطه بالغطاء. استخدم كوبين من الماء لكل كوب من البرغل			البرغل	
أضف الماء المملح والحبوب إلى قاع جهاز الطهي بالبخار وغطه بالغطاء. استخدم كوبين من الماء لكل كوب برغل			كينوا	
أضف الماء المملح والحبوب إلى قاع جهاز الطهي بالبخار وغطه بالغطاء. استخدم ثلاث أكواب من الماء لكل كوب من حبوب الدخن			حبوب الدخن	
أضف الماء المملح والحبوب إلى قاع جهاز الطهي بالبخار وغطه بالغطاء. استخدم 3-4 أكواب من الماء لكل كوب من عشب القطيفة			نبات القطيفة	
أضف الماء المملح والحبوب إلى قاع جهاز الطهي بالبخار وغطه بالغطاء. استخدم 3-4 كوب من الماء لكل كوب حنطة	100 - 400 جم		حنطة	البذور والحبوب
أضف الماء المملح والحبوب إلى قاع جهاز الطهي بالبخار وغطه بالغطاء. استخدم 3-4 كوب من الماء لكل كوب شعير			شعير	
أضف الماء المملح والحبوب إلى قاع جهاز الطهي بالبخار وغطه بالغطاء. استخدم ثلاث أكواب من الماء لكل كوب من الحنطة السوداء			حنطة سوداء	
أضف الماء المملح والحبوب إلى قاع جهاز الطهي بالبخار وغطه بالغطاء. استخدم كوبين من الماء لكل كوب كسكس			الكسكس/الكسكسي	
أضف الماء المملح ورفائق الشوفان داخل الوعاء المزود بحواف علوية، واخلطهم ثم ضعهم في الفرن	1-2 حصة ●		عصيدة الشوفان	

\* مجمّد ● كمية مقترحة. لا تفتح باب الفرن أثناء عملية الطهي.


معلومات الطهي	الكمية	الملحقات	فئات الطعام	
ادهن زيتا بالفرشاة وافرك بالمح والفلفل. تبيل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة. عند نهاية عملية الطهي، انتظر لمدة لا تقل عن 15 دقيقة قبل التقطيع	800 - 1500 جم		لحم بقري مشوي	لحم بقري
قم بدهنها بالزيت أو الزبدة المذابة. افركها بالمح والفلفل. عند نهاية عملية الطهي، انتظر لمدة لا تقل عن 15 دقيقة قبل التقطيع			لحم عجل مشوي	
ادهن زيتا وروزماري بالفرشاة. افركها بالمح والفلفل الأسود. قم بتوزيعه بشكل متساوي على رف الشواية	2 - 6 قطع		شرائح اللحم	لحم خنزير
قم بدهنها بالزيت ونثر الملح عليها قبل الطهي	2 - 6 قطع		هامبرجر هامبرجر *	
ادهن صينية إعداد المقرمشات بقليل من الزيت قبل الإحماء	100 - 500 جم		لحم دسم مشوي	لحم الضأن
قم بدهنها بالزيت أو الزبدة المذابة. افركها بالمح والفلفل. عند نهاية عملية الطهي، انتظر لمدة لا تقل عن 15 دقيقة قبل التقطيع	800 - 1500 جم		قطع	
ادهن زيتا وروزماري بالفرشاة. افركها بالمح والفلفل الأسود. قم بتوزيعه بشكل متساوي على رف الشواية	2 - 6 قطع		ضلوع	الدجاج
ادهن زيتا بالفرشاة وتبيل حسب الرغبة. افركها بالمح والفلفل. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات والجانب العظمي لأسفل	700 - 1200 جم		باكون	
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	50 - 150 جم		لحم غنم مشوي	الدجاج
قم بدهنها بالزيت أو الزبدة المذابة. افركها بالمح والفلفل والثوم المتقطع. عند نهاية عملية الطهي، انتظر لمدة لا تقل عن 15 دقيقة قبل التقطيع	1000 - 1500 جم		لحم كستلايطة	
ادهن زيتا بالفرشاة وافرك بالمح والفلفل. قم بتوزيعها بشكل متساوي على الرف	2 - 8 قطع		الدجاج المحمر	لحوم مدخنة
ادهن زيتا بالفرشاة وتبيل حسب الرغبة. افركها بالمح والفلفل. قم بوضعها داخل الفرن والصدر لأعلى	800 - 2500 جم		قطع دجاج	
ادهن زيتا بالفرشاة وتبيل حسب الرغبة. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات والجلد لأسفل	400 - 1200 جم		فيليه الدجاج / صدور الدجاج	لحوم مدخنة
ادهن صينية إعداد المقرمشات بقليل من الزيت قبل الإحماء	300 - 1000 جم		فيليه الدجاج	
قم بتوزيعها بشكل متساوي في شبكة البخار	300 - 800 جم		هوت دوغ	أطباق اللحوم
أضف الهوت دوغ لقاع جهاز الطهي بالبخار وغطه بالماء. قم بالطهي دون غطاء	4 - 8 قطع		رغيف اللحم	
حضرها وفقا لوصفتك المفضلة وقم بتشكيلها داخل وعاء الطهي لتجنب تشكيل جيوب الهواء	4 - 8 قطع		كباب	أطباق اللحوم
ادهنه بالزيت والنكهات والتوابل. قم بتوزيعه بشكل متساوي على رف الشواية	400 - 1200 جم		الفيليه المقلي والمغطى بفتات الخبز	
ادهن زيتا بالفرشاة. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	100 - 500 جم		النقانق وورستيل	المكفنة
ادهن صينية إعداد المقرمشات بقليل من الزيت قبل الإحماء. قم بخبز النقانق بواسطة الشوكة لتجنب حدوث فرقة	200 - 800 جم			
قم بتحضيرها وفقا للوصفة المفضلة وقم بتشكيلها على شكل كرات بحيث يكون وزن كل واحدة ما يقرب من 30-40 جم. ادهن زيتا بالفرشاة. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	200 - 800 جم			


اللحوم

 صينية إعداد المقرمشات CRISP

 لوح الخبز المستطيل

 الشبكة السلكية

 جهاز الطهي بالبخار (القاع)

 جهاز الطهي بالبخار (القاع + الغطاء)

 جهاز الطهي بالبخار (بالكامل)

 وعاء مقاوم لحرارة الميكروويف/الفرن

الملحقات

معلومات الطهي	الكمية	الملحقات	فئات الطعام
ادهن زيتا بالفرشاة. تبّل بعصير الليمون، والثوم والبقدونس	جم 1200 - 600		سمك كامل مشوي
	جم 1200 - 600		السمك الكامل مطهي بالبخار
قم بتوزيعها بشكل متساوي في شبكة البخار	جم 800 - 300		طهي الشرائح والقليل على البخار
قم بتغطيته بالبسماط ورش عليه بعض الزبد	جم 1200 - 500		جراتان السمك
احذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق الألومنيوم	جم 1200 - 600		جراتان السمك *
قم بتوزيعها بشكل متساوي في شبكة البخار	6 - 1 قطع		من شرائح اللحم
تبّل بالزيت والفلفل والثوم والليمون والبقدونس قبل الطهي. اخلط جيدا	جم 1000 - 400		المحار
قم بتوزيعها بشكل متساوي في شبكة البخار	جم 600 - 100		جمبري/روبيان
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات وقم بتدوير السمك المخلي والبطاطس	3 - 1 حصص		السمك والبطاطس *
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	جم 500 - 100		الروبيان المغطى بفتات الخبز *
			حلقات الكالاماري المغطاة بفتات الخبز *
			أصابع السمك المغطاة بفتات الخبز *
			أسماك مقلية مختلطة *
ادهن صينية إعداد المقرمشات بقليل من الزيت قبل الإجماء. تبّل ستيك السمك بالزيت وغطيه بحبوب السمسم	جم 800 - 300		شريحة لحم السمك


السمك والمأكولات البحرية

\* مجمد • كمية مقترحة. لا تفتح باب الفرن أثناء عملية الطهي.





معلومات الطهي	الكمية	الملحقات	فئات الطعام	
قطعها لأجزاء وتبلها بالزيت والملح وأضف نكهة الأعشاب قبل وضعها في الفرن	300 - 1200 جم	 + 	قطع البطاطس	الخضروات
قطعها لفصوص وتبلها بالزيت والملح ونكها بالأعشاب قبل وضعها في الفرن	300 - 800 جم		Potato Wedges (بطاطس ودجز)	
أخرج محتويات الخضروات واملئها بخليط من جسم الخضروات نفسها بالإضافة إلى اللحم المفروم والجبن المبشور. تبل بالثوم والملح ونكها بالأعشاب حسب الرغبة.	600 - 2200 جم		خضار محشو	
ادهن صينية إعداد المقرمشات بقليل من الزيت	2 - 6 قطع		برجر نباتي *	
قم بدهنها بالزيت أو الزبدة المذابة. قم بقطع حبة البطاطس من أعلى بشكل متقاطع وأسكب الكريمة والطبقة العلوية المفضلة لك.	200 - 1000 جم		بطاطس بالقشر	
صف البرجر النباتي وضعه في وعاء أكبر. تبل بالملح والفلفل وأسكب فوقه الكريمة. انثر	4 - 10 كميات	 + 	بطاطس	
قم بتقطيعها لقطع وضعها في وعاء أكبر. تبل بالملح والفلفل وأسكب فوقه الكريمة. انثر	600 - 1500 جم		البروكولي	
بعض الجبن فوقه	600 - 1500 جم	 + 	قرنبيط	
احذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق الألومنيوم	400 - 800 جم		Vegetable (خضروات) *	
قم بتقطيعها إلى قطع. قم بتوزيعها بشكل متساوي أسفل جهاز الطهي البخار	300 - 1000 جم		قطع البطاطس	
قم بتوزيعها بشكل متساوي في شبكة البخار	200 - 500 جم		البازلاء	
قم بتقطيعها إلى قطع. قم بتوزيعها بشكل متساوي في شبكة البخار	200 - 500 جم		الجزر	
قم بتقطيعها إلى قطع. قم بتوزيعها بشكل متساوي في شبكة البخار	200 - 500 جم		البروكولي	
قم بتقطيعها إلى قطع. قم بتوزيعها بشكل متساوي في شبكة البخار	200 - 500 جم		القرنبيط	
قم بتقطيعها إلى قطع. قم بتوزيعها بشكل متساوي في شبكة البخار	300 - 1000 جم		القرع	
قم بتقطيعها إلى قطع. قم بتوزيعها بشكل متساوي في شبكة البخار	200 - 500 جم		الذرة المعبأة في كوب	
قم بتقطيعها إلى قطع. قم بتوزيعها بشكل متساوي في شبكة البخار	200 - 500 جم		فلفل	
قم بتقطيعها إلى قطع. قم بتوزيعها بشكل متساوي في شبكة البخار	300		خضروات أخرى	
قم بتقطيعها إلى شرائح وزنه واخبطه بالزيت، تقريباً 10 جم لكل 200 جم من الفلفل الجاف. تبل بالملح. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	300		الخضروات المطهية بالبخار	طهي الخضروات المجمدة على البخار
قم بتقطيعها إلى شرائح وزنه واخبطه بالزيت، تقريباً 10 جم لكل 200 جم من الفلفل الجاف. تبل بالملح. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	200 - 500 جم		البطاطس المقلية *	الخضروات
قم بتقطيعها إلى شرائح وزنه واخبطه بالزيت، تقريباً 10 جم لكل 200 جم من الفلفل الجاف. تبل بالملح. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	200 - 500 جم		البطاطس المقلية	
قم بتقطيعها إلى شرائح وزنه واخبطه بالزيت، تقريباً 10 جم لكل 200 جم من الفلفل الجاف. تبل بالملح. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	100 - 600 جم		البطاطس الكروكية	
قم بتقطيعه ونقهه في الماء المملح البارد لمدة 30 دقيقة. الغسل والتجفيف والوزن. اخلطها بالزيت، تقريباً 10 جم لكل 200 جم من الباذنجان الجاف. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	200 - 600 جم		الباذنجان	
قم بتقطيعه إلى شرائح وزنه واخبطه بالزيت، تقريباً 10 جم لكل 200 جم من الفلفل الجاف. تبل بالملح. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	200 - 500 جم	 + 	فلفل	
قم بتقطيعها إلى شرائح وزنها واخبطها بالزيت، تقريباً 10 جم لكل 200 جم من الكوسة الجافة. تبل بالملح والفلفل الأسود. قم بتوزيعه بالتساوي على صينية إعداد المقرمشات	200 - 500 جم		كوسة	
ضع العجينة داخل صينية إعداد المقرمشات وأثقبها باستخدام الشوكة. تحضير خليط فطيرة كيش لورين بكمية تكفي 8 قطع	1 دفعة		فطائر كيش لورين	كعكة مالحة
احذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق الألومنيوم	200 - 800 جم		فطائر كيش لورين *	
ضع طبق الفطير المخصص لكميات 8-10 مع العجينة وأثقبه بالشوكة. املأ العجينة وفقاً لوصفتك المفضلة	1 دفعة	 + 	كعكة مالحة	
قم بتحضير خليط من الخضروات المقطعة. رش عليه زيت وقم بالطهي داخل وعاء لمدة 15-20 دقيقة. دعها تبرد. أضف الجبن الطازج وتبله بالملح والخل البلسمي والتوابل. قم بلفه داخل العجينة وثني الجزء الخارجي	800 - 1500 جم		فطيرة الخضار	

 صينية إعداد  
المقرمشات CRISP

 لوح الخبيز المستطيل

 الشبكة السلكية

 جهاز الطهي البخار  
(القاع)

 جهاز الطهي البخار  
(القاع + الغطاء)

 جهاز الطهي البخار  
(بالكامل)

 وعاء مقاوم لحرارة  
الميكروويف/الفرن

الملحقات

معلومات الطهي	الكمية	الملحقات	فئات الطعام	
حضر العجينة وفقا لوصفتك المفضلة لقالب خفيف. قم بتشكيله إلى لفائف قبل أن يرتفع. استخدم وظيفة الرفع المختارة في الفرن	1 دفعة	—	لفائف	الخبز
أخرجه من العبوة. قم بتوزيعه بشكل متساوي على صينية الخبز	1 دفعة	—	لفائف*	
حضر العجينة وفقا لوصفتك المفضلة لقالب خفيف. قم بتشكيله على هيئة وعاء القالب قبل أن يرتفع. استخدم وظيفة الفرن المخصصة للرفع	1 - 2 قطعة	—	رغيف سانديوتش معلب	
أخرجه من العبوة. قم بتوزيعه بشكل متساوي على صينية الخبز	1 دفعة	—	الرولز المخبوزة مسبقا	
قم بتشكيل كعكة واحدة أو كعكات في أجزاء صغيرة على صينية إعداد المقرمشات Crisp المدهونة	1 دفعة	🍪	الكعكات/سكوتز	بيتزا
أخرجه من العبوة. قم بتوزيعه بشكل متساوي على صينية الخبز	1 دفعة	—	الرولز المعلبة	
قم بتحضير عجينة البيتزا باستخدام 150 مل من الماء و 15 جم من الخميرة و 200-225 جم من الدقيق والزيت والملح. اتركه ليترفع باستخدام الوظيفة المختارة في الفرن. افرد العجينة داخل صينية الخبز المدهونة بقليل من الزيت. ضع طبقة علوية من الطماطم والموتزاريلا وشرائح اللحم	2 - 6 قطع	—	بيتزا	
احذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق الألومنيوم	250 - 500 جم •	🍪	بيتزا رقيقة*	
أخرجه من العبوة. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	300 - 800 جم •	🍪	بيتزا سميكة*	الكعك والمعجنات
حضر مجموعة من الكيك الإسفنجي الخالي من الدهون بوزن 500-900 جم. أسكبها داخل صينية الخبز المبطنة والمدهونة	200 - 500 جم	—	البيتزا المبردة	
قم بتحضير عجينة الكعك تبعاً لوصفتك المفضلة من خلال استخدام فاكهة طازجة مقطعة إلى أجزاء صغيرة أو شرائح. أسكبها داخل صينية الخبز المبطنة والمدهونة	900 - 1900 جم	🍪 + 🍪	كعك الفواكه المعلبة	
قم بتحضير عجينة كعك الشيكولاتة تبعاً لوصفتك المفضلة. أسكبها داخل صينية الخبز المبطنة والمدهونة	600 - 1200 جم	🍪 + 🍪	كعك الشيكولاتة المعلبة	
اصنع العجين من 250 جم من الدقيق، 100 جم زبدة مملحة، 100 جم من السكر، بيضة واحدة. أضف نكهة عبير الفاكهة. دعها تبرد. قم بتشكيلها إلى 10-12 شرائح على صينية الخبز المدهونة	1 دفعة	—	كعك	معجنات وغطائر محشوة
اصنع عجينة من 250 جم دقيق، 150 جم زبد، 100 جم سكر، بيضة واحدة، 25 جم مسحوق الكاكاو وملح بيكنج بودر. أضف مستخلص الفانيليا. دعها تبرد. قم بفردا حتى تصل لسمك 5 مم، وقم بتشكيلها كما هو مطلوب ثم وزعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	1 دفعة	🍪	بسكويت الشوكولاتة	
اعمل خلطة من 2 بياض بيض و80 جم من السكر و100 جم مبشور جوز الهند. نكها بالفانيليا ومستخلص اللوز. قم بتشكيلها إلى 20-24 قطعة على صينية الخبز المدهونة	1 دفعة	—	المارينج	
ضع طبق الفطيرة مع العجينة ورش الجزء السفلي بفتات الخبز لامتصاص العصير من الفاكهة. ثم املاها بالفواكه الطازجة المقطعة المخلوطة بالسكر والقرفة	800 - 1500 جم	🍪 + 🍪	فطيرة بالفواكه	
اصنع عجينة من 180 جم دقيق، 125 جم زبد وبيضة واحدة. ضع العجينة على حواف صينية إعداد المقرمشات واملأها بشرائح الفاكهة الطازجة من 700 - 800 جم المخلوطة مع السكر والقرفة	1 دفعة	🍪	فطيرة الفواكه	الكعك والمعجنات
احذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق الألومنيوم	300 - 800 جم	🍪	فطيرة الفواكه*	
قم بتحضير مجموعة من 16-18 قطعة تبعاً لوصفتك المفضلة واملأها بها قوالب الورق. قم بتوزيعه بشكل متساوي على صينية الخبز	1 دفعة	—	كعك الموفين	
قم بتحضير خلطة السوفليه بالليمون والشيكولاتة أو الفاكهة واسكبها داخل صحن مقاوم للفرن بحافة عالية	2 - 6 قطع	🍪 + 🍪	كعك الموفين وكووس الكعك	
قم بتحضير خليط من 12-15 قطعة من خلال استخدام الجبن الطري ومكعبات اللحم المقدد أو شرائح اللحم. واملأها بها صواني تقديم ذات فجوات مستديرة لكل قطعة. أنزع قشرة الفاكهة. قم بتقطيعها إلى قطع وضعها في شبكة البخار	1 دفعة	—	كعكة الكوب بالجبن	الحلويات
أزل الحشو واملأها بالمرزبان أو القرفة، السكر والزبد	4 - 8 قطع	🍪	التفاح المخبوز	
قم بتجهيزها في وعاء واحد تبعاً لوصفتك المفضلة. أضف نكهة الفانيليا والقرفة إليها. أضف نشأ الذرة لزيادة الكثافة	2 - 8 حصص	🍪	شوكولاتة ساخنة	
جهز تبعاً لوصفتك المفضلة. ضع القليل من الشحم على طبق الخبز أو غطه بورق التخميص	1 دفعة	—	براونيز	

\* مجمد • كمية مقترحة. لا تفتح باب الفرن أثناء عملية الطهي.

معلومات الطهي	الكمية	الملحقات	فئات الطعام
قم بتجهيزها في وعاء واحد تبعا لوصفتك المفضلة	2 - 10 قطع		البيض المخلوط
ادهن صينية إعداد المقرمشات بقليل من الزيت قبل الإحماء	1 - 6 قطع		الهدف
	1 دفعة		عجة البيضة
اصنع عجين من نصف لتر من الحليب، أربعة من صفار البيض، 100 جم من السكر و 40 جم من الدقيق. ضع الحليب داخل الوعاء وأدخله في الفرن. عندما تطلب الفرن اسكب برفق الحليب الساخن إلى صفار البيض، وخليط الدقيق والسكر وواصل الطهي	1 - 2 دفعة		كريمة البيض
ضع الطعام دائمًا على القرص الزجاجي الدوار مباشرة. قم بإعداد الفيشار فقط في كيس في كل مرة	90 - 100 جم ●	-	الفيشار
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	300 - 600 جم ●		أجنحة الدجاج *
	200 - 600 جم		ناجتس الدجاج *
ادهن الجبنة بالقليل من الزيت قبل الطهي. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	100 - 400 جم		جبين مغطى بالخبز *
قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات	100 - 500 جم		حلقات البصل *
	50 - 200 جم		المكسرات المحمصّة

البيض

وجبات خفيفة

صينية إعداد المقرمشات CRISP

لوح الخبز المستطيل

الشبكة السلكية

جهاز الطهي البخار (القاع)

جهاز الطهي البخار (القاع + الغطاء)

جهاز الطهي البخار (بالكامل)

وعاء مقاوم لحرارة الميكروويف/الفرن

الملحقات

تأكد أن الجهاز بارد تماماً قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة أو التنظيف.

لا تستخدم أبدا أجهزة التنظيف بالبخار.  
لا تستخدم ألياف سلكية، مساحيق كاشطة أو منظفات مزيلة/أكالة، لأنها قد تعرض أسطح الجهاز للضرر.

### الأسطح الداخلية والخارجية

- نظف الأسطح باستخدام فماشة مبللة من الألياف الدقيقة. إذا كانت الأسطح شديدة الاتساخ، فأضف بضع قطرات من منظف محايد إلى الماء. وجففها في النهاية باستخدام قطعة قماش جافة.
- قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملائم.
- قم في مواعيد منتظمة، خاصة في حالة وجود آثار انسكاب، بإخراج القرص الدوار ودعمته لتنظيف قاعدة الفرن من بقايا الطعام.
- قم بتفعيل وظيفة "التنظيف الذاتي" من أجل تنظيف الأسطح الداخلية بشكل مثالي.

• لا تحتاج الشواية إلى تنظيف نظراً لقيام الحرارة الشديدة بحرق أية اتساخات. استخدم هذه الوظيفة على فترات منتظمة.

### الملحقات

جميع الكماليات آمنة للغسيل في غسالة الأطباق باستثناء صينية إعداد المقرمشات Crisp.

ينبغي تنظيف صينية إعداد المقرمشات Crisp باستخدام ماء ومنظف متعادل. للتخلص من البقع العنيدة، فقم بحكها برفق باستخدام قطعة قماش. اترك دائماً صينية إعداد المقرمشات تبرد قبل التنظيف.

## الأسئلة الأكثر تكرارا بشأن الواي فاي

أي من بروتوكولات الواي فاي مدعومة؟

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

أي من الإعدادات يحتاج إلى تهيئته في برنامج الموجه؟

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

أي إصدار من بروتوكول WPS مدعوم؟

بروتوكول WPS 2.0 أو أحدث. راجع مستندات الموجه.

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

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

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

نعم، ولكن الخدمات السحابية مصممة للأجهزة المتصلة بشكل دائم.

كيف يمكنني التحقق من أن الاتصال المنزلي بالإنترنت يعمل وأن وظائف الاتصال اللاسلكي مفعلة؟

بإمكانك البحث عن الشبكة الخاصة بك على الجهاز الذكي. قم بتعطيل أي اتصال آخر بالبيانات قبل المحاولة.

كيف يمكنني التحقق من أن الجهاز متصل بشبكة اللاسلكي المنزلية؟

قم بتوصيل تهيئة الموجه الخاص بك (انظر دليل الموجه) وتحقق من أن عنوان Mac الخاص بالجهاز مُدرج على صفحة الأجهزة المتصلة لاسلكيا.

أين يمكنني العثور على عنوان Mac الخاص بالجهاز؟

اضغط  ثم اضغط على WiFi أو ابحث في الجهاز الخاص بك: يوجد لاصقة تعرض عنوان MAC وعنوان SAID. يتكون عنوان MAC من مجموعة من الأرقام والأحرف تبدأ بـ "88:e7".

كيف يمكنني التحقق من تفعيل وظائف الجهاز اللاسلكية؟

استخدم الجهاز الذكي الخاص بك وتطبيق 6th Sense Live لتأكد من أن شبكة الجهاز مرئية ومتصلة بالشبكة السحابية.

هل يوجد أي شيء يعيق وصول إشارة الاتصال للجهاز؟

تحقق من أن الأجهزة المتصلة لا تستهلك نطاق الإشارة المتاح. تأكد من أن عدد الأجهزة المتصلة بالواي فاي لا يتجاوز العدد الذي يسمح به الموجه.

كم المسافة الذي يجب أن يبعدها الموجه عن الفرن؟

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

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


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

كيف يمكنني إيجاد اسم كلمة مرور شبكة اللاسلكي؟

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

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

أجبر الموجه على استخدام قناة الواي فاي المنزلية الخاصة بك.

ماذا يمكنني أن أفعل إذا كانت وحدة العرض تُظهر  أو كانت الفرن غير قادرة على تحقيق اتصال مستقر بالموجه المنزلي؟

قد يكون الجهاز متصل بنجاح بالموجه، ولكن غير قادر على الاتصال بالإنترنت. لتوصيل الجهاز بالإنترنت، ستحتاج إلى التحقق من إعدادات الموجه و/أو الناقل.

إعدادات الموجه: يجب تفعيل تقنية NAT وبرنامج جدار الحماية، ويجب تهيئة بروتوكول DHCP بشكل مناسب. تشفير كلمة المرور مدعوم: WEP، WPA، WPA2. لتشغيل نوع تشفير آخر، ارجع إلى دليل الموجه.

إعدادات الناقل: إذا قام مزود خدمة الإنترنت الخاص بك بتثبيت عدد من عناوين MAC قادرة على الاتصال بالإنترنت، قد لا تكون قادر على توصيل الجهاز الخاص بك بالشبكة السحابية. يعتبر عنوان Mac الخاص بالجهاز معرفه الخاص. يرجى الاستفسار من مزود خدمة الإنترنت الخاص بك عن كيفية توصيل الأجهزة غير أجهزة الكمبيوتر بالإنترنت.

كيف يمكنني التحقق من أن البيانات قد تم إرسالها؟

بعد إعداد الشبكة، قم بفصل الكهرباء وانتظر 20 ثانية ثم قم بتشغيل الفرن: تحقق من أن التطبيق يعرض حالة UI الخاصة بالجهاز. اختر الدورة أو خيار آخر وتحقق من حالته على التطبيق.

تستغرق بعض الإعدادات عدة ثوان لكي تظهر بالتطبيق.

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

بإمكانك إنشاء حساب جديد، ولكن انتبه إلى حذف الأجهزة القديمة الخاصة بك من الحساب القديم قبل نقلهم إلى الحساب الجديد.

لقد قمت بتغيير الموجه الخاص بي - ماذا يجب علي فعله؟

بإمكانك الاحتفاظ بالإعدادات نفسها (اسم الشبكة وكلمة المرور) أو حذف الإعدادات السابقة من الجهاز وتهيئة الإعدادات مرة أخرى.

## دليل تحري الأعطال

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يعمل.	انقطاع التيار الكهربائي. الفصل من الشبكة الكهربائية.	تحقق من وجود طاقة كهربائية بمصدر التيار الرئيسي ومن توصيل الفرن بمصدر الكهرباء. أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائماً.
وحدة العرض تعرض الحرف "F" متبوعاً برقم أو بحرف.	عطل بالفرن.	اتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع واذكر الرقم التابع للحرف "F". اضغط على  ، اضغط على  "معلومات" ثم اختر "إعادة ضبط المصنع". سيتم حذف جميع الإعدادات التي تم حفظها.
الفرن يحدث ضجيجاً رغم أنه متوقف.	مروحة التبريد فعالة.	افتح الباب أو انتظر حتى تنتهي عملية الطهي.
الوظيفة لا تعمل. لا تتوفر الوظيفة في الوضع التجريبي.	الوضع التجريبي قيد التشغيل.	اضغط على  ، اضغط على  "معلومات" واختر "وضع تجريبي للتخزين" للخروج.
يظهر الشكل  بوحدة العرض.	موجه الواي فاي متوقف. تم تغيير إعدادات الموجه. إشارات الاتصال اللاسلكي لا تصل للجهاز. الفرن غير قادرة على إنشاء اتصال مستقر بالشبكة المنزلية. إمكانية الاتصال غير مدعومة.	تحقق من أن موجه الواي فاي متصل بالإنترنت. تحقق من قوة إشارة الواي فاي القريبة من الجهاز. حاول إعادة تشغيل الموجه. انظر الجزء الخاص بموضوع "الأسئلة الأكثر تكراراً بشأن الواي فاي". إذا تم تغيير إعدادات شبكة اللاسلكي المنزلية الخاصة بك، اتصل بالإنترنت: اضغط على  ، اضغط على  "واي فاي" ثم اختر "التوصيل بالشبكة".
إمكانية الاتصال غير مدعومة.	غير مسموح بالتشغيل عن بُعد في بلدك.	تأكد من أن بلدك يتيح نظام التشغيل عن بُعد للأجهزة الإلكترونية قبل الشراء.

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

- استخدام كود الاستجابة السريعة بجهازك
- زيارة موقعنا الإلكتروني [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)
- وكبديل، يمكنك الاتصال بخدمة ما بعد البيع لدينا (راجع رقم التليفون في كتيب الضمان). يرجى عند الاتصال بخدمة ما بعد البيع ذكر الأكواد المذكورة على لوحة تمييز المنتج.



400011686408

Whirlpool