

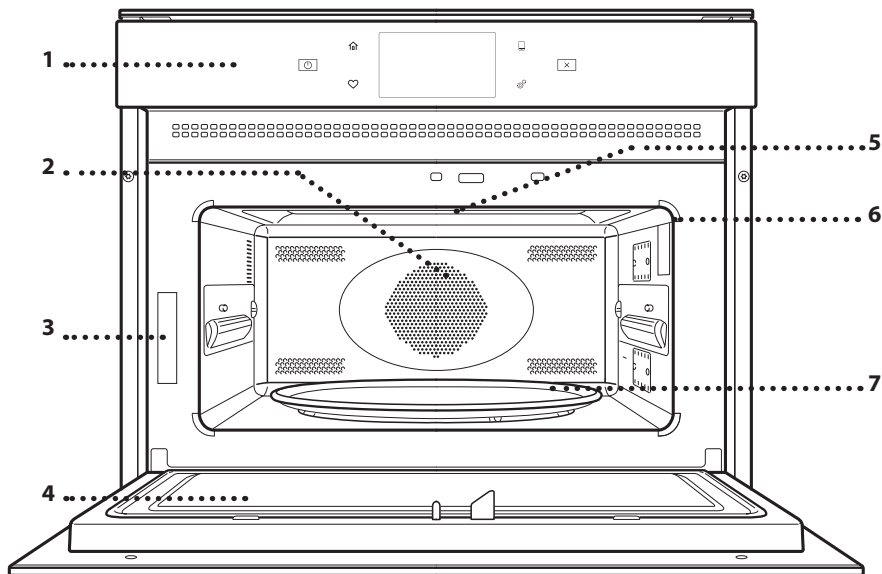


**БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ ПРОДУКТ НА WHIRLPOOL**  
 За да получавате по-пълно съдействие, регистрирайте вашия уред на [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



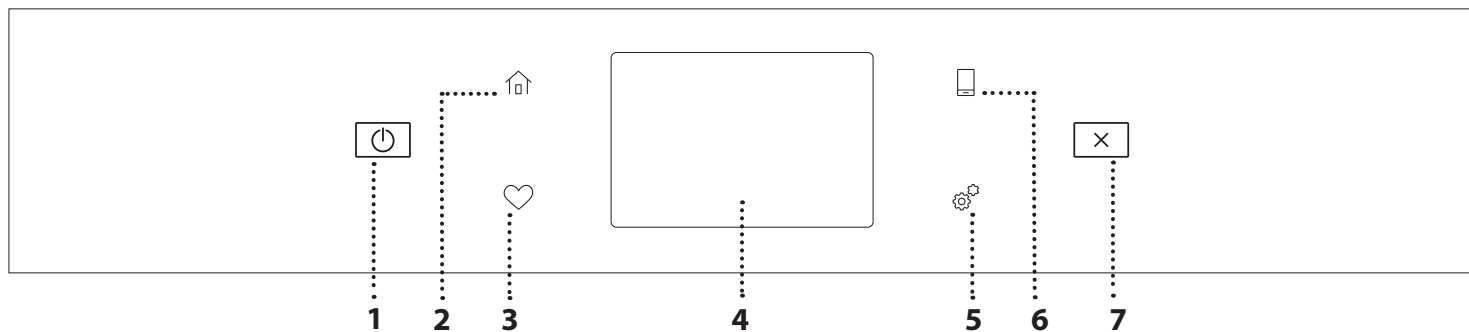
**Преди да използвате уреда, прочетете внимателно инструкциите за безопасност.**

## ОПИСАНИЕ НА УРЕДА



1. Контролен панел
2. Кръгъл нагревателен елемент (не е видим)
3. Заводска табелка (не премахвайте)
4. Вратичка
5. Горен нагревателен елемент/грил
6. Осветление
7. Въртяща се поставка

## ОПИСАНИЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ



### 1. ВКЛ./ИЗКЛ

За включване и изключване на фурната.

### 2. НАЧАЛЕН ЕКРАН

За бърз достъп до главното меню.

### 3. ПРЕДПОЧИТАНИ

За показване на списъка с предпочитани функции.

### 4. ДИСПЛЕЙ

### 5. ИНСТРУМЕНТИ

За избор на няколко опции и за промяна на настройките и предпочитанията на фурната

### 6. ДИСТАНЦИОННО УПРАВЛЕНИЕ

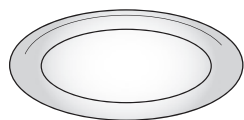
За разрешаване на използването на приложението на Whirlpool 6<sup>th</sup> Sense Live.

### 7. ОТМЕНИ

За да спрете всяка функция на фурната освен „Часовник“, „Кухненски таймер“ и „Контролирано заключване“.

# ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

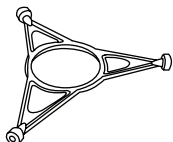
## ВЪРТЯЩА СЕ ПОСТАВКА



Поставена върху стойката си, стъклената въртяща се поставка може да се използва при всички методи на готвене.

Въртящата се поставка трябва винаги да се използва като основа за други съдове или принадлежности, с изключение на тавата за печене.

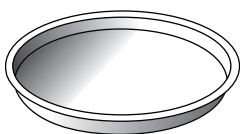
## СТОЙКА НА ВЪРТЯЩАТА СЕ ПОСТАВКА



Използвайте стойката само за стъклената въртяща се поставка.

Не поставяйте други принадлежности върху стойката.

## ТАВИЧКА CRISP

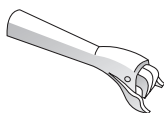


Използва се само за посочените функции.

Тавичката Crisp трябва винаги да се поставя в центъра на стъклената въртяща се поставка и може да се подгръва предварително, когато е празна, със специалната функция само за тази цел.

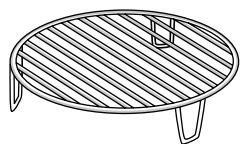
Поставяйте храната направо върху тавичката Crisp.

## РЪКОХВАТКА ЗА ТАВИЧКАТА CRISP



Удобна за изваждане на горещата тавичка Crisp от фурната.

## РЕШЕТЪЧЕН РАФТ



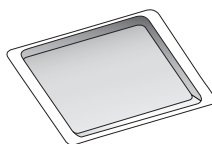
Позволява ви да поставяте продукти по-близо до грила, за идеално запичане на ястието и оптимална циркулация на горещия въздух.

Трябва да се използва като основа за тавичката Crisp при някои функции "6<sup>th</sup> Sense Crisp Пържене".

Поставете решетъчния рафт на въртящата се поставка, като се уверите, че не влиза в контакт с други повърхности.

Броят и видът на принадлежностите може да е различен в зависимост от закупения модел.

## ПРАВОЪГЪЛНА ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ

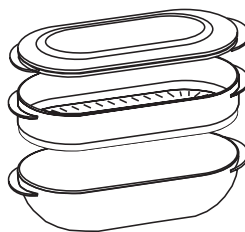


Използвайте тавичката за печене само с функции, които позволяват готвене с конвекция; не трябва да използвате в комбинация с микровълни.

Поставете тавата хоризонтално, като я облегнете на решетката в отделението за готвене.

Моля имайте предвид: Не е нужно да изваждате въртящата се поставка и стойката ѝ, когато използвате тавата за печене.

## ПРИБОР ЗА ЗАПАРВАНЕ



За приготвяне на пара на храни като риба или зеленчуци, поставете ги в кошницата (2) и налейте питейна вода (100 ml) на дъното (3), за да получите точното количество пара.

За да варите продукти като картофи, паста, ориз или зърнени храни, ги поставяйте директно на дъното на прибора за запарване (кошницата не е необходима) и добавяйте подходящо количество питейна вода според количеството продукти, които готвите.

За най-добри резултати покривайте прибора за запарване с предоставения капак (1).

Винаги поставяйте прибора за запарване върху стъклената въртяща се поставка и го използвайте само с подходящи функции за готвене или микровълнови функции.

Дъното на прибора за запарване е направено така, че да се използва в комбинация със специалната функция за почистване с пара.

Останалите принадлежности, които не са предоставени с уреда, могат да бъдат закупени отделно от отдела за следпродажбено обслужване.

В търговската мрежа са налични голям брой принадлежности. Преди покупка се уверете, че са подходящи за употреба в микровълнова фурна и устойчиви на температурите във фурната.

Никога не използвайте метални съдове за храна или напитки при микровълново готвене.

Винаги се уверявайте, че храните и принадлежностите не влизат в допир с вътрешните стени на фурната.

Винаги проверявайте дали въртящата се поставка се върти свободно, преди да включите фурната. Внимавайте да не отместите въртящата се поставка, докато поставяте или премахвате други принадлежности.

## ФУНКЦИИ ЗА ГОТВЕНЕ



### РЪЧНИ ФУНКЦИИ

#### • МИКРОВЪЛНОВА

За бързо приготвяне и претопляне на храни и напитки.

| Мощност (W) | Препоръчана за   |
|-------------|--|
| 900         | Бързо претопляне на напитки или други храни с високо съдържание на вода.                               |
| 750         | Готвене на зеленчуци.  |
| 650         | Готвене на месо и риба.  |
| 500         | Готвене на месни сосове или сосове със сирене или яйца. Финална фаза за месни пайове или печена паста. |
| 350         | Бавно, щадящо готвене. Идеално за разтапяне на масло или шоколад.                                      |
| 160         | Размразяване на замразени храни или размекване на масло и сирене.                                      |
| 90          | Разтопяване на сладолед.   |

| Действие     | Храна               | Мощност (W) | Продължителност (мин.) |
|--------------|---------------------|-------------|------------------------|
| Претопляне   | 2 чаши              | 900         | 1 - 2                  |
| Претопляне   | Картофено пюре 1 kg | 900         | 10 - 12                |
| Размразяване | Кайма 500 g         | 160         | 15 - 16                |
| Готвене      | Пандишпанов кейк    | 750         | 7 - 8                  |
| Готвене      | Яйчен крем          | 500         | 16 - 17                |
| Готвене      | Руло 'Стефани'      | 750         | 20 - 22                |

#### • CRISP

За перфектно запичане на ястие от горната и долната страна на храната. Тази функция трябва да се използва само със специалната тавичка Crisp.

| Храна            | Продължителност (мин.) |
|------------------|------------------------|
| Пандишпанов кейк | 7 - 10                 |
| Хамбургер        | 8 - 10 *               |

\* Обърнете храната при изтичане на половината от времето за готвене.

Необходими принадлежности: Тавичка Crisp, дръжка за тавичка Crisp

#### • ФОРСИРАН ВЪЗДУХ

За готвене по начин, който осигурява резултат, подобен на този при използване на обикновена фурна. При някои храни може да се използва тава за печене или друг съд, подходящ за поставяне във фурна.

| Храна             | Темп.(°C) | Продължителност (мин.) |
|-------------------|-----------|------------------------|
| Суфле             | 175       | 30 - 35                |
| Кексче със сирене | 170 *     | 25 - 30                |
| Бисквитки         | 175 *     | 12 - 18                |

\* Необходимо е предварително загряване

Препоръчителни принадлежности: Правоъгълна тава за печене / Решетъчен рафт

#### • FORCED AIR + MW (ФОРСИРАН ВЪЗДУХ + МИКРОВЪЛНИ)

За приготвяне на ястия на фурна за кратко време. Препоръчително е да използвате рафта, за да оптимизирате циркулацията на въздух.

| Храна       | Мощност (W) | Темп.(°C) | Продължителност (мин.) |
|-------------|-------------|-----------|------------------------|
| Печено месо | 350         | 170       | 35 - 40                |
| Пай с месо  | 160         | 180       | 25 - 35                |

Препоръчителни принадлежности: Решетъчен рафт

#### • ГРИЛ

За запичане, гриловане и гратиниране. Препоръчваме да обръщате храната по време на готвенето.

| Храна           | Ниво на грила | Продължителност (мин.) |
|-----------------|---------------|------------------------|
| Препечен хляб   | Висока        | 5 - 6                  |
| Кралски скариди | Средно        | 18 - 22                |

Препоръчителни принадлежности: Решетъчен рафт

#### • ГРИЛ + МИКРОВЪЛНИ

За бързо приготвяне на ястия, комбинирайки микровълновата функция с грил.

| Храна            | Мощност (W) | Ниво на грила | Продължителност (мин.) |
|------------------|-------------|---------------|------------------------|
| Картофен огретен | 650         | Средно        | 20 - 22                |
| Небелени картофи | 650         | Висока        | 10 - 12                |

Препоръчителни принадлежности: Решетъчен рафт

#### • TURBO GRILL (ТУРБО ГРИЛ)

За перфектни резултати, комбинирайки функциите на грила и печенето с конвекция на фурната.

Препоръчваме да обръщате храната по време на готвенето.

| Храна         | Ниво на грила | Продължителност (мин.) |
|---------------|---------------|------------------------|
| Пилешки кебап | Високо        | 25 - 35                |

Препоръчителни принадлежности: Решетъчен рафт

#### • ТУРБО ГРИЛ + МИКРОВЪЛНИ

За бързо приготвяне и запичане на храната Ви, комбинирайки микровълнова функция, грил и готвене с конвекция.

| Храна              | Мощност (W) | Ниво на грила | Продължителност (мин.) |
|--------------------|-------------|---------------|------------------------|
| Замразени канелони | 650         | Високо        | 20-25                  |
| Свински пържоли    | 350         | Високо        | 30-40                  |

Препоръчителни принадлежности: Решетъчен рафт

#### • БЪРЗО ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

За бързо предварително загряване на фурната преди програма за готвене.

#### • СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ

##### » ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНАТА

За запазване на току-що сготвена храна гореща и хрупкава, включително месо, пържени храни или сладкиши.

##### » RISING (ВТАСВАНЕ)

За оптимално втасване на сладко или солено тесто. За да осигурите качествено втасване, не включвайте функцията, ако фурната е все още гореща след предходното готвене.


Тези функции позволяват напълно автоматично готвене на всякакъв тип храна. За да използвате тази функция по най-добрия начин, следвайте индикациите в съответната готварска таблица.

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

За бързо размразяване на различни видове продукти само с посочване на теглото им. За най-добри резултати винаги поставяйте храната направо върху стъклената въртяща се поставка.

#### ХРУПКАВ ХЛЯБ РАЗМРАЗЕН

Тази ексклузивна Whirlpool функция Ви позволява да размразявате замразен хляб. В комбинация с технологиите Defrost и Crisp Вашият хляб ще има вкус като на току-що изпечен. Използвайте тази функция за бързо размразяване и затопляне на замразени кифли, багети и кроасани. Тавичката Crisp трябва да се използва с тази функция.

| Храна  | Тегло        |
|--|--------------|
| CRISP РАЗМРАЗЯВАНЕ НА ХЛЯБ  | 50 - 800 g   |
| МЕСО   | 100 - 2000 g |
| ПТИЧЕ МЕСО   | 100 - 3000 g |
| РИБА   | 100 - 2000 g |
| ЗЕЛЕНЧУЦИ  | 100 - 2000 g |
| ХЛЯБ   | 100 - 2000 g |

#### • 6<sup>th</sup> SENSE REHEAT

За претопляне на готова храна, която е замразена или при стайна температура. Фурната автоматично изчислява необходимите настройки за постигане на най-добрите резултати за най-кратко време. Поставете храната върху огнеупорна чиния или друг съд, предназначен за микровълнови фурни. Внимателно извадете от опаковката, за да премахнете всякакво алуминиево фолио. В края на процеса на претопляне оставянето на храните, особено на замразените храни, да престоят 1-2 минути винаги ще доведе до по-добри резултати.

Не отваряйте вратичката, докато функцията е активна.

#### • 6<sup>th</sup> SENSE STEAM

За готвене на пара на продукти като зеленчуци или риба с приложения прибор за запарване. Подготвителната фаза автоматично образува пара, довеждайки налятата на дъното на прибора за запарване вода до точката на кипене. Времето за тази фаза може да варира. След това фурната преминава към готвене на ястието на пара съгласно зададеното време.

Задайте 1 - 4 минути за меки зеленчуци, като броколи и праз-лук, или 4 - 8 минути за по-твърди зеленчуци, като моркови и картофи.

Не отваряйте вратичката, докато функцията е активна.

Необходими принадлежности: Прибор за запарване

#### • 6<sup>th</sup> SENSE CRISP FRY

Тази ексклузивна функция за здравословно хранене комбинира качеството на функцията Crisp със свойствата на циркулацията на горещ въздух. Това позволява постигане на хрупкави и вкусни резултати като след пържене, със забележително намаляване на необходимото количество олио в сравнение с традиционния начин на готвене, като при някои

рецепти нуждата от олио дори е премахната.

Възможно е да се пържат различни полуготови храни (полуфабрикати), пресни или замразени.

Следвайте съветите, дадени в долната таблица, за това кои принадлежности да използвате и как да постигнете най-добрите резултати от готвенето за всеки тип храна (прясна или замразена\*).

| Храна  | Тегло/<br>порции |
|--|------------------|
| <b>ПАНИРАНО ПЪРЖЕНО ФИЛЕ</b><br>Леко ги покрийте с олио преди готвене. Разпределете поравно в тавичката Crisp. Поставете тавичката върху рафта   | 100 - 500 g      |
| <b>КЮФТЕТА</b><br>Леко ги покрийте с олио преди готвене. Разпределете поравно в тавичката Crisp. Поставете тавичката върху рафта   | 200 - 800 g      |
| <b>ФИШ ЕНД ЧИПС *</b><br>Разпределете поравно в тавичката Crisp  | 1 - 3<br>порции  |
| <b>МИКС ПЪРЖЕНА РИБА *</b><br>Разпределете поравно в тавичката Crisp   | 100 - 500 g      |
| <b>ПАНИРАНИ СКАРИДИ *</b><br>Разпределете поравно в тавичката Crisp  | 100 - 500 g      |
| <b>ПАНИРАНИ КАЛМАРИ *</b><br>Разпределете поравно в тавичката Crisp  | 100 - 500 g      |
| <b>ПАНИРАНИ РИБНИ ПРЪЧИЦИ *</b><br>Разпределете поравно в тавичката Crisp. Обърнете, когато сте подканени да го направите  | 100 - 500 g      |
| <b>ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ *</b><br>Разпределете поравно в тавичката Crisp   | 200 - 500 g      |
| <b>ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ</b><br>Обелете и нарежете на пръчици. Накиснете в студена и подсолена вода за 30 минути. Подсушете с кърпа и ги претеглете. Намажете със зехтин (5%). Разпределете в тавичката Crisp. Поставете тавичката върху рафта. Обърнете, когато сте подканени да го направите | 200 - 500 g      |
| <b>КАРТОФЕНИ КРОКЕТИ</b><br>Разпределете поравно в тавичката Crisp   | 100 - 600 g      |
| <b>ПАТЛАДЖАН</b><br>Накълцайте, поръсете със сол и оставете да поеме за 30 мин. Измийте, подсушете и претеглете парчетата. Намажете със зехтин (5%). Разпределете поравно в тавичката Crisp. Поставете тавичката върху рафта. Обърнете, когато сте подканени да го направите             | 200 - 600 g      |
| <b>ЧУШКИ</b><br>Нарежете на парчета, претеглете ги и намажете със зехтин (5%). Разпределете поравно в тавичката Crisp. Поставете тавичката върху рафта   | 200 - 500 g      |
| <b>ТИКВИЧКИ</b><br>Нарежете на парчета, претеглете ги и намажете със зехтин (5%). Разпределете поравно в тавичката Crisp. Поставете тавичката върху рафта  | 200 - 500 g      |
| <b>ПИЛЕШКИ ХАПКИ *</b><br>Разпределете поравно в тавичката Crisp. Поставете тавичката върху рафта  | 200 - 600 g      |
| <b>СИРЕНЕ ПАНЕ *</b><br>Разпределете поравно в тавичката Crisp. Поставете тавичката върху рафта  | 100 - 400 g      |
| <b>ЛУЧЕНИ КРЪГЧЕТА *</b><br>Разпределете поравно в тавичката Crisp. Поставете тавичката върху рафта  | 100 - 500 g      |

## ИЗПОЛЗВАНЕ НА СЕНЗОРНИЯ ДИСПЛЕЙ



**За придвижване в меню или списък:**  
Просто плъзнете пръста си върху дисплея, за да се придвижвате през елементи и стойности.



**За да изберете или потвърдите:**  
Докоснете екрана, за да изберете от менюто стойността или елемента, които желаете.

**За да се върнете към предишните екрани:**


Докоснете < .

**За да потвърдите настройка или да се придвижите към следващия екран:**

Докоснете "SET" или "NEXT".

## ИЗПОЛЗВАНЕ ЗА ПЪРВИ ПЪТ

Когато включите уреда за първи път, трябва да конфигурирате продукта.

Настройките могат впоследствие да се променят чрез натискане на  за достъп до меню „Инструменти“.

### 1. ИЗБЕРЕТЕ ЕЗИК

Когато включите уреда за първи път, трябва да изберете език и да сверите часовника.

- Плъзнете през екрана, за да се придвижите през списъка с налични езици.
- Докоснете езика, който Ви е нужен.

Докосването на < ще Ви върне обратно към предишния екран.

### 2. НАСТРОЙВАНЕ НА WIFI

Функцията 6th Sense Live Ви позволява да управлявате фурната от разстояние, с помощта на мобилно устройство. За да позволите управлението от разстояние на уреда, трябва първо успешно да завършите процеса на свързване. Този процес е нужен, за да регистрира уреда Ви и да го свърже с домашната мрежа.

- Докоснете „SETUP NOW“, за да настроите свързването.

В противен случай докоснете „SKIP“, за да свържете продукта си на по-късен етап.

#### КАК ДА НАСТРОИТЕ СВЪРЗВАНЕТО

За да използвате тази функция, ще Ви е нужно: Смартфон или таблет и маршрутизатор за безжична връзка с интернет.

Използвайте смарт устройството си, за да проверите дали сигналът на домашната Ви безжична мрежа е достатъчно силен и в близост до уреда.

Минимални изисквания.

Смарт устройство: Android с 1280x720 (или по-висока) разделителна способност на екрана или iOS.

Проверете в магазина за приложения дали е съвместимо с версии за Android или iOS.

Маршрутизатор за безжична връзка: 2,4 Ghz WiFi b/g/n.

#### 1. Изтеглете приложението 6<sup>th</sup> Sense Live

Първата стъпка за свързване на уреда Ви е да изтеглите приложението на мобилното си устройство. Приложението 6<sup>th</sup> Sense Live ще Ви преведе през всички стъпки, описани тук. Може да изтеглите приложението 6<sup>th</sup> Sense Live от iTunes или Google Play.

#### 2. Създайте акаунт

Ако не сте го направили досега, трябва да си създадете акаунт. Това ще Ви позволи да свързвате уредите си и също така да ги наблюдавате и управлявате от разстояние.

#### 3. Регистрирайте уреда си

Следвайте инструкциите в приложението, за да регистрирате уреда си. Ще Ви е нужен номерът Smart Appliance Identifier (SAID), за да завършите процеса на регистрация. Може да откриете уникалния код върху заводската табелка, прикачена към уреда.

#### 4. Свържете се с WiFi

Следвайте процедурата за настройване „сканиране-за-свързване“. Приложението ще Ви преведе през процеса на свързване на Вашия уред към безжичната мрежа в дома Ви.

Ако Вашият маршрутизатор поддържа WPS 2.0 (или по-нова версия), изберете "MANUALLY" (РЪЧНО) и след това докоснете "WPS Setup": Натиснете бутона WPS на Вашия маршрутизатор, за да установите връзка между двете устройства.

Ако е необходимо, можете също така и да свържете уреда ръчно, като използвате „Search for a network“.

Кодът SAID се използва за синхронизиране на смарт устройството с Вашия уред.

MAC адресът се показва за WiFi модула.

Процедурата по свързването ще трябва да се извърши повторно, единствено ако сте променили настройките на Вашия маршрутизатор (напр. име на мрежа, парола или доставчик).

### 3. НАСТРОЙВАНЕ НА ЧАС И ДАТА

Свързването на фурната към Вашата домашна мрежа ще настрои часа и датата автоматично. В противен случай ще трябва да ги нагласите ръчно.

- Докоснете съответните цифри, за да настроите часа.

- Докоснете „SET“, за да потвърдите.

След като настроите часа, ще трябва да настроите и датата.

- Докоснете съответните цифри, за да настроите датата.

- Докоснете „SET“, за да потвърдите.

След продължително изключване на електрическото захранване трябва да сверите отново часа и датата.

## 4. ЗАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА

Новата фурна може да изпускат миризми, останали от процеса на нейното производство: това е напълно нормално.

Преди да започнете да готвите храна във фурната, препоръчваме да я нагreete празна, за да премахнете остатъчните миризми.

Свалете предпазния картон или прозрачното


фолио от фурната и извадете намиращите се в нея принадлежности.

Загreete фурната до 200°C, като е най-добре да използвате функцията „Бързо предварително загряване“.

След първото използване на уреда се препоръчва да проветрите помещението.

## ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

### 1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

- За да включите фурната, натиснете  или докоснете където и да е на екрана.

Дисплеят Ви позволява да избирате измежду ръчните функции и функциите 6<sup>th</sup> Sense.


- Докоснете основната функция, която Ви е нужна, за достъп до съответното меню.
- Придвигете се надолу или нагоре, за да прегледате списъка.
- Изберете необходимата функция, като я докоснете.

### 2. НАСТРОЙВАНЕ НА РЪЧНИТЕ ФУНКЦИИ

След като изберете необходимата функция, можете да промените настройките ѝ. Дисплеят ще покаже настройките, които могат да се променят.

#### МОЩНОСТ / ТЕМПЕРАТУРА / НИВО НА ГРИЛА

- Придвигете се през препоръчителните стойности и изберете нужната Ви.

Във функция „Forced Air“ („Форсиран въздух“) можете да докоснете , за да включите предварително загряване.

#### ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ

При функциите с микровълни и комбинирани с микровълни, винаги трябва да настройвате време за готвене.

- Докоснете съответните цифри, за да настроите нужното Ви време за готвене.
- Докоснете „NEXT“, за да потвърдите.

В края на времето за готвене готвенето спира автоматично.

При използване на функции без микровълни не е необходимо да задавате времето за готвене, ако искате да управлявате готвенето ръчно.

- За да започнете да настройвате продължителността, докоснете „Set Cook Time“.

За да отмените настроено времетраене по време на готвене и така да управлявате ръчно спирането на готвене, докоснете стойността на продължителност и след това изберете „STOP“.

### 3. НАСТРОЙВАНЕ НА ФУНКЦИИТЕ 6<sup>th</sup> SENSE

Функциите 6<sup>th</sup> Sense Ви позволяват да пригответе голямо разнообразие от ястия, като избирате от тези, показани в списъка. Повечето настройки за готвене се избират автоматично от уреда, за да се постигнат най-добри резултати.

- Изберете типа готвене от списъка.
- Избиране на функция.

Функциите са показани по хранителни категории в меню 6<sup>th</sup> SENSE FOOD (вижте съответните таблици) и по функциите на рецептата в меню LIFESTYLE.


- След като сте избрали функция, просто посочете характеристиките на храната (количество, тегло, и т.н.), което искате да сготвите, за да постигнете перфектен резултат.

### 4. НАСТРОЙВАНЕ НА ОТЛОЖЕН СТАРТ

Преди да стартирате функция без микровълни, може да отложите готвенето: Функцията ще започне в часа, който предварително сте избрали.

- Докоснете „DELAY“ за задаване на желанието от Вас начален час.
- След като сте задали нужното отлагане, докоснете „START DELAY“, за да стартирате времето на изчакване.
- Поставете храната във фурната и затворете вратичката: Функцията ще започне автоматично след изчисления период.

Програмирането на отложен час за стартиране на готвенето ще отмени фазата за предварително загряване на фурната: Фурната постепенно ще достигне необходимата температура, което означава, че времето за готвене ще се различава леко от посоченото в готварската таблица.

- За да активирате функцията веднага и да отмените програмираното време на отлагане, докоснете .

### 5. СТАРТИРАНЕ НА ФУНКЦИЯТА


- След като сте конфигурирали настройките, докоснете „START“, за да активирате функцията.

Ако фурната е гореща и функцията изисква специална максимална температура, на дисплея ще се изведе съобщение.

При функции с микровълни е налична защита при стартиране. Вратичката трябва да се отвори и затвори, преди да се стартира функцията.

- Отворете вратичката.
- Поставете храната вътре във фурната и затворете вратичката.
- Докоснете „START“.

Може да променяте зададени стойности по всяко време на готвенето, като докоснете стойността, която искате да промените.

- Натиснете , за да спрете активната функция по всяко време.

## 6. JET START

От долната страна на началното меню има лента, която показва три различни продължителности. Докоснете една от тях, за да започнете готвенето с микровълнова функция, настроена на пълна мощност (900 W).

- Отворете вратичката.
- Поставете храната вътре във фурната и затворете вратичката.
- Докоснете времето за готвене, за което искате да готвите.

## 7. ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ


Ако е предварително активирано, след стартиране на функцията на дисплея се показва индикация за състоянието на фазата на предварително загряване.

Когато тази фаза приключи, се чува звуков сигнал и на дисплея се извежда информация, че фурната е достигнала зададената температура.

- Отворете вратичката.
- Поставете храната във фурната.
- Затворете вратичката и докоснете „DONE“, за да започнете готвенето.

Ако поставите храната във фурната, преди предварителното загряване да завърши, качеството на приготвеното ястие може да се влоши. Отварянето на вратичката по време на фазата за предварително загряване поставя функцията в режим на пауза. Времето за готвене не включва фаза за подгриване.

Можете да промените настройката за предварително нагриване по подразбиране за функциите за печене, които Ви позволяват да направите това ръчно.

- Изберете функция, която Ви позволява да изберете ръчно функцията за предварително нагриване.
- Докоснете символа  за включване или изключване на предварителното загряване. То ще бъде зададено като действие по подразбиране.

## 8. ПОСТАВЯНЕ НА ГОТВЕНЕТО НА ПАУЗА

Някои от функциите 6<sup>th</sup> Sense изискват храната да бъде обърната по време на готвене. Ще чуете сигнал и на дисплея ще се изпише съответното действие.

- Отворете вратичката.
- Извършете действието, за което дисплеят Ви подканва.
- Затворете вратичката и след това продължете готвенето.



Преди готвенето да завърши, фурната може по същия начин да Ви подкани да проверите храната. Ще чуете сигнал и на дисплея ще се изпише съответното действие.

- Проверете храната.
- Затворете вратичката и след това продължете готвенето.

## 9. СПИРАНЕ НА ГОТВЕНЕТО

Прозвучава сигнал и дисплеят показва, че готвенето е завършило.

При някои функции, щом готвенето приключи, може да удължите времето на готвене или да запазите функцията като предпочитана.


- Докоснете , за да я запазите като предпочитана.
- Докоснете , за да удължите готвенето.

## 10. ПРЕДПОЧИТАНИ

Функцията „Предпочитани“ запамятава настройките на фурната за Вашите предпочитани рецепти.

Фурната автоматично засича функциите, които най-често използвате. След определен брой използвания ще бъдете подканени да добавите функцията към Вашите предпочитани функции.


### КАК СЕ ЗАПАМЕТАВА ФУНКЦИЯ

След като функция е приключила, може да докоснете , за да я запазите като предпочитана. Така ще я използвате по-бързо в бъдеще, като запазите същите настройки. Дисплеят Ви позволява да запаметите функцията, като показва до 4 предпочитани времена на хранене включително закуска, обяд, лека закуска и вечеря.

- Докоснете иконите, за да изберете поне една.
- Докоснете „SAVE AS FAVORITE“, за да запаметите функцията.

### СЛЕД ЗАПАМЕТАВАНЕ

След като запаметите функции, като предпочитани, основният екран ще покаже функциите, които сте запаметили за текущото време на деня.

За да прегледате меню „Предпочитани“, натиснете : Функциите ще се разделят на различни времена за хранене и ще бъдат направени няколко предложения.


- Докоснете иконата на ястията, за да се покажат съответните списъци.
- Придвигнете се през подканения от дисплея списък.
- Докоснете желаната рецепта или функция.
- Докоснете „START“, за да активирате готвенето.

### ПРОМЯНА НА НАСТРОЙКИТЕ



В екрана Предпочитани може да добавите изображение или име към всяко предпочитание, за да го персонализирате според Вашите предпочитания.

- Изберете функцията, която искате да промените.
- Докоснете „EDIT“.
- Изберете свойството, което искате да промените.
- Докоснете „NEXT“: на дисплея ще се покажат новите свойства.
- Докоснете „SAVE“, за да потвърдите настройките.

В екрана „Предпочитани“ можете и да изтривате запаметени функции:


- Докоснете  на съответната функция.
- Докоснете „REMOVE IT“.

Можете да промените и времето за хранене, при което се показват различните ястия:

- Натиснете  .
- Изберете  „Preferences“ (Предпочитания).
- Изберете „Times and Dates“ (Времена и дати).
- Докоснете „Your Meal Times“ (Вашите часове на хранене).
- Придвижете се през списъка и докоснете съответното време.
- Докоснете съответното ястие, за да го промените.

Всеки интервал от време може да се комбинира само с едно ястие.

## 11. ИНСТРУМЕНТИ

Натиснете  , за да отворите меню „Инструменти“ по всяко време.

Това позволява избирането на няколко опции и за промяна на настройките и предпочитанията на уреда или дисплея.

### АКТИВИРАНЕ НА ДИСТАНЦИОННО УПРАВЛЕНИЕ

За разрешаване на използването на приложението на Whirlpool 6<sup>th</sup> Sense Live.

### ВЪРТЯЩА СЕ ПОСТАВКА

Тази опция спира въртенето на въртящата се поставка, за да Ви позволи да използвате по-големи и квадратни съдове, подходящи за излагане на микровълни, които може да не се въртят свободно вътре в продукта.

### КУХНЕНСКИ ТАЙМЕР



Тази функция може да се активира, когато се използва функция за готвене или сама по себе си, за да се запазва времето.

След като е стартирана, таймерът ще продължи обратното броене независимо, без да оказва влияние на самата функция.

След като таймерът е активиран, можете също да изберете и активирате функция.

Таймерът ще продължи обратното броене, показано в горния десен ъгъл на екрана.

За да върнете или промените кухненския таймер:

- Натиснете  .
- Докоснете  .

Ще се чуе звуков сигнал и ще се изведе индикация на дисплея след като таймерът завърши обратното отброяване на избраното време.

- Докоснете „DISMISS“, за да отмените таймера или да нагласите нова продължителност.
- Докоснете „SET NEW TIMER“, за да нагласите таймера отново.

### ОСВЕТЛЕНИЕ

За да включите или изключите лампата на фурната.

### САМОПОЧИСТВАНЕ

Действието на парата, която се пуска по време на този специален цикъл на почистване, позволява лесното почистване на замърсявания и остатъци от храна. Налейте чаша питейна вода на дъното на предоставения прибор за запарване (3) или в подходящ за микровълнова фурна съд и активирайте функцията.

Необходими принадлежности: Прибор за запарване

### СПИРАНЕ НА ЗВУКА

Докоснете иконата, за да спрете или пуснете отново всички звуци и аларми.

### КОНТРОЛИРАНО ЗАКЛЮЧВАНЕ

Функцията „Контролирано заключване“ позволява да заключите бутоните на сензорния панел, за да не бъдат натиснати случайно.

Активиране на заключването:

- Докоснете иконата  .

Деактивиране на заключването:

- Докоснете дисплея.
- Плъзнете по показаното съобщение.

### ПРЕДПОЧИТАНИЯ

За промяна на някои от настройките на фурната.

### WI-FI

За промяна на настройките или конфигуриране на нова домашна мрежа.

### INFO

За изключване на режим „Store Demo Mode“, нулиране на настройките на уреда и получаване на допълнителна информация за продукта.



## ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

### ГОТВЕНЕ С МИКРОВЪЛНИ

Микровълните нахлуват в храната само до определена дълбочина, затова когато готвите няколко неща едновременно, оставете възможно най-голямо разстояние помежду им, за да осигурите максимална повърхност, която да бъде изложена на микровълните.

Малките парчета се готвят по-бързо от големите: нарежете храната на равни по размер парчета с цел равномерно готвене.

Повечето храни ще продължат да се готвят, след като микровълновата фурна е завършила готвенето. Затова оставете храната да престои, за да завършите готвенето.

Сваляйте телените връзки от плика преди поставяне на пластмасови или хартиени пликове във фурната.

Пластмасовото фолио трябва да се набразди или пробие с вилица, за да се освободи налягането и да се предотврати избухване, поради натрупването на пара по време на готвенето.

### ТЕЧНОСТИ

Течностите могат да се загреят над точката им на кипене без видима поява на мехурчета. Това би могло да доведе до внезапно изкипяване на горещи течности. За да предотвратите това, използвайте съдове с тесни гърла, разбъркайте течността, преди да поставите съда в микровълновата фурна и оставете лъжичка, потопена в съда.

След затопляне разбъркайте отново, преди да извадите внимателно съда от микровълновата фурна.

### ЗАМРАЗЕНИ ХРАНИ

За най-добри резултати препоръчваме да размразявате директно върху стъклената тава за отцеждане. Ако е необходимо, използвайте съд от лека пластмаса, който е подходящ за микровълнова.

Варени храни, задушени ястия и месни сосове се размразяват по-добре, ако се разбъркват по време на размразяването. Разделете парчетата, когато започнат да се размразяват: разделените части ще се размразяват по-бързо.

### БЕБЕШКИ ХРАНИ

След затопляне на бебешка храна или течности в бебешка бутилка или съд за бебешка храна винаги разбърквайте и пробвайте температурата преди хранене. Така ще гарантирате, че топлината е равномерно разпределена и ще се избегнат рискове от опарване или изгаряния.

Преди затопляне непременно сваляйте капака и биберона.

### КЕЙКОВЕ И ХЛЯБ

За кейкове и хлебни изделия Ви препоръчваме да използвате функцията "Forced Air" ("Форсиран въздух"). Като алтернатива, за да съкрати времето на готвене, потребителят може да избере функцията "Forced Air + MW" ("Форсиран въздух + микровълни"), като микровълновата мощност е настроена на не повече от 160 W с цел хранителните продукти да се запазят меки и ароматни.

С функцията "Forced Air" ("Форсиран въздух") използвайте форми за кейк от тъмен метал и винаги ги поставяйте на решетъчния рафт.

Освен това, при някои храни, като бисквити или хлебчета, може да се използва правоъгълна тава за печене или друг съд, подходящ за поставяне във фурна. Ако използвате функцията "Forced Air + MW" ("Форсиран въздух + микровълни"), използвайте само подходящи за микровълнова фурна съдове и ги поставяйте на решетъчния рафт.

За да проверите дали изделието, което печете, е готово, вкарайте клечка за зъби в средата му: Ако я извадите чиста, значи кейкът или хлябът е готов.

Ако използвате незалепващи форми за кейкове, не мажете с масло ръбовете, тъй като кейкът може да не се надигне равномерно около ръбовете.

Ако изделието се „надува“ по време на печене, използвайте по-ниска температура следващия път и обмислете намаляването на количеството течност, която добавяте, или по-внимателно разбъркване на сместа.

Ако долната част на кейка е недопечена, свалете рафта на по-долно ниво и преди добавяне на плънката поръсете основата на кейка с галета от хляб или бисквити.

### ПИЦА





За да постигнете равномерно приготвяне и хрупкав блат на пицата за кратко време, се препоръчва да използвате функцията „Crisp“ заедно със специалната приложена принадлежност.

Алтернативно за по-големи пици можете да използвате правоъгълната тава за печене заедно с функцията „Форсиран въздух“: в този случай подгрейте фурната до температура 200°C и поръсете с моцарела, след като изминат 2/3 от времето за готвене.

### МЕСО И РИБА

За да постигнете перфектна коричка за кратък период от време, като в същото време вътрешността на месото или рибата остане мека и сочна, препоръчваме Ви да използвате функции, които комбинират функцията на форсирания въздух и микровълните, като "Turbo grill + microwave" или "Forced Air + microwave".

За да постигнете възможно най-добри резултати от готвенето, задайте нивото на микровълнова мощност на 350 W.





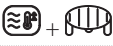





| Категория храни         |                             | Принадлежности  | Количество   | Информация за готвенето  |   |
|-------------------------|-----------------------------|---|--|--|---|
| КАСЕРОЛИ И ПЕЧЕНА ПАСТА | Лазаня                      |    | 4-10 порции  | Пригответе според предпочитаната от Вас рецепта. Излейте сос бешамел отгоре и поръсете със сирене, за да постигнете перфектното запичане   |   |
|                         | Канелони                    |   | 400 - 1500 g   |  |   |
|                         | Лазаня *                    |    | 500 - 1200 g   | Внимателно извадете от опаковката, за да премахнете всякакво алуминиево фолио  |   |
|                         | Канелони *                  |   | 400 - 1500 g   |  |   |
| ОРИЗ И ПАСТА            | Ориз                        |   | 100 - 400 g ◦•   | Задайте времето, което се препоръчва за приготвяне на ориза. Сложете подсолена вода и ориз на дъното на прибора за запарване и покрийте с капака. Използвайте 2-3 чаши вода за всяка чаша ориз.    |   |
|                         | Оризова каша                |   | 2 - 4 порции ◦•  | Сложете вода и ориз на дъното на прибора за запарване и покрийте с капака. Добавете мляко, когато фурната Ви подкани. За 2 порции използвайте 75 ml ориз, 200 ml вода и 300 ml мляко.              |   |
|                         | Паста                       |   | 1-4 порции ◦•  | Задайте времето, което се препоръчва за приготвяне на паста. Поставете пастата, когато фурната ви подкани за това, и я гответе покрита с капак. Използвайте прил. 750 ml вода за всеки 100 g паста |   |
|                         | ОРИЗ, ПАСТА И ЗЪРНЕНИ ХРАНИ | Булгур  |  | 100 - 400 g  | Сложете подсолена вода и булгур на дъното на прибора за запарване и покрийте с капака. Използвайте 2 чаши вода за всяка чаша булгур     |
|                         |                             | Киноа   |  |  | Сложете подсолена вода и киноа на дъното на прибора за запарване и покрийте с капака. Използвайте 2 чаши вода за всяка чаша киноа       |
|                         |                             | Просо   |  |  | Сложете подсолена вода и просо на дъното на прибора за запарване и покрийте с капака. Използвайте 3 чаши вода за всяка чаша просо       |
|                         |                             | Амарант   |  |  | Сложете подсолена вода и амарант на дъното на прибора за запарване и покрийте с капака. Използвайте 3-4 чаши вода за всяка чаша амарант |
|                         |                             | Спелта  |  |  | Сложете подсолена вода и спелта на дъното на прибора за запарване и покрийте с капака. Използвайте 3-4 чаши вода за всяка чаша спелта   |
|                         |                             | Ечемик  |  |  | Сложете подсолена вода и ечемик на дъното на прибора за запарване и покрийте с капака. Използвайте 3-4 чаши вода за всяка чаша ечемик   |
|                         |                             | Елда  |  |  | Сложете подсолена вода и елда на дъното на прибора за запарване и покрийте с капака. Използвайте 3 чаши вода за всяка чаша елда         |
| Кус кус                 |                             | Сложете подсолена вода и кус кус на дъното на прибора за запарване и покрийте с капака. Използвайте 2 чаши вода за всяка чаша кус кус |  |  |   |
| Овесена каша            |                             |    |  |  | 1-2 порции ◦•   |

\* Замразени ◦• Препоръчително количество. Не отваряйте вратичката по време на готвене.



























| Категория храни |              | Принадлжности         | Количество    | Информация за готвенето   |
|-----------------|--------------|-----------------------|---------------|---|
| МЕСО            | ГОВЕЖДО      | Говеждо печено        | 800 - 1500 g  | Намажете с олио и втрийте сол и пипер. Овкусете по Ваш вкус с чесън и подправки. В края на готвенето оставете месото да си почине 15 минути, преди да го разрежете                |
|                 |              | Телешко печено        |               | Намажете с олио или разтопено масло. Втрийте сол и пипер. В края на готвенето оставете месото да си почине 15 минути, преди да го разрежете                                       |
|                 |              | Стек                  | 2 - 6 броя    | Намажете с олио и розмарин. Втрийте сол и черен пипер. Разпределете поравно на грила  |
|                 |              | Хамбургер             | 100 - 500 g   | Намажете с олио и поръсете със сол преди готвене  |
|                 |              | Хамбургер *           |               | Намажете леко тавичката Crisp преди предварително загряване   |
| МЕСО            | СВИНСКО      | Свинско печено        | 800 - 1500 g  | Намажете с олио или разтопено масло. Втрийте сол и пипер. В края на готвенето оставете месото да си почине 15 минути, преди да го разрежете                                       |
|                 |              | Свински пържоли       | 2 - 6 броя    | Намажете с олио и розмарин. Втрийте сол и черен пипер. Разпределете поравно на грила  |
|                 |              | Ребра                 | 700 - 1200 g  | Намажете с олио и овкусете по Ваш вкус. Втрийте сол и пипер. Разпределете поравно в тавичката Crisp със страната с кокала надолу  |
|                 |              | Бекон                 | 50 - 150 g    | Разпределете поравно в тавичката Crisp  |
| МЕСО            | АГНЕШКО      | Агнешко печено        | 1000 - 1500 g | Намажете с олио или разтопено масло. Втрийте сол, пипер и нарязан чесън. В края на готвенето оставете месото да си почине 15 минути, преди да го разрежете                        |
|                 |              | Котлет                | 2 - 8 броя    | Намажете с олио и втрийте сол и пипер. Разпределете равномерно на рафта   |
| МЕСО            | ПИЛЕШКО      | Печено пиле           | 800 - 2500 g  | Намажете с олио и овкусете по Ваш вкус. Втрийте сол и пипер. Поставете във фурната с гърдите нагоре   |
|                 |              | Парчета пиле          | 400 - 1200 g  | Намажете с олио и овкусете по Ваш вкус. Разпределете поравно в тавичката Crisp с кожата надолу  |
|                 |              | Пилешки филета/гърди  | 300 - 1000 g  | Намажете леко тавичката Crisp преди предварително загряване   |
| МЕСО            | МЕСО НА ПАРА | Пилешки филета        | 300 - 800 g   | Разпределете поравно на парната решетка   |
|                 |              | Хот дог               | 4 - 8 бр.     | Сложете кренвиршите на дъното на прибора за запарване и ги покрийте с вода. Гответе без капак   |
| МЕСО            | ЯСТΙΑ С МЕСО | Руло 'Стефани'        | 4-8 порции    | Пригответе по предпочитана от Вас рецепта, оформете на руло в подходящ съд и натиснете, за да не се образуват джобове с въздух  |
|                 |              | Кебап                 | 400 - 1200 g  | Намажете с олио и овкусете с билки. Разпределете поравно на грила   |
|                 |              | Панирано пържено филе | 100 - 500 g   | Намажете с олио. Разпределете поравно в тавичката Crisp   |
|                 |              | Наденички и вурстове  | 200 - 800 g   | Намажете леко тавичката Crisp преди предварително загряване. Надупчете наденичките с вилица, за да не се пръснат  |
|                 |              | Кюфтета               | 200 - 800 g   | Пригответе ги според предпочитаната от Вас рецепта и ги оформете на топчета с приблизително тегло от около 30-40 g всяко. Намажете с олио. Разпределете поравно в тавичката Crisp |

ПРИНАДЛЖНОСТИ

|                               |                           |                                    |                            |                            |                |                            |               |
|-------------------------------|---------------------------|------------------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------|----------------------------|---------------|
|                               |                           |                                    |                            |                            |                |                            |               |
| Съд, подходящ за микровълнова | Прибор за запарване (цял) | Прибор за запарване (Дъно + капак) | Прибор за запарване (дъно) | Прибор за запарване (дъно) | Решетъчен рафт | Правоъгълна тава за печене | Тавичка Crisp |

| Категория храни      |                              | Принадлежности           | Количество  | Информация за готвенето  |   |
|----------------------|------------------------------|--------------------------|---|--|---|
| РИБА И МОРСКИ ДАРОВЕ | ЦЯЛА РИБА                    | Печена цяла риба         |  +  | 600 - 1200 g   | Намажете с олио. Овкусете с лимонов сок, чесън и магданоз                       |
|                      |                              | Цяла риба на пара        |    | 600 - 1200 g   |   |
|                      | ФИЛЕТА И СТЕКОВЕ НА ПАРА     | Стек                     |    | 300 - 800 g ◦•   | Разпределете поравно на парната решетка   |
|                      |                              | Филета                   |   |  |   |
|                      | ГРАТЕН С РИБА                | Гратен с риба            |  +  | 500 - 1200 g   | Покрийте с галета от хляб и поръсете с парченца масло                           |
|                      |                              | Гратен с риба *          |    | 600 - 1200 g   | Внимателно извадете от опаковката, за да премахнете всякакво алуминиево фолио   |
|                      | МОРСКИ ДАРОВЕ НА ПАРА        | Миди "Сен Жак"           |    | 1 - 6 броя   | Разпределете поравно на парната решетка   |
|                      |                              | Миди                     |    | 400 - 1000 g   | Овкусете с олио, пипер, лимон, чесън и магданоз преди готвене. Смесете добре    |
|                      |                              | Скариди                  |    | 100 - 600 g  | Разпределете поравно на парната решетка   |
|                      | ПЪРЖЕНА РИБА И МОРСКИ ДАРОВЕ | Фиш енд чипс *           |   | 1 - 3 порции   | Разпределете поравно в тавичката Crisp, като редувате филетата риба и картофите |
|                      |                              | Скариди пане *           |   | 100 - 500 g  | Разпределете поравно в тавичката Crisp  |
|                      |                              | Калмари пане *           |   |  |   |
|                      |                              | Панирани рибни пръчици * |    |  |   |
|                      |                              | Микс пържена риба *      |   |  |   |
| Стек от риба         |                              |                          | 300 - 800 g   | Намажете леко тавичката Crisp преди предварително загряване. Намажете стеките от риба с олио и ги поръсете със сусам |   |

\* Замразени ◦• Препоръчително количество. Не отваряйте вратичката по време на готвене.

| Категория храни                   |                        | Принадлежности  | Количество   | Информация за готвенето  |
|-----------------------------------|------------------------|---|--|--|
| ПЕЧЕНИ<br>ЗЕЛЕНЧУЦИ               | Нарязани картофи       |  +      | 300 - 1200 g   | Нарежете ги на парчета, овкусете с олио, сол и подправки, преди да ги сложите във фурната  |
|                                   | Картофи Уеджис         |    | 300 - 800 g  | Нарежете ги на резени, овкусете с олио, сол и подправки, преди да ги сложите във фурната   |
|                                   | Пълнени зеленчуци      |    | 600 - 2200 g   | Издълбайте зеленчука с лъжица и го напълнете със смес от самия зеленчук, мляно месо и настъргано сирене. Овкусете с чесън, сол и билки по Ваш вкус.  |
|                                   | Вегетариански бургер * |    | 2 - 6 броя   | Намажете леко тавичката Crisp  |
|                                   | Небелени картофи       |    | 200 - 1000 g   | Намажете с олио или разтопено масло. Изрежете кръст от горната страна на картофа и изсипете вътре заквасена сметана и любимият Ви топинг.  |
| ЗЕЛЕНЧУЦИ<br>ЗА ОГРЕТЕН           | Картофи                |  +      | 4-10 порции  | Нарежете ги и ги поставете в широк съд. Овкусете със сол и пипер и налейте заквасена сметана. Поръсете отгоре със сирене   |
|                                   | Броколи                |    | 600 -1500 g  | Нарежете на парчета и ги поставете в широк съд. Овкусете със сол и пипер и налейте заквасена сметана. Поръсете отгоре сирене   |
|                                   | Карфиол                |  +      | 600 -1500 g  |  |
|                                   | Зеленчуци *            |    | 400 - 800 g  | Внимателно извадете от опаковката, за да премахнете всякакво алуминиево фолио  |
| ЗЕЛЕНЧУЦИ<br>НА ПАРА              | Нарязани картофи       |    | 300 - 1000 g    | Нарежете ги на парчета. Разпределете поравно на дъното на прибора за запарване   |
|                                   | Грах                   |    | 200 - 500 g     | Разпределете поравно на парната решетка  |
|                                   | Моркови                |   | 200 - 500 g     | Нарежете ги на парчета. Разпределете поравно на парната решетка  |
|                                   | Броколи                |   |  |  |
|                                   | Карфиол                |   | 200 - 500 g    | Разпределете поравно на парната решетка  |
|                                   | Тиква                  |   |  |  |
|                                   | Царевица с кочан       |    | 300 - 1000 g  |  |
|                                   | Чушки                  |   | 200 - 500 g   | Нарежете ги на парчета. Разпределете поравно на парната решетка  |
| Други зеленчуци                   |                        |   |  |  |
| Замразени<br>ЗЕЛЕНЧУЦИ<br>НА ПАРА | Зеленчуци на пара      |    | 300           | Разпределете поравно на парната решетка  |
| ПЪРЖЕНИ<br>ЗЕЛЕНЧУЦИ              | Пържени картофи *      |   | 200 - 500 g  | Разпределете поравно в тавичката Crisp   |
|                                   | Пържени картофи        |    | 200 - 500 g  | Обелете и нарежете на пръчици. Накиснете в студена подсолена вода за 30 минути. Измийте, подсушете и претеглете. Смесете с олио, около 10 g за всеки 200 g сухи картофи. Разпределете поравно в тавичката Crisp        |
|                                   | Картофени крокети      |   | 100 - 600 g  | Разпределете поравно в тавичката Crisp   |
|                                   | Патладжан              |   | 200 - 600 g  | Нарежете и го оставете потопен в студена, подсолена вода за 30 минути. Измийте, подсушете и претеглете парчетата. Смесете с олио, прил. 10 g олио за всеки 200 g сух патладжан. Разпределете поравно в тавичката Crisp |
|                                   | Чушки                  |  +  | 200 - 500 g  | Нарежете, изтеглете и смесете с олио, прил. около 10 g за всеки 200 g сухи чушки. Сложете сол на вкус. Разпределете поравно в тавичката Crisp  |
|                                   | Тиквички               |   | 200 - 500 g  | Нарежете, изтеглете и смесете с олио, прил. около 10 g за всеки 200 g сухи тиквички. Овкусете със сол и черен пипер. Разпределете поравно в тавичката Crisp  |

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

 Съд, подходящ за микровълнова

 Прибор за запарване (цял)













 Прибор за запарване (Дъно + капак)

 Прибор за запарване (дъно)



























 Решетъчен рафт

 Правоъгълна тава за печене





 Тавичка Crisp

| Категория храни    |  | Принадлежности  | Количество     | Информация за готвенето  |
|--------------------|--|---|----------------|--|
| СОЛЕНИ КЕЙКОВЕ     | Киш Лорен                                  |    | 1 партида      | Покрийте тавичката Crisp с тестото и го надупчете с вилица. Пригответе смес за Киш Лорен, като предвидите количество за 8 порции   |
|                    | Киш Лорен *                                |   | 200 - 800 g    | Внимателно извадете от опаковката, за да премахнете всякакво алуминиево фолио  |
|                    | Солен кейк                                 |  +      | 1 партида      | Покрийте форма за пай с тесто за 8-10 порции и го надупчете с вилица. Напълнете тестото по предпочитана от Вас рецепта   |
|                    | Зеленчуков щрудел                          |    | 800 - 1500 g   | Пригответе микс от нарязани зеленчуци. Напръскайте ги с олио и ги сгответе в тиган за 15-20 минути. Оставете да се охладят. Добавете прясно сирене и овкусете със сол, балсамико и подправки. Завийте в тесто и сгънете външната част                            |
| ХЛЯБ               | Кифлички                                   |    | 1 партида      | Пригответе тесто съобразно Вашата предпочитана рецепта. Оформете на кифлички преди втасване. Използвайте функцията за втасване на фурната  |
|                    | Кифлички *                                 |   | 1 партида      | Извадете ги от опаковката. Разпределете поравно в тавичката за печене  |
|                    | Сандвич руло във форма за печене           |    | 1 - 2 броя     | Пригответе тесто съобразно Вашата предпочитана рецепта. Оставете го във форма за руло, преди да втаса. Използвайте предназначенията функция на фурната за втасване   |
|                    | Предварително изпечени кифлички            |   | 1 партида      | Извадете ги от опаковката. Разпределете поравно в тавичката за печене  |
|                    | Курабийки                                  |    | 1 партида      | Оформете като една курабия или на по-малки парчета и поставете в намаслена тавичка Crisp   |
|                    | Кифлички от консерва                       |    | 1 партида      | Извадете ги от опаковката. Разпределете поравно в тавичката за печене  |
| ПИЦА               | Пица                                       |   | 2-6 порции     | Пригответе тесто за пица от 150 ml вода, 15 g прясна мая, 200 -225 g брашно, сол и олио. Оставете го да втаса, като използвате съответната функция на фурната. Разстелете тестото в леко намаслена тава за печене. Добавете топинг като домати, моцарела и шунка |
|                    | Тънка пица *                               |   | 250 - 500 g °• | Внимателно извадете от опаковката, за да премахнете всякакво алуминиево фолио  |
|                    | Дебела пица *                              |    | 300 - 800 g °• |  |
|                    | Охладена пица                              |   | 200 - 500 g    | Извадете ги от опаковката. Разпределете поравно в тавичката Crisp  |
| КЕЙКОВЕ И СЛАДКИШИ | Пандишпанен кейк във форма за печене       |   | 1 партида      | Пригответе 500-900 g тесто за пандишпан без мазнина. Поставете го в застлана с хартия за печене и намаслена тава за печене   |
|                    | Плодов втасващ кейк във форма за печене    |  +  | 900 - 1900 g   | Пригответе тесто за торта според предпочитана от Вас рецепта, като използвате нарязани или накълцани пресни плодове. Поставете го в застлана с хартия за печене и намаслена тава за печене   |
|                    | Шоколадов втасващ кейк във форма за печене |   | 600 - 1200 g   | Пригответе шоколадово-какаово тесто за торта според предпочитана от Вас рецепта. Поставете го в застлана с хартия за печене и намаслена тава за печене   |

\* Замразени °• Препоръчително количество. Не отваряйте вратичката по време на готвене.

| Категория храни    |   | Принадлежности  | Количество  | Информация за готвенето   |  |
|--------------------|---|---|---|---|--|
| КЕЙКОВЕ И СЛАДКИШИ | СЛАДКИШИ И ПАЙОВЕ   | Бисквитки   |    | 1 партида   | Пригответе 250 g брашно, 100 g подсолено масло, 100 g захар, 1 яйце. Ароматизирайте с плодова есенция. Оставете да се охлади. Оформете на 10-12 ленти върху намаслена тава за печене   |
|                    |   | Шоколадови бисквити   |    | 1 партида   | Направете тесто от 250 g брашно, 150 g масло, 100 g захар, 1 яйце, 25 g какао на прах, сол и бакпулвер. Добавете ванилова есенция. Оставете да се охлади. Разстелете го, така че да достигне 5 mm дебелина, оформете го, колкото е необходимо, и го разпределете поравно в тавичката Crisp |
|                    |   | Целувки   |    | 1 партида   | Пригответе смес за една фурна от 2 яйчни белтъка, 80 g захар и 100 g изсушен кокосов орех. Овкусете с ванилия и бадемова есенция. Оформете на 20-24 ленти върху намаслена тава за печене   |
|                    |   | Плодов пай с плънка   |  +  | 800 - 1500 g  | Покрийте формата за пай с блат и поръсете дъното с галета, която да абсорбира плодovия сок. Напълнете със ситно нарязани пресни плодове, смесени със захар и канела  |
|                    |   | Плодов пай  |    | 1 партида   | Пригответе тесто от 180 g брашно, 125 g масло и 1 яйце. Покрийте тавичката Crisp с блат и напълнете със 700 -800 g пресни плодове, нарязани на парчета и поръсени със захар и канела   |
|                    |   | Плодов пай *  |    | 300 - 800 g   | Внимателно извадете от опаковката, за да премахнете всякакво алуминиево фолио  |
|                    | МЪФНИ И ТАРТАЛЕТИ   | Мъфини  |    | 1 партида   | Пригответе тесто за 16-18 броя по предпочитана от Вас рецепта и ги сложете в хартиени формички. Разпределете поравно в тавичката за печене   |
|                    |   | Суфле   |  +  | 2-6 порции  | Пригответе смес за суфле с лимон, шоколад или плодове и я изсипете в дълбок съд, подходящ за фурна   |
|                    |   | Кексче със сирене   |    | 1 партида   | Пригответе микс от 12-15 парчета, като използвате нарязано меко сирене и нарязан бекон или шунка. Излейте в тавичка с индивидуални съдове за печене на мъфини.   |
|                    | ДЕСЕРТИ   | Плодов компот   |   | 300 - 800 ml ☉  | Обелете плода и извадете сърцевината. Нарезете ги на парчета и ги поставете на парната решетка   |
| Печени ябълки      |   |    | 4 - 8 бр.   | Отстранете сърцевината и напълнете с марципан или със смес от канела, захар и масло   |  |
| Горещ шоколад      |   |    | 2 - 8 порции  | Пригответе според предпочитаната от Вас рецепта в единичен съд. Сложете ванилия или канела за аромат. Добавете царевично нишесте, за да стане по-плътен   |  |
| Браунита           |   |    | 1 партида   | Пригответе според предпочитаната от Вас рецепта. Разстелете тестото в тавичката за печене, като го покриете с хартия за печене  |  |
| ЯЙЦА               | Бъркани   |    | 2 - 10 броя   | Пригответе според предпочитаната от Вас рецепта в единичен съд  |  |
|                    | На очи  |    | 1 - 6 броя  | Намажете леко тавичката Crisp преди предварително загряване   |  |
|                    | Омлет   |    | 1 партида   |   |  |
|                    | Яйчен крем  |    | 1 - 2 партиди   | Пригответе смес от 0,5 литра мляко, 4 жълтъка, 100 g захар и 40 g брашно. Излейте млякото в съд и го поставете във фурната. Когато фурната Ви подкани, внимателно излейте горещото мляко в сместа от жълтъци, брашно и захар и продължете готвенето |  |
| ЛЕКИ ЗАКУСКИ       | Пуканки   | -   | 90 - 100 g ☉  | Винаги поставяйте пликчето директно върху стъклената въртяща се поставка. Поставяйте във фурната само по едно пликче  |  |
|                    | Пилешки крилца *  |    | 300 - 600 g ☉   | Разпределете поравно в тавичката Crisp  |  |
|                    | Пилешки хапки *   |  +  | 200 - 600 g   |   |  |
|                    | Сирене пане *   |    | 100 - 400 g   | Намажете сиренето с малко олио преди готвене. Разпределете поравно в тавичката Crisp  |  |
|                    | Лучени кръгчета *   |  +  | 100 - 500 g   | Разпределете поравно в тавичката Crisp  |  |
| Печени ядки        |  | 50 - 200 g  |   |   |  |

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

|   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |
| Съд, подходящ за микровълнова   | Прибор за запарване (цял)   | Прибор за запарване (Дъно + капак)  | Прибор за запарване (дъно)  | Решетъчен рафт  | Правоъгълна тава за печене  | Тавичка Crisp   |

## ПОЧИСТВАНЕ

Уверете се, че уредът се е охладил, преди да извършвате дейности по поддръжка или почистване.

Никога не използвайте уреди за почистване с пара. Не използвайте стоманена вълна, стъргалки или абразивни/разяждащи почистващи препарати, тъй като те могат да повредят повърхностите на уреда.

### ВЪТРЕШНИ И ВЪНШНИ ПОВЪРХНОСТИ

- Почиствайте повърхностите с влажна микрофибърна кърпа. Ако са много замърсени, добавете няколко капки почистващ препарат с неутрално рН. Накрая забършете със суха кърпа.
- Почистете стъклото на вратичката с подходящ течен препарат.
- На равни интервали или в случай на разливане отстранявайте въртящата се поставка и стойката ѝ, за да почистите дъното на фурната, премахвайки всички остатъци от храна.
- Активирайте функцията „Self Clean“ (Самопочистване) за оптимално почистване на вътрешните повърхности.

- Грилът няма нужда от почистване, тъй като силната топлина изгаря замърсяванията. Използвайте тази функция редовно.

### ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Всички принадлежности, с изключение на тавичката Crisp, са подходящи за почистване в съдомиялна машина.

Тавичката Crisp трябва да се почиства с вода и слаб препарат. За упорити замърсявания търкайте внимателно с кърпа. Винаги оставяйте тавичката Crisp да се охлади преди почистване.



## Често задавани въпроси относно WIFI

### Кои WiFi протоколи се поддържат?

Вграденият в уреда WiFi адаптер поддържа WiFi b/g/n за държавите в Европа.

### Какви настройки трябва да се направят в софтуера на маршрутизатора?

Необходимо е маршрутизаторът да се настрои по следния начин: включена мрежа 2,4 GHz, WiFi b/g/n, активирани DHCP и NAT.

### Кои версии на WPS се поддържат?

WPS 2.0 или по-нова. Проверете документацията на маршрутизатора.

### Има ли разлики при използване на смартфон (таблет) с операционна система Android или iOS?

Може да използвате операционната система, която предпочитате; разлики няма.

### Може ли да използвам мобилен 3G тетеринг вместо маршрутизатор?

Да, но услугите, предоставяни чрез сървъра (облака), са предвидени за устройства, които имат постоянна връзка с интернет.



### Как да проверя дали домашната мрежа има връзка с интернет и дали функцията за безжична връзка е активирана?

Може да потърсите домашната мрежа на мобилното си устройство. Преди да опитате, изключете всички други връзки за данни, използвани от устройството.

### Как да проверя дали уредът е свързан с домашната безжична мрежа?

Отворете страницата за конфигуриране на маршрутизатора (вж. ръководството за използване на маршрутизатора) и проверете дали MAC адресът на уреда присъства в списъка на устройствата, с които има безжична връзка.

### Как да науча MAC адреса на уреда?

Натиснете  и след това докоснете  WiFi или погледнете във Вашия уред: На него има етикет с посочени SAID и MAC. MAC адресът се състои от комбинация от цифри и букви и започва с „88:e7“.

### Как да проверя дали функцията на уреда за безжична връзка е активирана?

Използвайте приложението bth Sense Live на вашето интелигентно устройство и проверете дали мрежата на уреда се вижда и дали има връзка със сървъра (облака).

### Може ли нещо да попречи на сигнала да достига до уреда?

Проверете дали включените в мрежата устройства не използват пълния ѝ капацитет за пренасяне на данни. Проверете дали свързаните чрез WiFi устройства в мрежата не са повече от максималния допустим брой, зададен в маршрутизатора.

### Колко далеч трябва да е маршрутизаторът от фурната?

Обикновено сигналът на WiFi е достатъчно силен да премине през няколко стаи, но това зависи в голяма степен от материала, от който са направени стените. Може да проверите силата на сигнала, като разположите мобилно устройство близо до уреда.

### Какво мога да направя, ако сигналът на безжичната мрежа не достига до уреда?

Може да използвате специални устройства за разширяване на обхвата на домашната безжична мрежа, например точки за достъп, WiFi повторители и устройства за предаване на данните по проводниците на електрическата мрежа (не са включени в комплекта на уреда).

### Как да науча името и паролата на домашната безжична мрежа?

Проверете документацията на маршрутизатора. Върху маршрутизатора обикновено има етикет с информацията, необходима за отваряне на страницата за настройка от свързано с мрежата устройство.

### Какво да направя, ако маршрутизаторът използва WiFi канал, зает от съседите?

Настройте маршрутизатора така, че да използва избран от вас канал.

### Какво да направя, ако на дисплея се показва или ако фурната не може да направи стабилна връзка с домашния маршрутизатор?

Уредът се е свързал с маршрутизатора, но не може да се свърже с интернет. За да свържете уреда с интернет, трябва да проверите настройките на маршрутизатора и/или на доставчика на интернет.

Настройки на маршрутизатора: включен NAT, правилно конфигурирани защитна стена и DHCP. Поддържани видове шифроване на паролата: WEP, WPA, WPA2. За да промените начина на шифроване на паролата, следвайте указанията в документацията на маршрутизатора.

Настройки на доставчика на интернет: Ако доставчикът на интернет ограничава броя MAC адреси, които могат да се свързват с интернет, уредът може да не успява да установи връзка със сървъра (облака). MAC адресът идентифицира еднозначно устройството. Запитайте доставчика на интернет как да свържете към интернет устройства, които не са компютри.

### Как да проверя дали се предават данни?

След като настроите връзката, изключете захранването, изчакайте 20 секунди и тогава включете фурната: Проверете дали приложението показва същото състояние, както индикацията върху самия уред. Изберете цикъл или друга опция и проверете състоянието на приложението.

При промяна на определени настройки данните в приложението се обновяват след няколко секунди.








### Как да променя акаунта си към Whirlpool, като запазя връзката на моите уреди?

Може да създадете нов акаунт, но не забравяйте да изтриете уредите от стария, преди да ги преместите в новия акаунт.

### Смених маршрутизатора — какво трябва да направя?

Може да запазите старите настройки (име на мрежата и парола) или да изтриете старите настройки от уреда и за изпълните отново процедурата за настройване на връзката.

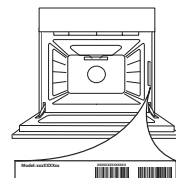
## ОТКРИВАНЕ И ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

| Проблем  | Възможна причина   | Решение   |
|--|--|---|
| Фурната не работи.   | Няма захранване с електроенергия.<br>Уредът е изключен от мрежата.   | Проверете дали има напрежение в мрежата и дали фурната е включена към мрежата. Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е отстранен.   |
| На дисплея се извежда "F", последвано от цифри или букви.  | Неизправност на фурната.   | Свържете се с най-близкия център за следпродажбено обслужване на клиенти и съобщете числото след буквата F. Натиснете  , докоснете  „Info“ и след това изберете „Factory Reset“. Всички запазени настройки ще бъдат изтрети.  |
| Фурната шуми дори когато е изключена.  | Вентилаторът за охлаждане работи.  | Отворете вратичката или изчакайте процесът на охлаждане да завърши.   |
| Функцията не се стартира.<br>Функцията не е налична в режим на демонстрация.                                     | Включен е режим на демонстрация.   | Натиснете  , докоснете  „Info“ и след това изберете „Store Demo Mode“, за да излезете.  |
| Иконата  се показва на дисплея. | WiFi маршрутизаторът е изключен.<br>Настройките на маршрутизатора са променени.<br>Сигналът на безжичната мрежа не достига до уреда.<br>Фурната не може да направи стабилна връзка с домашната мрежа.<br>Свързването не се поддържа. | Проверете дали WiFi маршрутизаторът е свързан с интернет.<br>Проверете дали WiFi сигналът в близост до уреда е силен.<br>Опитайте да рестартирате маршрутизатора.<br>Вижте раздел „WiFi ЧЗВ“.<br>Ако настройките на домашната Ви безжична мрежа са се променили, свържете се с мрежата: Натиснете  , докоснете  „WiFi“ и след това изберете „Connect to Network“. |
| Свързването не се поддържа.  | Дистанционното управление не е позволено в държавата Ви.   | Проверете дали държавата Ви позволява дистанционно управление на електрически уреди преди покупка.  |



Фирмените политики, стандартната документация и допълнителна информация за уреда можете да намерите, като:

- Посетите нашия уебсайт [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)
- Използвате QR кода
- Като алтернатива **свържете се с отдела за следпродажбено обслужване** (вижте телефонния номер в гаранционната книжка). При контакт с отдела за следпродажбено обслужване съобщавайте кодовете, посочени на идентификационната табелка на Вашия уред.





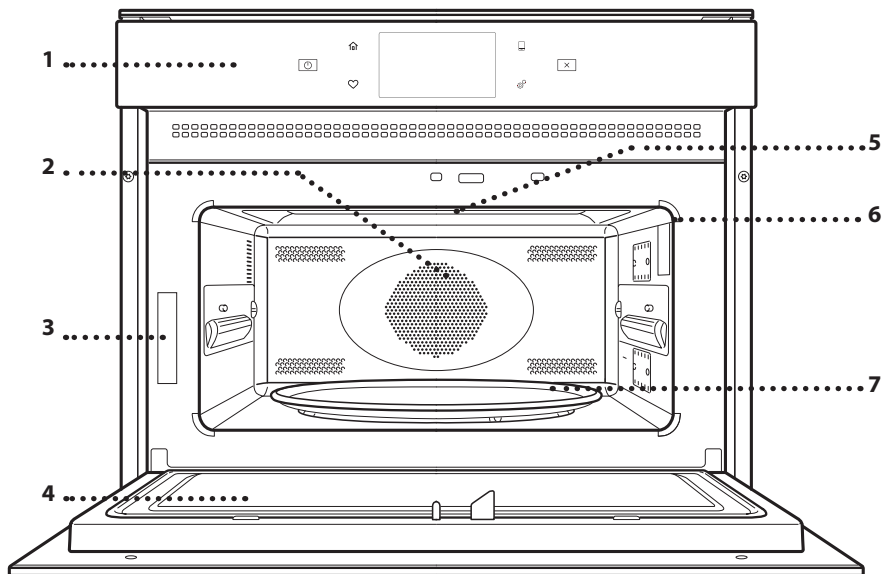
**ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPOVINI PROIZVODA  
WHIRLPOOL**

Kako bismo vam mogli pružiti potpuniju pomoć, registrirajte svoj uređaj na adresi [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



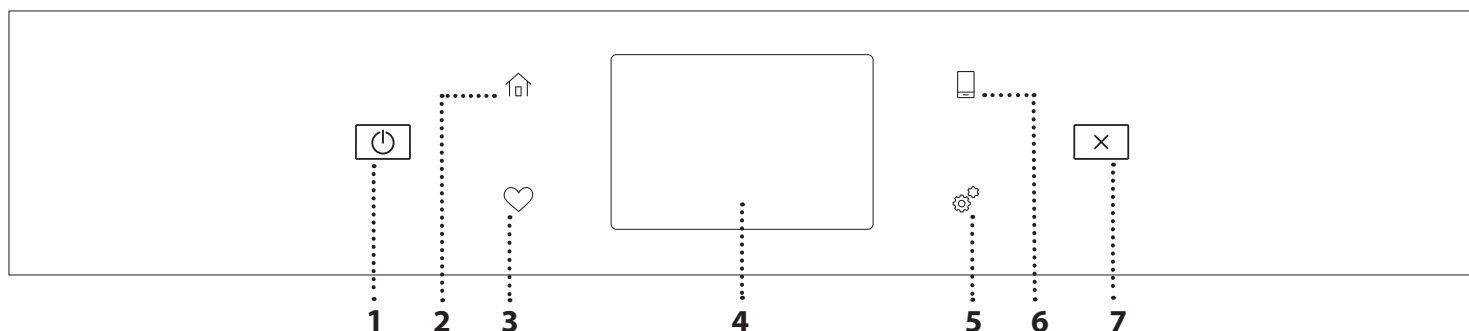
**Pažljivo pročitajte sigurnosne upute prije upotrebe uređaja.**

## OPIS PROIZVODA



1. Upravljačka ploča
2. Kružni grijač  
(ne vidi se)
3. Identifikacijska pločica  
(ne skidati)
4. Vrata
5. Gornji grijač/grill
6. Svjetlo
7. Okretni tanjur

## OPIS UPRAVLJAČKE PLOČE



### 1. ON / OFF

Za uključivanje i isključivanje pećnice.

### 2. POČETNA

Za brz pristup glavnom izborniku.

### 3. FAVORITE (OMILJENO)

Za pronalazak popisa omiljenih funkcija.

### 4. ZASLON

### 5. ALATI

Za odabir među više opcija i promjenu postavki i omiljenih značajki pećnice

### 6. DALJINSKO UPRAVLJANJE

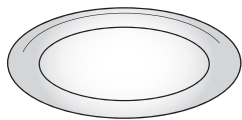
Za omogućavanje upotrebe aplikacije 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool.

### 7. PONIŠTI

Za zaustavljanje svih funkcija pećnice osim opcija Sat, Kuhinjski mjerac vremena i Zaključavanje.

## DODATNI PRIBOR

### OKRETNI TANJUR

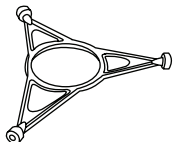


Postavljen na nosač okretni tanjur može se upotrebljavati u svim načinima kuhanja.

Okretni se tanjur uvijek mora upotrebljavati kao postolje za sve

ostale spremnike ili pribor, osim za lim za pečenje.

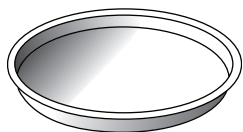
### NOSAČ OKRETNOG TANJURA



Nosač upotrebljavajte samo za okretni tanjur.

Na nosač ne postavljajte ostali pribor.

### CRISP TANJUR

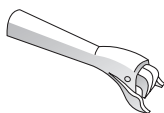


Upotrebljava se samo s namijenjenom funkcijom.

Crisp tanjur uvijek se mora postaviti u središte okretnog tanjura i može se zagrijati kada je prazan koristeći

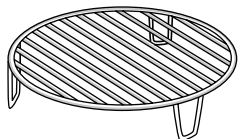
posebnu, tome namijenjenu, funkciju. Namirnice stavite izravno na Crisp tanjur.

### RUČICA CRISP TANJURA



Korisna prilikom vađenja vrućeg Crisp tanjura iz pećnice.

### ŽIČANA POLICA



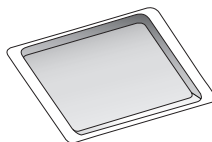
Ona omogućuje da se namirnice postave bliže roštilju kako bi se jelo savršeno zapeklo i postiglo optimalno kruženje zraka.

Mora se upotrebljavati kao podloga za crisp tanjur u nekim funkcijama „6<sup>th</sup> Sense Crisp Fry“.

Rešetku postavite na okretni tanjur pazeći da ne dolazi u doticaj s drugim površinama.

Broj komada i vrsta dodatnog pribora može varirati, ovisno o kupljenom modelu.

### PRAVOKUTNI LIM ZA PEČENJE

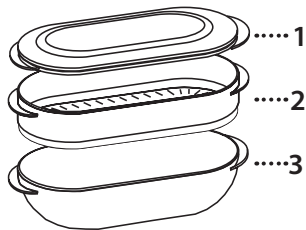


Pliticu za pečenje upotrebljavajte samo s funkcijama koje omogućuju konvekcijsko pečenje; nikada se ne smije upotrebljavati u kombinaciji s mikro valovima.

Pliticu umetnite vodoravno tako da je oslonjena na stalak u odjeljku za kuhanje.

Napominjemo: Ne morate vaditi okretni tanjur i njegov nosač kada upotrebljavate lim za pečenje.

### POSUDA ZA KUHANJE NA PARI



Za kuhanje na pari namirnica kao što je riba ili povrće, postavite ih u košare (2) i ulijte pitku vodu (100 ml) na dno posude za kuhanje na pari (3) kako bi se dobila prava količina pare.

Namirnice kao što su tjestenina, riža, krumpiri ili žitarice kuhajte tako da ih stavite izravno na dno posude za kuhanje na pari (košara nije potrebna) i dodajte količinu pitke vode koja odgovara količini koju kuhate.

Za najbolje rezultate posudu za kuhanje na pari pokrijte isporučenim poklopcem (1).

Posudu za kuhanje na pari uvijek postavljajte na okretni stakleni tanjur i upotrebljavajte je samo s odgovarajućim funkcijama kuhanja ili funkcijama mikrovalne pećnice.

Dno posude za kuhanje na pari napravljeno je tako da se može upotrebljavati u kombinaciji s posebnom funkcijom čišćenja parom.

Dodatni pribor koji se ne isporučuje kupuje se odvojeno u postprodajnom servisu.

Na tržištu je raspoloživ brojni pribor. Prije kupovine provjerite jesu li prikladni za upotrebu u mikrovalnim pećnicama i otporni na temperature pećnice.

Metalni spremnici za jelo ili piće nikada se ne smiju upotrebljavati prilikom kuhanja u mikrovalnoj pećnici.

Uvijek provjerite da jelo i pribor ne dolaze u doticaj s unutarnjim stjenakama pećnice.

Uvijek osigurajte da se okretni tanjur slobodno okreće prije aktiviranja pećnice. Pazite da okretni tanjur ne sklizne s ležišta prilikom umetanja ili vađenja drugog pribora.

## FUNKCIJE KUHANJA



### MANUAL FUNCTIONS (FUNKCIJE KOJE SE RUČNO ODABIRU)

#### • MIKROVALOVI

Za brzo kuhanje ili zagrijavanje jela ili napitaka.

| Snaga (W) | Preporučuje se za   |
|-----------|---|
| 900       | Brzo zagrijavanje napitaka ili drugih jela s visokim udjelom vode.  |
| 750       | Kuhanje povrća.   |
| 650       | Kuhanje mesa i ribe.  |
| 500       | Kuhanje mesnih umaka ili umaka koji sadrže sir ili jaje. Završavanje mesnih pita ili zapečene tjestenine. |
| 350       | Sporo, lagano kuhanje. Savršeno za otapanje maslaca ili čokolade.   |
| 160       | Odležavanje zamrznutih jela ili omekšavanje maslaca i sira.   |
| 90        | Omekšavanje sladoleda.  |

| Radnja                | Jelo                        | Snaga (W) | Trajanje (min) |
|-----------------------|-----------------------------|-----------|----------------|
| Podgrijavanje         | 2 šalice                    | 900       | 1 – 2          |
| Podgrijavanje         | Pire krumpir 1 kg           | 900       | 10 – 12        |
| Odmrzavanje (Defrost) | Mljeveno meso 500 g         | 160       | 15 – 16        |
| Kuhanje               | Biskvit                     | 750       | 7 – 8          |
| Kuhanje               | Egg custard (Krema od jaja) | 500       | 16 – 17        |
| Kuhanje               | Meat loaf (Mesna štruca)    | 750       | 20 – 22        |

#### • CRISP

Za savršeno zapečena jela, s gornje i donje strane jela. Ova se funkcija mora upotrebljavati samo s posebnim Crisp tanjurom.

| Jelo                     | Trajanje (min) |
|--------------------------|----------------|
| Kolač od dizanog tijesta | 7 – 10         |
| Hamburger                | 8 – 10 *       |

\* Okrenite hranu na polovici pečenja.

Potreban pribor: Crisp tanjur, ručka Crisp tanjura

#### • FORCED AIR

Za kuhanje jela na način kojim se postižu rezultati slični kao kod upotrebe klasične pećnice. Lim za pečenje ili drugo posuđe prikladno za pećnicu može se upotrebljavati za pripremu određenih namirnica.

| Jelo                              | Temp. (°C) | Trajanje (min) |
|-----------------------------------|------------|----------------|
| Soufflé                           | 175        | 30 – 35        |
| Cheese Cupcake (Kolačići od sira) | 170 *      | 25 – 30        |
| Cookies (Kolačići)                | 175 *      | 12 – 18        |

\* Potrebno zagrijavanje

Preporučeni pribor: Pravokutni lim za pečenje / žičana rešetka

#### • FORCED AIR + MW (TERMOVENTILACIJA + MV)

Za brzo pripremanje jela u pećnici. Preporučuje se upotreba žičane police kako bi se optimizirala cirkulacija zraka.

| Jelo       | Snaga (W) | Temp. (°C) | Trajanje (min) |
|------------|-----------|------------|----------------|
| Pečenja    | 350       | 170        | 35 – 40        |
| Mesna pita | 160       | 180        | 25 – 35        |

Preporučeni pribor: Žičana polica

#### • GRILL (ROŠTILJ)

Za stvaranje korice, roštiljanje i gratinirana jela. Preporučujemo okretanje jela prilikom pečenja.

| Jelo   | Grill razina | Trajanje (min) |
|--------|--------------|----------------|
| Tost   | Visoka       | 5 – 6          |
| Rakovi | Srednja      | 18 – 22        |

Preporučeni pribor: Žičana polica

#### • GRILL + MIKROV.

Za brzo kuhanje i gratiniranje jela uz kombinaciju funkcija mikrovalova i roštilja.

| Jelo                              | Snaga (W) | Grill razina | Trajanje (min) |
|-----------------------------------|-----------|--------------|----------------|
| Gratinirani krumpir               | 650       | Srednja      | 20 – 22        |
| Jacket Potatoes (Krumpir s korom) | 650       | Visoka       | 10 – 12        |

Preporučeni pribor: Žičana polica

#### • TURBO ROŠTILJ

Za savršene rezultate uz kombinaciju funkcija roštilja i konvekcijskog pečenja pećnice. Preporučujemo okretanje jela prilikom pečenja.

| Jelo         | Grill razina | Trajanje (min) |
|--------------|--------------|----------------|
| Pileći kebab | Visoka       | 25 – 35        |

Preporučeni pribor: Žičana polica

#### • TURBO ROŠTILJ + MIKROVALOVI

Za brzo kuhanje i stvaranje zapečene korice jela uz kombinaciju funkcija mikrovalova, roštilja i konvekcijskog pečenja pećnice.

| Jelo                  | Snaga (W) | Grill razina | Trajanje (min) |
|-----------------------|-----------|--------------|----------------|
| Cannelloni (smrznuti) | 650       | Visoka       | 20–25          |
| Svinjski kotleti      | 350       | Visoka       | 30–40          |

Preporučeni pribor: Žičana polica

#### • BRZO PRETHODNO ZAGRIJAVANJE

Za brzo zagrijavanje pećnice prije ciklusa pečenja.

#### • POSEBNE FUNKCIJE

##### » ODRŽ. TOPLINE

Za održavanje netom ispečene hrane toplom i hrskavom, uključujući meso, pržena jela ili torte.

##### » DIZANJE

Za optimalno dizanje slatkih i slanijih tijesta. Za održavanje kvalitete dizanja tijesta ne uključujte funkciju ako je pećnica vruća nakon ciklusa kuhanja.


One omogućuju kuhanje svih vrsta hrane na potpuno automatski način. Za najbolji način upotrebe funkcije pratite upute u odgovarajućoj tablici kuhanja.

#### • 6<sup>th</sup> SENSE DEFROST (ODMRZAVANJE 6TH SENSE)

Za brzo odmrzavanje različitih vrsta jela navodeći njihovu težinu. Za najbolje rezultate namirnice uvijek stavite na okretni stakleni tanjur.

##### ODLEĐIVANJE KRUHA CRISP

Ova ekskluzivna funkcija tvrtke Whirlpool omogućuje vam odleđivanje smrznutog kruha. Kombinacijom tehnologija Odleđivanje i Crisp vaš će kruh uvijek okusom i mirisom biti kao svježe pečen. Ovu funkciju koristite za brzo odmrzavanje i zagrijavanje prethodno ispečenih peciva, bageta i kroasana. U kombinaciji s ovom funkcijom mora se upotrebljavati tanjur Crisp.

| Jelo  | Težina       |
|---|--------------|
| CRISP BREAD DEFROST (ODLEĐIVANJE KRUHA CRISP)  | 50 – 800 g   |
| MEAT (MESO)   | 100 – 2000 g |
| POULTRY (PERAD)   | 100 – 3000 g |
| FISH (RIBA)   | 100 – 2000 g |
| POVRĆE  | 100 – 2000 g |
| BREAD (KRUH)  | 100 – 2000 g |

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

Za zagrijavanje gotove hrane koja je bila zamrznuta ili na sobnoj temperaturi. Pećnica automatski izračunava postavke za postizanje najboljih mogućih rezultata u najkraćem vremenu. Stavite namirnice u zdjelu ili na tanjur, prikladne za mikrovalove i otporne na toplinu. Izvadite iz pakovanja pazeći da uklonite svu aluminijsku foliju. Na završetku postupka zagrijavanje ostavljanje jelo da stoji 1 – 2 minute uvijek poboljšava rezultat, posebice za zamrznuta jela.

Tijekom rada ove funkcije nemojte otvarati vrata.

#### • 6<sup>th</sup> SENSE STEAM (6TH SENSE PARA)

Za kuhanje na pari namirnice kao što su povrće ili riba upotrebljavajući isporučenu posudu za kuhanje na pari. Faza pripreme automatski stvara paru dovodeći do ključanja vodu u posudi za kuhanje na pari. Trajanje te faze može varirati. Pećnica zatim nastavlja s kuhanjem namirnice na pari u skladu s postavljenim vremenom.

Postavite 1 – 4 minute za meko povrće kao što je brokula i poriluk ili 4 – 8 minuta za tvrđe povrće kao što su mrkve i krumpiri.

Tijekom rada ove funkcije nemojte otvarati vrata.

Potreban pribor: Posuda za kuhanje na pari

#### • 6<sup>th</sup> SENSE CRISP PEČENJE

Ova zdrava i izuzetna funkcija kombinira kvalitetu funkcije crisp sa svojstvima kruženja toplog zraka. Ona omogućuje da se dobiju hrskavu i ukusni rezultati prženja uz značajno smanjenje potrebne količine ulja u odnosu na tradicionalni način kuhanja pa čak i uklanjanje ulja iz nekih recepata. Može se pržiti cijeli niz unaprijed postavljenih jela, svježih ili smrznutih.

Slijedite tablicu u nastavku za upotrebu dodataka kako je navedeno i postignite najbolje rezultate za svaku vrstu jela (svježeg ili zamrznutog\*).

| Jelo  | Težina / obroci |
|---|-----------------|
| <b>BREADED FILLET FRY (Prženje paniranih fileta)</b><br>Lagano premažite uljem prije kuhanja. Ravnomjerno rasporedite po crisp tanjuru. Postavite tanjur na policu  | 100 – 500 g     |
| <b>MEATBALLS (Mesne okruglice)</b><br>Lagano premažite uljem prije kuhanja. Ravnomjerno rasporedite po crisp tanjuru. Postavite tanjur na policu  | 200 – 800 g     |
| <b>FISH AND CHIPS (Riba i krumpiri) *</b><br>Ravnomjerno rasporedite po crisp tanjuru   | 1 – 3 komada    |
| <b>MIXED FRIED FISH (Miješana pržena riba) *</b><br>Ravnomjerno rasporedite po crisp tanjuru  | 100 – 500 g     |
| <b>BREADED SHRIMPS (Panirani škampi) *</b><br>Ravnomjerno rasporedite po crisp tanjuru  | 100 – 500 g     |
| <b>BREADED CALAMARI RINGS (Panirani kolutići liganja) *</b><br>Ravnomjerno rasporedite po crisp tanjuru   | 100 – 500 g     |
| <b>BREADED FISH STICK (Panirani riblji štapići) *</b><br>Ravnomjerno rasporedite po crisp tanjuru. Okrenite kada se to zatraži  | 100 – 500 g     |
| <b>POTATOES FRIED (Prženi krumpir) *</b><br>Ravnomjerno rasporedite po crisp tanjuru  | 200 – 500 g     |
| <b>POTATOES FRIED (Prženi krumpir)</b><br>Ogulite i narežite na kriške. Potopite u hladnu posoljenu vodu na 30 minuta. Osušite ih papirnatim ručnikom i izvažite. Premažite maslinovim uljem (5 %). Rasporedite po crisp tanjuru. Postavite tanjur na policu. Okrenite kada se to zatraži | 200 – 500 g     |
| <b>POTATOES CROQUETTES (Kroketi od krumpira)</b><br>Ravnomjerno rasporedite po crisp tanjuru  | 100 – 600 g     |
| <b>EGGPLANT (Patlidžan)</b><br>Narežite, posolite i ostavite da miruju 30 min. Operite, osušite i izvažite. Premažite maslinovim uljem (5 %). Ravnomjerno rasporedite po crisp tanjuru. Postavite tanjur na policu. Okrenite kada se to zatraži   | 200 – 600 g     |
| <b>PEPPER (Paprika)</b><br>Narežite, izvažite i premažite maslinovim uljem (5 %). Ravnomjerno rasporedite po crisp tanjuru. Postavite tanjur na policu  | 200 – 500 g     |
| <b>ZUCCHINI (Tikvice)</b><br>Narežite, izvažite i premažite maslinovim uljem (5 %). Ravnomjerno rasporedite po crisp tanjuru. Postavite tanjur na policu  | 200 – 500 g     |
| <b>CHICKEN NUGGETS (PILEĆI MEDALJONI)*</b><br>Ravnomjerno rasporedite po crisp tanjuru. Postavite tanjur na policu  | 200 – 600 g     |
| <b>BREADED CHEESE (Pohani sir) *</b><br>Ravnomjerno rasporedite po crisp tanjuru. Postavite tanjur na policu  | 100 – 400 g     |
| <b>ONION RINGS (Koluti luka) *</b><br>Ravnomjerno rasporedite po crisp tanjuru. Postavite tanjur na policu  | 100 – 500 g     |

## NAČIN UPOTREBE DODIRNOG ZASLONA



**Za kretanje po izborniku ili popisu:**

Jednostavno prijedite prstima preko zaslona za kretanje po stavkama ili vrijednostima.



**Za odabir ili potvrđivanje:**

Dodirnite zaslon kako biste odabrali željenu vrijednost ili stavku izbornika.

**Za povratak na prethodni zaslon:**

Dodirnite < .

**Za potvrđivanje postavke ili prelazak na sljedeći zaslon:**

Dodirnite „SET“ ili „NEXT“.

## PRVA UPOTREBA

Prilikom prvog uključivanja uređaja morat ćete konfigurirati proizvod.

Nakon toga postavke možete promijeniti pritiskanjem  za pristup izborniku „Tools“ (Alati).

### 1. ODABERITE JEZIK

Morat ćete postaviti jezik i vrijeme kada prvi put uključujete uređaj.

- Prijedite prstom preko zaslona za kretanje po popisu dostupnih jezika.
- Dodirnite jezik koji želite.

Ako dodirnete < , vratit ćete se na prethodni zaslon.

### 2. NAMJEŠTANJE WI-FI POSTAVKI

Značajka 6th Sense Live omogućuje vam daljinsko rukovanje pećnicom s mobilnog uređaja. Kako biste omogućili upravljanje uređajem na daljinu, najprije morate uspješno dovršiti postupak povezivanja. Taj je postupak nužan kako biste mogli registrirati svoj uređaj i povezati ga s kućnom mrežom.

- Dodirnite „SETUP NOW“ za postavljanje veze.

U protivnom dodirnite „SKIP“ kako biste uređaj povezali kasnije.

#### POSTUPAK ZA POSTAVLJANJE VEZE

Za upotrebu ove značajke potrebno vam je sljedeće: Pametni telefon ili tablet i bežični usmjerivač spojen na internet.

Upotrijebite svoj pametni uređaj kako biste provjerili je li signal vaše kućne bežične mreže dovoljno snažan u blizini uređaja.

Minimalni zahtjevi.

Pametni uređaj: Android sa zaslonom 1280x720 (ili novijom verzijom) ili s operacijskim sustavom iOS.

U trgovini aplikacija provjerite kompatibilnost aplikacije s Android ili iOS verzijama.

Bežični usmjerivač: 2,4 Ghz Wi-Fi b/g/n.

#### 1. Preuzmite aplikaciju 6<sup>th</sup> Sense Live

Prvi korak za povezivanje uređaja jest preuzimanje aplikacije na mobilni uređaj. Aplikacija 6<sup>th</sup> Sense Live vodit će vas kroz sve ovdje navedene korake. Aplikaciju 6<sup>th</sup> Sense Live možete preuzeti iz trgovine iTunes Store ili Google Play Store.

#### 2. Stvorite račun

Ako to već niste učinili, morat ćete stvoriti račun. To će vam omogućiti da uređaje umrežite i prikazujete ih i njima upravljate na daljinu.

#### 3. Registrirajte svoj uređaj

Pridržavajte se uputa iz aplikacije za registraciju uređaja. Za dovršetak postupka registracije trebat će vam identifikacijski kod pametnog uređaja (Smart Appliance Identifier (SAID)). To je jedinstveni kod s identifikacijske pločice pričvršćene na proizvod.

#### 4. Povežite se s Wi-Fi mrežom

Slijedite upute za postupak skeniranja za povezivanje. Aplikacija će vas voditi kroz postupak povezivanja vašeg uređaja s bežičnom kućnom mrežom.

Ako vaš usmjerivač podržava WPS 2.0 (ili noviji), odaberite „MANUALLY“, a zatim dodirnite „WPS Setup“: Pritisnite gumb WPS na bežičnom usmjerivaču kako biste uspostavili vezu između dvaju proizvoda.

Ako je to potrebno, proizvode možete i ručno povezati s pomoću opcije „Search for a network“.

Kod SAID upotrebljava se za sinkronizaciju pametnog uređaja s vašim kućanskim uređajem.

Prikazuje se MAC adresa za Wi-Fi modul.

Postupak povezivanja morat ćete ponovno izvršiti samo ako promijenite postavke usmjerivača (primjerice, naziv mreže, lozinku ili pružatelja podataka).

### 3. POSTAVLJANJE VREMENA I DATUMA

Ako pećnicu povežete s kućnom mrežom, vrijeme i datum postaviti će se automatski. U protivnom ćete ih morati postaviti ručno.

- Dodirnite odgovarajuće brojeke za postavljanje vremena.
- Dodirnite „SET“ za potvrdu.

Nakon postavljanja vremena morat ćete postaviti datum.

- Dodirnite odgovarajuće brojeke za postavljanje datuma.
- Dodirnite „SET“ za potvrdu.

Nakon dugotrajnih nestanaka struje, vrijeme i datum moraju se ponovno namjestiti.

### 4. ZAGRIJAVANJE PEĆNICE

Nova pećnica može ispuštati mirise koji su nastali tijekom proizvodnje: to je potpuno uobičajeno.

Stoga preporučujemo da prije početka pripreme jela pećnicu zagrijete kako bi se uklonili mogući neugodni mirisi.

Uklonite zaštitne kartone ili prozirne folije iz pećnice i izvadite pribor koji se nalazi u pećnici.

Zagrijte pećnicu na 200 °C, po mogućnosti s pomoću funkcije „Fast preheat“ (Brzo zagrijav.).

preporučuje se prozračiti prostoriju nakon prve upotrebe uređaja.

## SVAKODNEVNA UPORABA

### 1. ODABERITE FUNKCIJU

- Za uključivanje pećnice pritisnite  ili dodirnite zaslona na bilo kojem mjestu.

Na zaslonu možete birati između ručnih funkcija i funkcija 6<sup>th</sup> Sense.


- Dodirnite glavnu funkciju koja vam je potrebna za pristupanje odgovarajućem izborniku.
- Pomaknite se prema dolje kako biste istražili popis.
- Odaberite potrebnu funkciju tako što ćete je dodirnuti.

### 2. POSTAVLJANJE RUČNIH FUNKCIJA

Nakon odabira željene funkcije možete promijeniti njezine postavke. Na zaslonu će se prikazati postavke koje možete promijeniti.

#### SNAGA / TEMPERATURA / GRILL RAZINA

- Pregledajte predložene vrijednosti i odaberite onu koju želite.

Unutar funkcije „Forced air“ (Kruženje zraka) možete dodirnuti  kako biste aktivirali zagrijavanje.

#### TRAJANJE

Kod funkcija mikrovalova i kombiniranih funkcija s mikrovalovima uvijek morate postaviti vrijeme kuhanja.

- Dodirnite odgovarajuće brojeve kako biste postavili željeno vrijeme kuhanja.
- Dodirnite „NEXT“ za nastavak.

Po isteku vremena kuhanja, kuhanje se automatski prekida.

U funkcijama bez mikrovalova ne morate postavljati vrijeme kuhanja ako želite ručno upravljati kuhanjem.

- Za početak postavljanja trajanja dodirnite „Set Cook Time“.

Za poništavanje postavljanja trajanja kuhanja i ručno upravljanje završetkom kuhanja dodirnite vrijednost trajanja i zatim odaberite „STOP“.

### 3. POSTAVLJANJE FUNKCIJA 6<sup>th</sup> SENSE

Funkcije 6<sup>th</sup> Sense omogućuju vam pripremanje raznih jela među onima prikazanim na popisu. Većinu postavki kuhanja automatski odabire uređaj kako bi se postigli najbolji rezultati.

- Odaberite vrstu kuhanja s popisa.
- Odaberite funkciju.

Funkcije se prikazuju prema kategorijama namirnica u izborniku 6<sup>th</sup> SENSE (Namirnice 6<sup>th</sup> sense) (pogledajte pripadajuće tablice) i prema značajkama recepta iz izbornika LIFESTYLE (Životni stil).


- Nakon odabira funkcije jednostavno navedite značajke namirnice (količina, težina itd.) koju želite kuhati za postizanje savršenog rezultata.

### 4. POSTAVLJANJE VREMENA ODGODE POKRETANJA

Prije pokretanja funkcije bez mikrovalova možete postaviti odgodu kuhanja: Funkcija će se pokrenuti u unaprijed odabrano vrijeme.

- Dodirnite „DELAY“ (Odgoda) za postavljanje željenog vremena početka ili završetka.
- Nakon postavljanja željene odgode dodirnite „START DELAY“ za pokretanje odgode.
- Stavite hranu u pećnicu i zatvorite vrata: Funkcija se automatski uključuje nakon isteka izračunatog vremena.

Programiranje odgode pokretanja kuhanja onemogućuje fazu zagrijavanja pećnice: Pećnica će postupno doseći potrebnu temperaturu, što znači da će vrijeme kuhanja biti malo dulje od onog navedenog u tablici kuhanja.

- Da bi se funkcija odmah uključila i poništilo programirano vrijeme odgode, dodirnite .

### 5. POKRETANJE FUNKCIJE


- Nakon konfiguracije postavki pritisnite „START“ za uključivanje funkcije.

Ako je pećnica vruća i funkcija zahtijeva određenu maksimalnu temperaturu, na zaslonu će se prikazati poruka.

U funkcijama s mikrovalovima osigurana je zaštita pokretanja. Prije pokretanja funkcije vrata treba otvoriti i zatvoriti.

- Otvorite vrata.
- Stavite hranu u pećnicu i zatvorite vrata.
- Dodirnite „START“.

Postavljene vrijednosti u svakom trenutku kuhanja možete promijeniti dodirivanjem vrijednosti koju želite urediti.

- Pritisnite  za prekidanje uključene funkcije u bilo kojem trenutku.

### 6. JET START

Na dnu početnog zaslona nalazi se traka na kojoj se prikazuju tri različita trajanja. Dodirnite jednog od njih za pokretanje kuhanja s funkcijom s mikrovalovima postavljenom na maksimalnu snagu (900 W).

- Otvorite vrata.
- Stavite hranu u pećnicu i zatvorite vrata.
- Dodirnite vrijeme kuhanja koje želite za kuhanje tih namirnica.



## 7. ZAGRIJAVANJE

Ako je ova funkcija prethodno uključena, nakon pokretanja na zaslonu se prikazuje status faze prethodnog zagrijavanja.


Kada ta faza završi, uključuje se zvučni signal i na zaslonu se prikazuje da je pećnica dosegla postavljenu temperaturu.

- Otvorite vrata.
- Namirnice stavite u pećnicu.
- Zatvorite vrata i dodirnite „DONE“ za početak kuhanja.

Postavljanje namirnica u pećnicu prije završetka zagrijavanja može nepovoljno utjecati na završne rezultate pečenja.

Otvaranje vrata tijekom faze zagrijavanja privremeno će pauzirati fazu. Vrijeme kuhanja ne uključuje fazu zagrijavanja.

Ne možete promijeniti zadane postavke opcije zagrijavanja za funkcije kuhanja koje vam omogućuju da to ručno napravite.

- Odaberite funkciju koja vam omogućuje da ručno odaberete funkciju zagrijavanja.
- Dodirnite ikonu  da biste uključili ili isključili zagrijavanje. Postavit će se kao zadana opcija.

## 8. PAUZIRANJE KUHANJA

Neke funkcije 6<sup>th</sup> Sense iziskuju okretanje namirnica tijekom kuhanja. Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se prikazati radnja koju treba obaviti.

- Otvorite vrata.
- Izvršite radnju koja je od vas zatražena putem zaslona.
- Zatvorite vrata i nastavite s kuhanjem.

Prije nego što kuhanje završi pećnica vas na isti način može zatražiti da provjerite hranu.



Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se prikazati radnja koju treba obaviti.

- Provjerite hranu.
- Zatvorite vrata i nastavite s kuhanjem.

## 9. KRAJ KUHANJA

Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se označiti da je pečenje završeno.

Kod nekih funkcija po završetku kuhanja možete produljiti vrijeme kuhanja ili spremi dotičnu funkciju pod omiljene.


- Dodirnite  za spremanje funkcije pod omiljene.
- Dodirnite  kako biste produljili vrijeme kuhanja.

## 10. OMILJENI

Pod značajkom Omiljeni pohranjene su postavke pećnice za vaše omiljene recepte.

Pećnica automatski otkriva funkcije koje najčešće upotrebljavate. Nakon određenog broja upotreba od vas će se zatražiti da funkciju dodate pod omiljene.

### POSTUPAK ZA SPREMANJE FUNKCIJE


Kada funkcija završi, možete dodirnuti  kako biste istu spremili pod omiljene. Time ćete omogućiti bržu upotrebu dotične funkcije u budućnosti, uz zadržane postavke. Zaslona vam omogućuje spremanje funkcije

prikazom vremena za do 4 omiljena jela, uključujući doručak, ručak, užinu i večeru.

- Dodirnite ikone kako biste odabrali najmanje jedno.
- Dodirnite „SAVE AS FAVORITE“ za spremanje funkcije.

### NAKON SPREMANJA

Nakon što funkcije spremite pod omiljene na glavnom će se zaslonu prikazati funkcije koje ste spremili za tekuće vrijeme dana.

Za prikaz omiljenog izbornika pritisnite  : Funkcije će se podijeliti prema različitim vremenima obroka i dobit ćete neke prijedloge.

- Dodirnite ikonu obroka za prikaz odgovarajućih popisa.
- Pregledajte zatraženi popis.
- Dodirnite željeni recept ili funkciju.
- Dodirnite „START“ za uključivanje kuhanja.


### PROMJENA POSTAVKI

Na zaslonu Omiljeni možete dodati sliku ili naziv svakom omiljenom jelu kako biste ga prilagodili svojim željama.



- Odaberite funkciju koju želite promijeniti.
- Dodirnite „EDIT“.
- Odaberite svojstvo koje želite promijeniti.
- Dodirnite „NEXT“: na zaslonu će se prikazati nova svojstva.

- Dodirnite „SAVE“ kako biste potvrdili izmjene.

Na zaslonu omiljenih funkcija možete i izbrisati prethodno spremljene funkcije:

- Dodirnite  na odgovarajućoj funkciji.
- Dodirnite „REMOVE IT“.

Možete i promijeniti vrijeme kada će se različita jela prikazati:

- Pritisnite .
- Odaberite  „Preferences“.
- Odaberite „Times and Dates“.
- Dodirnite „Your Meal Times“.
- Pregledajte popis i dodirnite odgovarajuće vrijeme.
- Dodirnite odgovarajuće jelo i promijenite ga.

Svako vremensko razdoblje može se kombinirati isključivo s jednim jelom.

## 11. ALATI

Pritisnite  za otvaranje izbornika „Alati“ u bilo kojem trenutku.

U ovom izborniku možete birati među više različitih opcija te mijenjati postavke i omiljene značajke proizvoda i zaslona.



**REMOTE ENABLE** (Daljinsko uključivanje)

Za omogućavanje upotrebe aplikacije 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool.

## OKRETNI TANJUR

Ova opcija prekida okretanje tanjura kako bi vam omogućila upotrebu velikih i kvadratnih posuda prikladnih za upotrebu u mikrovalnoj pećnici koje se ne mogu slobodno okretati u uređaju.



## KITCHEN TIMER (KUHINJSKI PROGRAMATOR VREMENA)

Ova se funkcija može uključiti prilikom upotrebe funkcije kuhanja ili samostalno za mjerenje vremena. Nakon pokretanja mjerač vremena nastavlja s odbrojavanjem neovisno o samoj funkciji i ne ometajući je.

Nakon uključivanja mjerača vremena možete odabrati i uključiti funkciju.

Mjerač vremena nastavit će s odbrojavanjem i prikazat će se u gornjem desnom kutu na zaslonu.

Postupak za vraćanje ili promjenu kuhinjskog mjerača vremena:

- Pritisnite  .
- Dodirnite  .

Kada mjerač vremena završi s odbrojavanjem odabranog trajanja oglasit će se zvučni signal.

- Dodirnite „DISMISS“ kako biste poništili programator vremena ili postavili njegovo novo trajanje.
- Dodirnite „SET NEW TIMER“ za ponovno postavljanje programatora vremena.

## SVJETLO

Za uključivanje ili isključivanje svjetla pećnice.

## SAMOČIŠĆENJE

Djelovanje pare otpuštene tijekom ovog posebnog ciklusa čišćenja omogućuje lako otklanjanje prljavštine i ostataka hrane. Ulijte čašu pitke vode isključivo u isporučenu donju posudu za kuhanje na pari (3) ili u posudu prikladnu za upotrebu u mikrovalnoj pećnici i uključite funkciju.

Potreban pribor: Posuda za kuhanje na pari

## ISKLJUČENJE ZVUKA

Dodirnite ikonu za isključenje zvuka ili poništenje isključenja zvuka za sve zvukove i alarme.

## CONTROL LOCK (ZAKLJUČAVANJE)

Funkcija „Zaključavanje“ vam omogućuje zaključavanje gumba na dodirnoj podlozi tako da se ne mogu nehotično pritisnuti.

Za uključivanje zaključavanja:

- Dodirnite ikonu  .

Za isključivanje zaključavanja:

- Dodirnite zaslon.
- Prijedite prstom preko prikazane poruke.

## PREFERENCES (OMILJENE ZNAČAJKE)

Za promjenu više različitih postavki pećnice.

## WI-FI

Za promjenu postavki ili konfiguraciju nove kućne mreže.

## INFORMACIJE

Za isključivanje funkcije „Store Demo Mode“ resetiranje proizvoda i prikaz dodatnih informacija o proizvodu.

## KORISNI SAVJETI

### KUHANJE S MIKROVALOVIMA

Mikrovalovi u namirnice prodiru samo do određene dubine pa kada nekoliko stvari istovremeno kuhate, razmaknite ih koliko je to moguće kako bi se maksimalna površina izložila mikrovalovima.

Mali komadi kuhaju se brže od velikih: prerežite namirnice na komade iste veličine kako bi se omogućilo ravnomjerno kuhanje.

Većina jela nastavlja se kuhati nakon što mikrovalovi završe njihovo kuhanje. Zbog toga uvijek omogućite da jelo odleži kako bi se kuhanje završilo.

Odstranite žičane vezice s papirnatih ili plastičnih vrećica prije stavljanja u pećnicu za kuhanje mikrovalovima.

Plastičnu foliju treba probosti vilicom ili čačkalicom kako bi se smanjio tlak i izbjeglo prskanje jer se za vrijeme kuhanja stvara para.

### TEKUĆINE

Tekućine se mogu zagrijati preko točke vrenja bez vidljivih mjehurića. To može dovesti do toga da vruće tekućine iznenada prekipe. Da biste to spriječili, nemojte upotrebljavati spremnike s uskim grlom, promiješajte tekućinu prije nego što stavite posudu u pećnicu i ostavite žličicu u posudi.

Nakon zagrijavanja ponovno pažljivo promiješajte prije vađenja posude iz mikrovalne pećnice.

### SMRZNUTA HRANA

Za najbolje rezultate preporučujemo odmrzavanje izravno na okretnom staklenoj plitici za sakupljanje sokova. Po potrebi može se upotrebljavati lagana plastična posuda prikladna za upotrebu u mikrovalnoj pećnici.

Kuhana jela, gulaši i mesni umaci odmrzavaju se bolje ako ih povremeno promiješate tijekom odmrzavanja. Razdvojite komade kada se počnu odmrzavati: razdvojeni komadi brže će se odmrznuti.

### DJEČJA HRANA

Prilikom zagrijavanja jela ili tekućine u bočici za bebe ili u drugoj dječjoj posudi, uvijek promiješajte i provjerite temperaturu prije posluživanja. To će osigurati ravnomjerno raspoređivanje topline u hrani kao i izbjegavanje opekline.

Prije početka zagrijavanja provjerite jesu li poklopac posude i duda uklonjeni.

### KOLAČI I KRUH

Za kolače i krušne proizvode preporučuje se upotreba funkcije „Termoventilacija“. Alternativno, kako bi se smanjilo vrijeme kuhanja, korisnik može odabrati funkciju „Kruženje zraka + mikrovalovi“ pri kojoj je snaga mikrovalova na vrijednost koja ne prelazi 160 W kako bi se očuvala mekoća i miris jela.

Uz funkciju „Termoventilacija“ upotrebljavajte tamne, metalne kalupe i uvijek ih stavite na isporučenu rešetku.

Osim toga, pravokutni lim za pečenje ili drugo posuđe prikladno za pećnicu može se upotrebljavati za pripremu određenih namirnica kao što si keksi ili peciva.

Ako upotrebljavate funkciju „Kruženje zraka + mikrovalovi“, upotrebljavajte isključivo posude prikladne za upotrebu u mikrovalnim pećnicama i postavljajte ih na priloženu rešetku.

Kako biste provjerili je li jelo ispečeno umetnite štapić u središte: Ako ga izvadite čistog, kolač ili kruh su pečeni.

Ako koristite neprianjajuće kalupe za kolače, rubove nemojte namastiti maslacem jer kolač uz njih neće ravnomjerno narasti.

Ako se jelo „napuše“ tijekom pečenja, sljedeći put upotrijebite nižu temperaturu i razmislite o smanjivanju količine tekućine koju dodajete ili lakše promiješajte smjesu.

Ako je dno kolača gnjecavo, spustite razinu i prije stavljanja nadjeva pospite dno kolača mrvicama kruha ili keksa.

### PIZZA




Kako bi se postiglo ravnomjerno kuhanje i hrskavo tijesto pizze u kratkom vremenu preporučuje se upotreba funkcije „Crisp“ zajedno s posebnom isporučenom opremom.

Za veće pizze može se upotrebljavati pravokutni lim za pečenje zajedno s funkcijom „Termoventilacija“: U tom slučaju, unaprijed zagrijte pećnicu na temperaturu od 200° C i složite mozzarellu na pizzu nakon dvije trećine postupka pečenja.

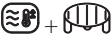



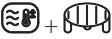



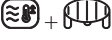














### MESO I RIBA

Kako bi se dobila savršeno zapečena korica za kratko vrijeme, a da unutrašnjost mesa ili ribe ostane meka i sočna preporučuje se upotreba funkcija koje su kombinacija termoventilacije s mikrovalovima kao što su „Turbo grill + microwave“ (Turbo roštilj + mikrovalovi) ili „Forced Air + microwave“ (Termoventilacija + mikrovalovi).

Za postizanje najboljih rezultata postavite razinu snage mikrovalova na 350 W.

| Kategorije hrane  |  | Dodatni pribor  | Količina  | Informacije o kuhanju  |   |
|---|--|---|---|--|---|
| CASSEROLE & BAKED PASTA<br>(SLOŽENAC I ZAPEČENA TJESTENINA) | Lasagna (Lazanje)                          |   | 4 – 10 obroka   | Pripremite prema svom omiljenom receptu. Da biste dobili savršenu zapečenu koricu, vrh prelijte umakom bechamel i pospite sirom  |   |
|   | Cannelloni (Kaneloni)                      |   | 400 – 1500 g  |  |   |
|   | Lasagna (Lazanje)*                         |   |    | 500 – 1200 g   | Izvadite iz pakovanja pazeći da uklonite svu aluminijsku foliju   |
|   | Cannelloni (Kaneloni)*                     |   |   | 400 – 1500 g   |   |
| RICE, PASTA & CEREALS (RIŽA, TJESTENINA I ŽITARICE)         | RICE & PASTA<br>(RIŽA I TJEST)             | Rice (Riža)   | 100 – 400 g ◐   | Odredite preporučeno vrijeme za kuhanje riže. Dodajte slanu vodu i rižu na dno posude za kuhanje na pari i pokrijte poklopcem. Trebaju vam 2 – 3 šalice vode na svaku šalicu riže.             |   |
|   |  | Rice Porridge (Riža na mlijeku)   | 2 – 4 obroka ◐  | Dodajte vodu i rižu na dno posude za kuhanje na pari i pokrijte poklopcem. Dodajte mlijeko kada to pećnica od vas zatraži. Za 2 porcije upotrijebite 75 ml riže, 200 ml vode i 300 ml mlijeka. |   |
|   |  | Pasta (Tjestenina)  | 1 – 4 obroka ◐  | Odredite preporučeno vrijeme za kuhanje tjestenine. Dodajte tjesteninu kada to zatraži pećnica i kuhajte pokriveno. Treba vam oko 750 ml vode za svakih 100 g tjestenine                       |   |
|   | SEEDS & CEREALS<br>(Sjemenke i žitarice)   | Burghul (Bulgur)  |  | 100 – 400 g  | Dodajte slanu vodu i žitarice na dno posude za kuhanje na pari i pokrijte poklopcem. Trebaju vam 2 šalice vode na svaku šalicu bulgura      |
|   |  | Quinoa (Kvinoja)  |   |  | Dodajte slanu vodu i žitarice na dno posude za kuhanje na pari i pokrijte poklopcem. Trebaju vam 2 šalice vode na svaku šalicu kvinoje      |
|   |  | Millet (Proso)  |   |  | Dodajte slanu vodu i žitarice na dno posude za kuhanje na pari i pokrijte poklopcem. Trebaju vam 3 šalice vode na svaku šalicu prosa        |
|   |  | Amaranth (Amarant)  |   |  | Dodajte slanu vodu i žitarice na dno posude za kuhanje na pari i pokrijte poklopcem. Trebaju vam 3 – 4 šalice vode na svaku šalicu amaranta |
|   |  | Spelt (Pir)   |   |  | Dodajte slanu vodu i žitarice na dno posude za kuhanje na pari i pokrijte poklopcem. Trebaju vam 3 – 4 šalice vode na svaku šalicu pira     |
|   |  | Barley (Ječam)  |   |  | Dodajte slanu vodu i žitarice na dno posude za kuhanje na pari i pokrijte poklopcem. Trebaju vam 3 – 4 šalice vode na svaku šalicu ječma    |
|   |  | Buckwheat (Heljda)  |   |  | Dodajte slanu vodu i žitarice na dno posude za kuhanje na pari i pokrijte poklopcem. Trebaju vam 3 šalice vode na svaku šalicu heljde       |
|   |  | Cous cous   |   |  | Dodajte slanu vodu i žitarice na dno posude za kuhanje na pari i pokrijte poklopcem. Trebaju vam 2 šalice vode na svaku šalicu cous cousa   |
|   | Oat Porridge (Zobene pahuljice na mlijeku) |  | 1 – 2 obroka ◐  | Dodajte slanu vodu i zobene pahuljice u spremnik s visokim rubovima, promiješajte i stavite u pećnicu  |   |

\* Smrznuto ◐ Preporučena količina. Pećnicu nemojte otvarati za vrijeme kuhanja.












|                             | Kategorije hrane                      | Dodatni pribor  | Količina  | Informacije o kuhanju   |   |
|-----------------------------|---------------------------------------|---|---|---|---|
| MEAT (MESO)                 | BEEF<br>(Govedina)                    | Pečena govedina   |  +      | 800 – 1500 g  | Premažite ulje i utrljajte sol i papar. Začinite češnjakom i začinskim biljem prema vlastitom ukusu. Po završetku kuhanja pustite da se najmanje 15 minuta odmara prije rezanja |
|                             |                                       | Roast Veal (Teleće pečenje)   |   |   | Premažite uljem ili rastopljenim maslacem. Utrljajte sol i papar. Po završetku kuhanja pustite da se najmanje 15 minuta odmara prije rezanja                                    |
|                             |                                       | Steak (Odrezak)   |    | 2 – 6 komada  | Premažite uljem i ružmarinom. Utrljajte sol i crni papar. Ravnomjerno rasporedite na grill policu   |
|                             |                                       | Hamburger   |    | 2 – 6 komada  | Premažite uljem i pospite solju prije kuhanja   |
|                             |                                       | Hamburger*  |   | 100 – 500 g   | Lagano namastite crisp tanjur prije zagrijavanja  |
|                             | PORK<br>(Svinjetina)                  | Roast Pork (Svinjsko pečenje)   |  +      | 800 – 1500 g  | Premažite uljem ili rastopljenim maslacem. Utrljajte sol i papar. Po završetku kuhanja pustite da se najmanje 15 minuta odmara prije rezanja                                    |
|                             |                                       | Chops (Kotleti)   |    | 2 – 6 komada  | Premažite uljem i ružmarinom. Utrljajte sol i crni papar. Ravnomjerno rasporedite na grill policu   |
|                             |                                       | Ribs (Rebra)  |    | 700 – 1200 g  | Premažite uljem i začinite prema vlastitom ukusu. Utrljajte sol i papar. Ravnomjerno rasporedite po crisp tanjuru tako da je kost okrenuta prema dolje                          |
|                             |                                       | Bacon (Slanina)   |   | 50 – 150 g  | Ravnomjerno rasporedite po crisp tanjuru  |
|                             | LAMB<br>(Janjetina)                   | Roast Lamb (Pečena janjetina)   |  +      | 1000 – 1500 g   | Premažite uljem ili rastopljenim maslacem. Utrljajte sol, papar i usitnjen češnjak. Po završetku kuhanja pustite da se najmanje 15 minuta odmara prije rezanja                  |
|                             |                                       | Cutlet (Kotlet)   |   | 2 – 8 komada  | Premažite ulje i utrljajte sol i papar. Ravnomjerno raspodijelite na policu   |
|                             | CHICKEN<br>(PILETINA)                 | Roast Chicken (Pečena piletina)   |    | 800 – 2500 g  | Premažite uljem i začinite prema vlastitom ukusu. Utrljajte sol i papar. Umetnite u pećnicu s prsima okrenutima prema gore  |
|                             |                                       | Chicken Pieces (Komadi pilettine)   |    | 400 – 1200 g  | Premažite uljem i začinite prema vlastitom ukusu. Ravnomjerno rasporedite po crisp tanjuru tako da je koža okrenuta prema dolje   |
|                             |                                       | Chicken Fillets / Breast (Pileći fileti / prsa)   |   | 300 – 1000 g  | Lagano namastite crisp tanjur prije zagrijavanja  |
|                             | STEAMED<br>MEAT (Meso kuhano na pari) | Chicken Fillets (Pileći fileti)   |    | 300 – 800 g    | Ravnomjerno rasporedite na rešetku za parenje   |
|                             |                                       | Hot Dog   |    | 4 – 8 komada   | Hrenovke stavite na dno posude za kuhanje na pari i pokrijte namirnicu vodom. Kuhajte nepokriveno   |
|                             | MEAT DISHES<br>(Mesna jela)           | Meat Loaf (Mesna štruga)  |    | 4 – 8 obroka  | Pripremite prema svom omiljenom receptu i oblikujte u kalupu za štruce pritišćući je kako ne bi došlo do stvaranja zračnih jastuka  |
|                             |                                       | Kebab   |    | 400 – 1200 g  | Premažite uljem i začinama. Ravnomjerno rasporedite na grill policu   |
|                             |                                       | Breaded Fillet Fry (Prženje paniranih fileta)   |  +  | 100 – 500 g   | Premažite uljem. Ravnomjerno rasporedite po crisp tanjuru   |
|                             |                                       | Sausages & Wurstel (Kobasice i hrenovke)  |    | 200 – 800 g   | Lagano namastite crisp tanjur prije zagrijavanja. Kobasice probušite vilicom kako ne bi pucale  |
| Meatballs (Mesne okruglice) |                                       |  +  | 200 – 800 g   | Pripremite prema svom omiljenom receptu i oblikujte okruglice težine otprilike 30 – 40 g svaka. Premažite uljem. Ravnomjerno rasporedite po crisp tanjuru |   |

DODATNI  
PRIBORSpremnik  
pogodan za mv  
pećnicuPosuda za  
kuhanje na pari  
(cijela)Posuda za  
kuhanje na pari  
(donji dio +  
poklopac)Posuda za  
kuhanje na pari  
(donji dio)

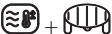







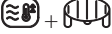















Žičana policu

Pravokutni lim za  
pečenje

Crisp tanjur


|  | Kategorije hrane   | Dodatni pribor  | Količina  | Informacije o kuhanju |   |
|--|--|---|---|-----------------------|---|
| FISH & SEAFOOD (Riba i morski plodovi) | WHOLE FISH (CIJELA RIBA)                                       | Roasted Whole Fish (Riba pečena u komadu)             |  +  | 600 – 1200 g          | Premažite uljem. Začinite limunovim sokom, češnjakom i peršinom                         |
|  |  | Steamed Whole Fish (Riba spremljena na pari u komadu) |    | 600 – 1200 g          |   |
|  | STEAMED FILLETS & STEAKS (Fileti i odresci spremljeni na pari) | Steak (Odrezak)                                       |    | 300 – 800 g ◦•        | Ravnomjerno rasporedite na rešetku za parenje   |
|  |  | Fillets (Fileti)                                      |   |                       |   |
|  | FISH GRATIN (Gratinirana riba)                                 | Fish Gratin (Gratinirana riba)                        |  +  | 500 – 1200 g          | Uvaljajte u krušne mrvice i pospite komadićima maslaca                                  |
|  |  | Fish Gratin (Gratinirana riba) *                      |    | 600 – 1200 g          | Izvadite iz pakovanja pazeći da uklonite svu aluminijsku foliju                         |
|  | STEAMED SEAFOOD (Morski plodovi pripremljeni na pari)          | Scallops (Jakobove kapice)                            |    | 1 – 6 komada          | Ravnomjerno rasporedite na rešetku za parenje   |
|  |  | Mussels (Dagnje)                                      |    | 400 – 1000 g          | Začinite uljem, paprom, limunom, češnjakom i peršinom prije kuhanja. Dobro promiješajte |
|  |  | Shrimps (Škampi)                                      |    | 100 – 600 g           | Ravnomjerno rasporedite na rešetku za parenje   |
|  | FRIED FISH & SEAFOOD (Pržena riba i morski plodovi)            | Fish and Chips (Riba i krumpiri) *                    |    | 1 – 3 obroka          | Ravnomjerno rasporedite na crisp tanjuru naizmjenično slažući riblje filete i krumpire  |
|  |  | Breaded Shrimps (Panirani škampi) *                   |   | 100 – 500 g           | Ravnomjerno rasporedite po crisp tanjuru  |
|  |  | Breaded Calamari Rings (Panirani kolutići liganja) *  |   |                       |   |
|  |  | Breaded Fish Stick (Panirani riblji štapići) *        |   |                       |   |
|  |  | Mixed Fried Fish (Miješana pržena riba) *             |   |                       |   |
| Fish steak (Riblji odrezak)            |  | 300 – 800 g   | Lagano namastite crisp tanjur prije zagrijavanja. Riblje odreske začinite uljem i prekrijte sezamom   |                       |   |


\* Smrznuto ◦• Preporučena količina. Pećnicu nemojte otvarati za vrijeme kuhanja.


| Kategorije hrane                          |  | Dodatni pribor                                   | Količina  | Informacije o kuhanju   |  |
|---|--|--|---|---|--|
| VEGETABLES (POVRĆE)                       | ROASTED VEGETABLES (Pečeno povrće)                               | Potatoes pieces (Rezani krumpiri)                |  +      | 300 – 1200 g  | Narežite na komade, začinite uljem, solju i začinskim biljem prije stavljanja u pećnicu  |
|   |  | Potato Wedges (Pekarski krumpir)                 |    | 300 – 800 g   | Narežite na veće komade, začinite uljem, solju i začinskim biljem prije stavljanja u pećnicu   |
|   |  | Stuffed Vegetables (Punjeno povrće)              |    | 600 – 2200 g  | Povrće izdubite i napunite mješavinom mesa samog povrća, mljevenog mesa i komadića sira. Začinite češnjakom, solju i začinskim biljem prema vlastitom okusu.   |
|   |  | Vegetarian Burger (Vegetarijanski burger) *      |    | 2 – 6 komada  | Lagano namastite crisp tanjur  |
|   |  | Jacket Potatoes (Krumpir s korom)                |    | 200 – 1000 g  | Premažite uljem ili rastopljenim maslacem. Križno zarezite vrh krumpira i ulijte vrhnje i svoj omiljeni preljev.   |
|   | GRATIN VEGETABLES (Gratinirano povrće)                           | Potatoes (Krumpir)                               |    | 4 – 10 obroka   | Narežite na ploške i stavite u veću posudu. Začinite solju, paprom i prelijte vrhnjem. Odozgo pospite sirom  |
|   |  | Broccoli (Brokula)                               |    | 600 – 1500 g  | Narežite na komande i stavite u veću posudu. Začinite solju, paprom i prelijte vrhnjem. Odozgo pospite sirom   |
|   |  | Cauliflowers (Karfiol)                           |    | 600 – 1500 g  | Narežite na komande i stavite u veću posudu. Začinite solju, paprom i prelijte vrhnjem. Odozgo pospite sirom   |
|   |  | Vegetable (Povrće) *                             |    | 400 – 800 g   | Izvadite iz pakovanja pazeći da uklonite svu aluminijsku foliju  |
|   | STEAMED VEGETABLES (Povrće pripremljeno na pari)                 | Potatoes Pieces (Rezani krumpiri)                |    | 300 – 1000 g   | Narežite na komade. Ravnomjerno rasporedite na dno posude za kuhanje na pari   |
|   |  | Peas (Grašak)                                    |    | 200 – 500 g    | Ravnomjerno rasporedite na rešetku za parenje  |
|   |  | Carrots (Mrkve)                                  |   |   |  |
|   |  | Broccoli (Brokula)                               |   | 200 – 500 g    | Narežite na komade. Ravnomjerno rasporedite na rešetku za parenje  |
|   |  | Cauliflowers (Cvjetača)                          |   |   |  |
|   |  | Squash (Tikva)                                   |   | 200 – 500 g    |  |
|   |  | Corn on Cob (Kukuruz u klipu)                    |    | 300 – 1000 g   | Ravnomjerno rasporedite na rešetku za parenje  |
|   |  | Peppers (Paprike)                                |   | 200 – 500 g  | Narežite na komade. Ravnomjerno rasporedite na rešetku za parenje  |
|   | Other Vegetables (Ostalo povrće)                                 |  |   | Ravnomjerno rasporedite na rešetku za parenje   |  |
|   | STEAMED FROZEN VEGETABLES (Smrznuto povrće pripremljeno na pari) | Steamed Vegetables (Povrće pripremljeno na pari) |    | 300          | Ravnomjerno rasporedite na rešetku za parenje  |
|   | VEGETABLES (POVRĆE)  | FRIED VEGETABLES (Prženo povrće)                 | Potatoes Fried (Prženi krumpir) *   |   | 200 – 500 g  |
| Potatoes Fried (Prženi krumpir)           |  |  |    | 200 – 500 g   | Ogulite i narežite na kriške. Potopite u hladnu slanu vodu na 30 minuta. Operite, osušite i izvažite. Pomiješajte s uljem, oko 10 g na svakih 200 g suhog krumpira. Ravnomjerno rasporedite po crisp tanjuru |
| Potatoes Croquettes (Kroketi od krumpira) |  |  |   | 100 – 600 g   | Ravnomjerno rasporedite po crisp tanjuru   |
| Egg Plant (Patlidžan)                     |  |  |   | 200 – 600 g   | Narežite i potopite u slanu vodu na 30 minuta. Operite, osušite i izvažite. Pomiješajte s uljem, oko 10 g na svakih 200 g suhog patlidžana. Ravnomjerno rasporedite po crisp tanjuru                         |
| Pepper (Paprika)                          |  |  |  +  | 200 – 500 g   | Narežite, izvažite i pomiješajte s uljem, oko 10 g na svakih 200 g suhe paprike. Posolite. Ravnomjerno rasporedite po crisp tanjuru  |
| Zucchini (Tikvice)                        |  |  |   | 200 – 500 g   | Narežite, izvažite i pomiješajte s uljem, oko 10 g na svakih 200 g suhih tikvica. Začinite solju i crnim paprom. Ravnomjerno rasporedite po crisp tanjuru  |

## DODATNI PRIBOR

 Spremnik pogodan za mv pećnicu

 Posuda za kuhanje na pari (cijela)













 Posuda za kuhanje na pari (donji dio + poklopac)

 Posuda za kuhanje na pari (donji dio)

 Žičana polica






























 Pravokutni lim za pečenje

 Crisp tanjur

|                                      | Kategorije hrane                             | Dodatni pribor  | Količina  | Informacije o kuhanju  |   |
|--------------------------------------|--|---|---|--|---|
| SALTY CAKES (Slani kolači)           | Quiche Lorraine                              |    | 1 obrok   | Stavite tijesto u crisp tanjur i probodite ga vilicom. Smjesu za Quiche Lorraine napravite za količinu od 8 obroka   |   |
|                                      | Quiche Lorraine *                            |   | 200 – 800 g   | Izvadite iz pakovanja pazeći da uklonite svu aluminijsku foliju  |   |
|                                      | Salty Cake (Slana torta)                     |  +  | 1 obrok   | Tijesto stavite u posudu za pitu za 8 – 10 obroka i probodite ga vilicom. Tijesto napunite prema omiljenom receptu   |   |
|                                      | Vegetable Strudel (Povrtna savijača)         |    | 800 – 1500 g  | Pripremite smjesu narezanog povrća. Pospite uljem i kuhajte u posudu 15 – 20 minuta. Pustite da se ohladi. Dodajte svježi sir i začinite solju, balzamičnim octom i začinicima. Zamotajte tijesto i preklopite vanjski dio   |   |
| BREAD (KRUH)                         | Rolls (Kruščići)                             |    | 1 obrok   | Pripremite tijesto prema svom omiljenom receptu za lagani kruh. Oblikujte kruščiće prije dizanja. Upotrijebite funkciju pećnice za dizanje   |   |
|                                      | Rolls (Kruščići) *                           |   | 1 obrok   | Izvadite iz pakovanja. Ravnomjerno rasporedite po limu za pečenje  |   |
|                                      | Sandwich Loaf in Tin (Sendvič kruh u kalupu) |    | 1 – 2 komada  | Pripremite tijesto prema svom omiljenom receptu za lagani kruh. Oblikujte u kalupu za štruce prije dizanja. Upotrijebite funkciju pećnice za dizanje   |   |
|                                      | Rolls Prebacked (Zamrznuti kruščići)         |   | 1 obrok   | Izvadite iz pakovanja. Ravnomjerno rasporedite po limu za pečenje  |   |
|                                      | Scones (Pogače)                              |    | 1 obrok   | Oblikujte jednu pogaču ili manje komade na namašćenom crisp tanjuru  |   |
|                                      | Rolls Canned (Kruščići iz konzerve)          |    | 1 obrok   | Izvadite iz pakovanja. Ravnomjerno rasporedite po limu za pečenje  |   |
| PIZZA                                | Pizza  |    | 2 – 6 porcije   | Napravite tijesto za pizzu od 150 ml vode, 15 g svježeg kvasca, 200 – 225 g brašna, ulja i soli. Pustite da se diže pomoću tome namijenjene funkcije pećnice. Tijesto razvaljajte preko lagano namašćenog lima za pečenje. Dodajte punjenje od rajčica, mozzarelle i šunke |   |
|                                      | Thin Pizza (Tanka pizza) *                   |   | 250 – 500 g ◐•  | Izvadite iz pakovanja pazeći da uklonite svu aluminijsku foliju  |   |
|                                      | Thick Pizza (Debela pizza) *                 |   | 300 – 800 g ◐•  |  |   |
|                                      | Chilled Pizza (Rashlađena pizza)             |   | 200 – 500 g   | Izvadite iz pakovanja. Ravnomjerno rasporedite po crisp tanjuru  |   |
| CAKES & PASTRIES (Kolači i slastice) | RISING CAKES (Dizani kolači)                 | Sponge Cake In Tin (Biskvit u kalupu)   | 1 obrok   | Pripremite tijesto za biskvit bez masnoće od 500 – 900 g. Ulijte ga u posudu za pečenje prekrivenu papirom i zamašćenu   |   |
|                                      |  | Fruit Rising Cake In Tin (Dizani kolač s voćem u kalupu)  |  +  | 900 – 1900 g   | Pripremite tijesto za biskvit prema omiljenom receptu i dodajte naribane ili narezane komadiće svježeg voća. Ulijte ga u posudu za pečenje prekrivenu papirom i zamašćenu |
|                                      |  | Chocolate Rising Cake In Tin (Dizani čokoladni kolač u kalupu)  |   | 600 – 1200 g   | Pripremite tijesto za biskvit od čokolade i kakaa prema svom omiljenom receptu. Ulijte ga u posudu za pečenje prekrivenu papirom i zamašćenu                              |

\* Smrznuto ◐• Preporučena količina. Pećnicu nemojte otvarati za vrijeme kuhanja.



|                                      | Kategorije hrane   | Dodatni pribor  | Količina  | Informacije o kuhanju   |
|--------------------------------------|--|---|---|---|
| CAKES & PASTRIES (Kolači i slastice) | PASTRIES & FILLED PIES (Kolači i nadjevne pite)  | Cookies (Kolačići)   | 1 obrok   | Umijesite tijesto od 250 g brašna, 100 g slanog maslaca, 100 g šećera, 1 jaja. Začinite voćnim ekstraktom. Pustite da se ohladi. Oblikujte 10 – 12 traka na namašćenom limu za pečenje  |
|                                      |  | Chocolate cookies (Čokoladni kolačići)   | 1 obrok   | Napravite tijesto od 250 g brašna, 150 g maslaca, 100 g šećera, 1 jajeta, 25 g kaka u prahu, soli i praška za pecivo. Dodajte ekstrakt vanilije. Pustite da se ohladi. Razvaljajte na debljinu od oko 5 mm, oblikujte prema želji i ravnomjerno rasporedite na crisp tanjur |
|                                      |  | Meringues (Poljupci)   | 1 obrok   | Izradite obrok od 2 bjelanjka, 80 g šećera i 100 g kokosovog brašna. Začinite vanilijom i esencijom badema. Oblikujte u 20 – 24 kolačića na namašćenom limu za pečenje  |
|                                      |  | Fruit Filled Pie (Punjena voćna pita)  +  | 800 – 1500 g  | Posudu za pite prekrijte tijestom i dno pospite mrvicama koje će upiti sok. Napunite narezanim svježim voćem pomiješanim sa šećerom i cimetom   |
|                                      |  | Fruit Pie (Voćna pita)   | 1 obrok   | Izradite tijesto od 180 g brašna, 125 g maslaca i 1 jajeta. Podlogu poravnajte na crisp tanjuru i napunite je sa 700 – 800 g jabuka narezanih na kriške pomiješanih sa šećerom i cimetom  |
|                                      |  | Fruit Pie (Voćna pita) *   | 300 – 800 g   | Izvadite iz pakovanja pazeći da uklonite svu aluminijsku foliju   |
|                                      | MUFFINS & CUPCAKES (Mufini i kolačići)   | Muffins (Mufini)   | 1 obrok   | Pripremite tijesto za 16 – 18 komada prema svom omiljenom receptu i napunite papirnatu kalupe. Ravnomjerno rasporedite po limu za pečenje   |
|                                      |  | Soufflé  +                                | 2 – 6 porcije   | Pripremite mješavinu za soufflé s limunom, čokoladom ili voćem i izlijte je u posudu prikladnu za mikrovalnu pećnicu s visokim rubom  |
|                                      |  | Cheese Cupcake (Kolačići od sira)    | 1 obrok   | Pripremite mješavinu za 12 – 15 komada s naribanim mekim sirom i preprženom slaninom ili šunkom. Ulijte je u kalup za mufine.   |
| DESSERTS (DESERTI)                   | Fruit Compote (Kompot od voća)    | 300 – 800 ml   | Voće ogulite i izvadite jezgru. Narežite na komade i stavite na rešetku za kuhanje na pari  |   |
|                                      | Baked Apples (Pečene jabuke)    | 4 – 8 komada  | Uklonite jezgru i napunite marcipanom ili cimetom, šećerom i maslacem   |   |
|                                      | Hot chocolate (Vruća čokolada)    | 2 – 8 obroka  | Pripremite prema svom omiljenom receptu u zasebnim posudama. Dodajte vaniliju ili cimet. Dodajte kukuruzni škrob da biste dobili veću gustoću   |   |
|                                      | Brownies (Browni)   | 1 obrok   | Pripremite prema svom omiljenom receptu. Tijesto raširite na lim za pečenje prekriven papirom za pečenje  |   |
| EGGS (JAJA)                          | Scrambled (Kajgana)   | 2 – 10 komada   | Pripremite prema svom omiljenom receptu u zasebnim posudama   |   |
|                                      | Bulls Eye (Jaja na oko)   | 1 – 6 komada  | Lagano namastite crisp tanjur prije zagrijavanja  |   |
|                                      | Omelette (Omlet)    | 1 obrok   |   |   |
|                                      | Egg Custard (Krema od jaja)   | 1 – 2 bule tijesta  | Umijesite tijesto od 0,5 litre mlijeka, 4 žumanjka, 100 g šećera i 40 g brašna. Ulijte mlijeko u posudu i stavite je u pećnicu. Kada to pećnica zatraži, polako ulijte vruće mlijeko u žumanjke, mješavinu brašna i šećera i nastavite s kuhanjem |   |
| SNACKS (GRICKALICE)                  | Popcorn (Kokice) -   | 90 – 100 g   | Uvijek postavite vrećicu na okretni stakleni tanjur. Kuhajte samo po jednu vrećicu  |   |
|                                      | Chicken Wings (Pileća krilca) *   | 300 – 600 g    | Ravnomjerno rasporedite po crisp tanjuru  |   |
|                                      | Chicken Nuggets (Pileći medaljoni) *  +  | 200 – 600 g   |   |   |
|                                      | Breaded Cheese (Pohani sir) *   | 100 – 400 g   | Sir natrljajte s malo ulja prije kuhanja. Ravnomjerno rasporedite po crisp tanjuru  |   |
|                                      | Onion Rings (Kolauti luka) *  +          | 100 – 500 g   | Ravnomjerno rasporedite po crisp tanjuru  |   |
|                                      | Roasted Nuts (Pečeni orašasti plodovi)    | 50 – 200 g  |   |   |

## DODATNI PRIBOR



Spremnik pogodan za mv pećnicu



Posuda za kuhanje na pari (cijela)



Posuda za kuhanje na pari (donji dio + poklopac)



Posuda za kuhanje na pari (donji dio)



Žičana polica



Pravokutni lim za pečenje



Crisp tanjur

## ČIŠĆENJE

Provjerite je li se uređaj ohladio prije obavljanja zahvata održavanja ili čišćenja.

Nikada nemojte upotrebljavati opremu za čišćenje parom.

Ne upotrebljavajte čeličnu vunu, abrazivne žice ili abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje jer bi to moglo oštetiti površinu uređaja.

### UNUTARNJE I VANJSKE POVRŠINE

- Površine čistite vlažnom krpom od mikro vlakana. Ako su jako prljave, dodajte vodi nekoliko kapi pH neutralnog deterdženta. Dovršite suhom krpom.
- Staklo vrata čistite odgovarajućim tekućim deterdžentom.
- U redovitim intervalima ili u slučaju prskanja, izvadite okretni tanjur i nosač kako biste očistili dno pećnice i uklonili sve ostatke hrane.
- Uključite funkciju „Self Clean“ (Samočišćenje) za optimalno čišćenje unutarnjih površina.

- Roštilj ne treba čistiti jer visoka temperatura sagorijeva prljavštinu. Tu funkciju redovito upotrebljavajte.

### DODATNI PRIBOR

Sav pribor može se prati u perilici posuđa osim Crisp tanjura.

Crisp tanjur treba prati vodom i blagim deterdžentom. Tvrdokornu prljavštinu lagano istrljajte krpom. Uvijek ostavite Crisp tanjur da se ohladi prije čišćenja.

## Česta pitanja za Wi-Fi

### Koji se Wi-Fi protokoli podržavaju?

Ugrađeni Wi-Fi adapter podržava Wi-Fi b/g/n za europske države.

### Koje postavke treba konfigurirati u softveru usmjerivača?

Potrebne su sljedeće postavke usmjerivača: omogućeno 2,4 GHz, Wi-Fi b/g/n, uključeno DHCP i NAT.

### Koja je podržana verzija WPS-a?

WPS 2.0 ili noviji. Provjerite dokumentaciju usmjerivača.

### Ima li nekih razlika između upotrebe pametnog telefona (ili tableta) s operacijskim sustavom Android ili iOS?

Možete upotrebljavati bilo koji operacijski sustav, nema razlika.

### Mogu li upotrijebiti 3G mobilnu mrežu umjesto usmjerivača?

Da, ali usluge oblaka napravljene su za uređaje koji su stalno spojeni na internet.



### Kako se može provjeriti radi li kućna internetska veza i je li uključena bežična funkcija?

Možete potražiti svoju mrežu na pametnom uređaju. Deaktivirajte sve druge podatkovne veze prije toga.

### Kako mogu provjeriti je li uređaj povezan s mojom kućnom bežičnom mrežom?

Pristupite konfiguraciji svog usmjerivača (pogledajte priručnik usmjerivača) i provjerite je li MAC adresa uređaja navedena na stranici bežično povezanih uređaja.

### Gdje se može pronaći MAC adresa uređaja?

Pritisnite  i zatim dodirnite  Wi-Fi ili adresu potražite na svom uređaju: Na uređaju se nalazi naljepnica sa SAID i MAC adresom. MAC adresa sastoji se od kombinacije brojki i slova i započinje sa „88:e7“.

### Kako se može provjeriti je li bežična funkcija omogućena?

S pomoću svog pametnog uređaja i aplikacije 6th Sense Live provjerite je li mreža uređaja vidljiva i povezana s oblakom.

### Postoji li nešto što može spriječiti da signal dođe do uređaja?

Provjerite da povezani uređaji ne troše sav dostupni signal. Provjerite da broj uređaja s omogućenom Wi-Fi značajkom ne prekoračuje najveći dopušteni broj uređaja na usmjerivaču.

### Koliko usmjerivač mora biti udaljen od pećnice?

Obično je Wi-Fi signal dovoljno snažan za pokrivanje nekoliko prostorija, ali to uvelike ovisi o materijalu od kojeg su izrađeni zidovi. Jačinu signala možete provjeriti postavljanjem pametnog uređaja pored kućanskog uređaja.

### Što se može napraviti ako bežična veza ne dopire do uređaja?

Možete upotrijebiti posebne uređaje za povećanje pokrivenosti Wi-Fi mrežom u vašem domu, primjerice pristupne točke, ponavljače Wi-Fi signala i pojačivač signala za premošćenje strujnim vodom (ne isporučuje se s uređajem).

### Kako se može pronaći naziv i lozinka za bežičnu mrežu?

Pogledajte dokumentaciju usmjerivača. Obično se na usmjerivaču nalazi naljepnica s informacijama koje su potrebne za otvaranje stranice za postavljanje uređaja s pomoću povezanog uređaja.

### Što se može učiniti ako moj usmjerivač upotrebljava Wi-Fi kanal iz susjedstva?

Prinudno postavite usmjerivač da upotrebljava vaš kućni Wi-Fi kanal.

### Što se može učiniti ako se na zaslonu prikaže ili pećnica ne može uspostaviti sigurnu vezu s kućnim usmjerivačem?

Uređaj se može uspješno povezati s usmjerivačem, ali ne može pristupiti internetu. Kako bi se uređaj spojio na internet, morate provjeriti postavke usmjerivača i/ili pružatelja usluge.

Postavke usmjerivača: Opcija NAT mora biti uključena, a vatrozid i DHCP pravilno konfigurirani. Podržano šifriranje lozinke: WEP, WPA, WPA2. Ako želite isprobati neku drugu vrstu šifriranja, pogledajte priručnik usmjerivača.

Postavke pružatelja usluge: Ako vaš pružatelj internetskih usluga fiksno odredio broj MAC adresa koje se mogu spojiti na internet, možda nećete moći povezati svoj uređaj na oblak. MAC adresa uređaja ujedno je i njegova jedinstvena identifikacijska oznaka. Zatražite od svog pružatelja internetskih usluga postupak za povezivanje uređaja koja nisu računala s internetom.

### Kako se može provjeriti prenose li se podaci?

Nakon postavljanja mreže isključite napajanje, pričekajte 20 sekundi i zatim uključite pećnicu: Provjerite prikazuje li se UI status uređaja u aplikaciji. Odaberite ciklus ili neku drugu opciju i provjerite status u aplikaciji.

Nekim postavkama potrebno je nekoliko sekundi da se prikažu u aplikaciji.








### Kako se može promijeniti Whirlpool račun, a da se pritom zadrže svi povezani uređaji?

Možete stvoriti novi račun ali nemojte zaboraviti ukloniti uređaje sa starog računa prije nego što ćete ih prebaciti na novi.

### Zamijenio sam usmjerivač, što trebam napraviti?

Možete zadržati iste postavke (naziv mreže i lozinka) ili izbrisati prethodne postavke s uređaja i ponovno ih konfigurirati.

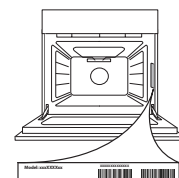
# RJEŠAVANJE PROBLEMA

| Problem   | Mogući uzrok  | Rješenje  |
|---|---|---|
| Pećnica ne radi.  | Nestalo je struje.<br>Došlo je do isključenja iz mreže.   | Provjerite ima li struje u mreži i je li pećnica ukopčana u struju. Isključite i ponovno uključite pećnicu kako biste provjerili javlja li se kvar i dalje.   |
| Na zaslonu se prikazuje slovo „F“ iza kojeg slijedi broj ili slovo.   | Kvar pećnice.   | Obratite se najbližem postprodajnom servisu za korisnike i navedite broj iza kojeg slijedi slovo „F“. Pritisnite  , dodirnite  „Info“ i zatim odaberite „Factory Reset“ (Vraćanje tvorničkih postavki). Sve se spremljene postavke brišu.   |
| Pećnica stvara zvukove čak i kada je isključena.  | Uključen ventilator za hlađenje.  | Otvorite vrata ili pričekajte da završi postupak hlađenja.  |
| Funkcija se ne pokreće.<br>Funkcija nije dostupna u pokaznom načinu rada.   | Pokrenut je pokazni način rada.   | Pritisnite  , dodirnite  „Info“ i zatim odaberite „Store Demo Mode“ (Pohrani pokazni način) za zatvaranje.  |
| Na zaslonu se prikazuje ikona  . | Wi-Fi usmjerivač je isključen.<br>Promijenjene su postavke usmjerivača.<br>Bežične veze ne dopiru do uređaja.<br>Pećnica ne može uspostaviti stabilnu vezu s kućnom mrežom.<br>Mogućnost povezivanja nije podržana. | Provjerite je li Wi-Fi usmjerivač spojen na internet.<br>Provjerite je li Wi-Fi signal pored uređaja snažan.<br>Pokušajte ponovno pokrenuti usmjerivač.<br>Pogledajte odjeljak „Česta pitanja za Wi-Fi“.<br>Ako su se promijenile postavke vaše kućne mreže, povežite se s mrežom: Pritisnite  , dodirnite  „Wi-Fi“, a zatim odaberite „Connect to Network“ (Povezivanje na mrežu). |
| Mogućnost povezivanja nije podržana.  | Daljinsko upravljanje nije dopušteno u vašoj državi.  | Prije kupnje provjerite je li u vašoj državi dopušteno daljinsko upravljanje elektroničkim uređajima.   |



Pravila, standardne dokumente i dodatne informacije o proizvodu možete pronaći tako:

- posjetite naše web-mjesto [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)
- upotrebom QR koda
- Možete i **kontaktirati naš postprodajni servis** (broj telefona potražite u knjižici jamstva). Kada se obraćate našem postprodajnom servisnu navedite kodove navedene na identifikacijskoj pločici proizvoda.



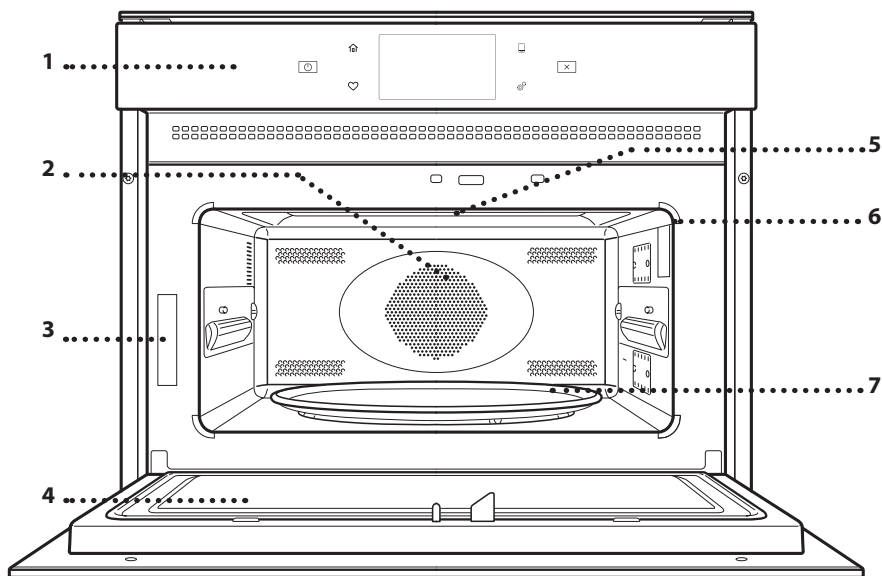


**DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK ZNAČKY WHIRLPOOL**  
Přejete-li si získat plnou podporu, zaregistrujte svůj výrobek na [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



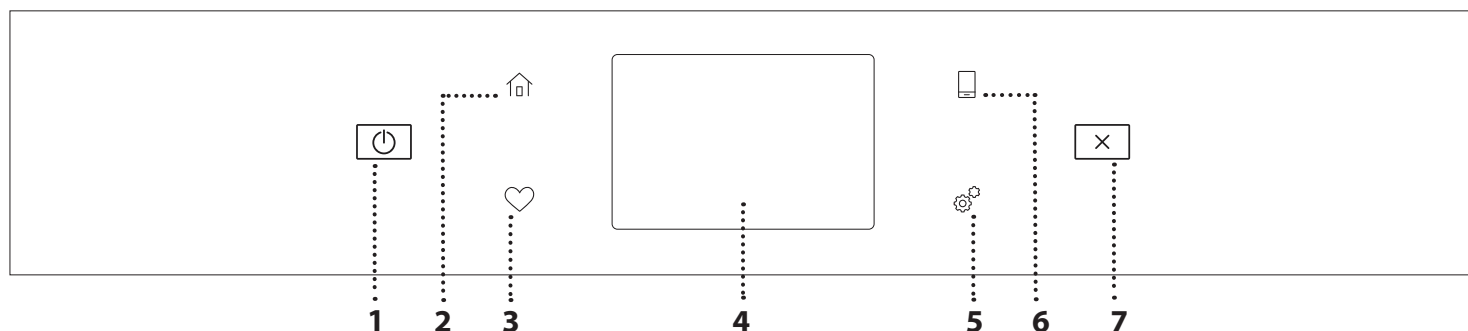
**Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte Bezpečnostní pokyny.**

## POPIS PRODUKTU



1. Ovládací panel
2. Kruhové topné těleso (není vidět)
3. Identifikační štítek (neodstraňujte)
4. Dvířka
5. Horní topné těleso / gril
6. Světlo
7. Otočný talíř

## POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



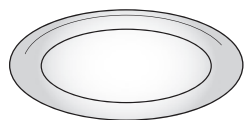
- 1. ZAPNOUT/VYPNOUT**  
Pro zapnutí a vypnutí trouby.
- 2. DOMŮ**  
Pro rychlý přístup do hlavní nabídky.

- 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

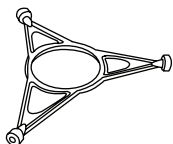


Je-li umístěn v držáku, otočné sklo lze využívat při všech metodách vaření/pečení.

S výjimkou plechu na pečení je otočné sklo nutné používat vždy

jako podstavec pro další nádoby nebo příslušenství.

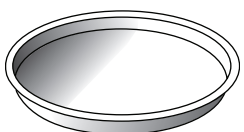
## DRŽÁK OTOČNÉHO TALÍŘE



Skleněný otočný talíř pokládejte pouze na držák otočného talíře.

Na držák nepokládejte jiné příslušenství.

## TALÍŘ CRISP

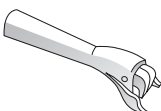


Pouze pro použití s určenou funkcí.

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

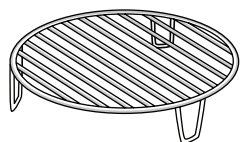
funkce určené výhradně pro tento účel. Jídlo položte rovnou na talíř crisp.

## 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.

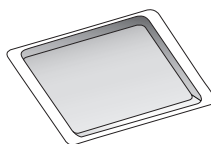
U některých funkcí „6<sup>th</sup> Sense Crisp Fry“ je nutné ji používat jako základ

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

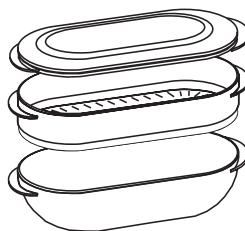


Plech na pečení používejte pouze u funkcí umožňujících konvenční pečení; nikdy nesmí být použit v kombinaci s mikrovlnami.

Talíř ve vodorovné poloze vložte do držáku oddílu pro pečení.

Vezměte prosím na vědomí: 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

### • MIKROVLNY

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) |
|----------------|------------|-------------------|
| Nákyp (suflé)  | 175        | 30-35             |
| Sýrový košíček | 170 *      | 25-30             |
| Sušenky        | 175 *      | 12-18             |

\* Předehřev nutný

Doporučené příslušenství: Obdélníkový plech na pečení / mřížka

### • HORKÝ VZDUCH+MIKROVLNY

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: Rošt

### • 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: Rošt

### • GRIL + MW

Pro rychlé uvaření a gratinování s využitím kombinovaných funkcí mikrovln a grilu.

| Jídlo                     | Příkon (W) | Grill-úrov.výk. | Doba trvání (min) |
|---------------------------|------------|-----------------|-------------------|
| Gratinované brambory      | 650        | Střední         | 20 - 22           |
| Pečené brambory ve slupce | 650        | Vysoký          | 10 - 12           |

Doporučené příslušenství: Rošt

### • 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: Rošt

### • 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: Rošt

### • RYCHLÝ PŘEDEHŘEV

Pro rychlé předehřátí trouby před zahájením cyklu pečení.

### • SPECIÁLNÍ FUNKCE

#### » UCHOVAT TEPLÉ

Pro uchování teploty a křupavosti čerstvě připraveného jídla, včetně masa, smažených jídel nebo moučníků.

#### » KYNUTÍ

Slouží k dosažení optimálního vykynutí sladkého nebo slaneho 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 používejte k rychlému rozmrazení a nahřátí mražených žemlí, baget a croissantů. Tato funkce vyžaduje použití talíře Crisp.

| Jídlo  | Váha        |
|--|-------------|
| 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  | 100–2 000 g |

#### • 6<sup>th</sup> SENSE OHŘEV

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><br>Před pečením lehce potřete olejem. Rozložte je rovnoměrně na talíř Crisp. Talíř položte na mřížku   | 100–500 g        |
| <b>MASOVÉ KULIČKY</b><br>Před pečením lehce potřete olejem. Rozložte je rovnoměrně na talíř Crisp. Talíř položte na mřížku   | 200–800 g        |
| <b>SMAŽENÁ RYBA S HRANOLKY *</b><br>Rozložte rovnoměrně na talíř Crisp   | 1–3 porce        |
| <b>SMAŽENÁ RYBÍ SMĚS *</b><br>Rozložte rovnoměrně na talíř Crisp   | 100–500 g        |
| <b>KREVETY OBALOVANÉ VE STROUHANCE *</b><br>Rozložte rovnoměrně na talíř Crisp   | 100–500 g        |
| <b>KALAMÁROVÉ KROUŽKY OBALOVANÉ VE STROUHANCE *</b><br>Rozložte rovnoměrně na talíř Crisp  | 100–500 g        |
| <b>RYBÍ PRSTY OBALOVANÉ VE STROUHANCE *</b><br>Rozložte je rovnoměrně na talíř Crisp. Po výzvě obraťte   | 100–500 g        |
| <b>HRANOLKY *</b><br>Rozložte rovnoměrně na talíř Crisp  | 200–500 g        |
| <b>HRANOLKY</b><br>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><br>Rozložte rovnoměrně na talíř Crisp  | 100–600 g        |
| <b>LILEK</b><br>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><br>Nakrájejte na plátky, zvažte a potřete olivovým olejem (5 %). Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp. Talíř položte na mřížku  | 200–500 g        |
| <b>CUKETY</b><br>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><br>Rozložte je rovnoměrně na talíř Crisp. Talíř položte na mřížku   | 200–600 g        |
| <b>OBALOVANÝ SÝR *</b><br>Rozložte je rovnoměrně na talíř Crisp. Talíř položte na mřížku   | 100–400 g        |
| <b>CIBULOVÉ KROUŽKY *</b><br>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 iTunes 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.

## KAŽDODENNÍ 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.

Naprogramování času spuštění odloženého pečení deaktivuje fázi předehřívání trouby: Trouba dosahuje požadované výše teploty postupně, což znamená, že doby přípravy mohou být o něco delší, než je uvedeno v tabulce pro tepelnou úpravu.

- 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 nežádoucím způsobem ovlivnit konečný výsledek. 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 nádobu, která je odolná mikrovlnám, ale nemůže se v troubě volně otáčet.

## MINUTKA



Tuto funkci je možné aktivovat při použití funkce pečení nebo samostatně pro měření času.

Po spuštění bude minutka pokračovat v odpočítávání času nezávisle bez zasahování do samotné funkce.

Poté, co byl časový spínač aktivován, můžete vybrat a spustit funkci.

Minutka bude nadále odpočítávat v pravém horním rohu obrazovky.

Pro opětovné vyvolání nebo úpravu minutky:

- Stiskněte .
- Klepněte na .

Po ukončení odpočítávání času nastaveného na časovém spínači zazní signál a na displeji se zobrazí upozornění.

- Klepnutím na „ODMÍTNOU“ minutku zrušte nebo nastavte novou dobu odpočítávání.
- Klepnutím na „NASTAVIT NOVOU MINUTKU“ minutku znovu nastavíte.

## OSVĚTLENÍ

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 „Turbogril + mikrovlny“ nebo „Horký vzduch + mikrovlny“.

Za účelem dosažení co nejlepších výsledků nastavte výkon mikrovln na 350 W.

| Kategorie potravin            |                      | Příslušenství   | Množství    | Informace pro vaření/pečení   |   |
|-------------------------------|----------------------|---|-------------|---|---|
| KASTROL A PEČENÉ<br>TĚSTOVINY | Lasagne              |  | 4–10 porcí  | Připravte podle svého oblíbeného receptu. Zalijte bešamelovou omáčkou a posypte sýrem pro dosažení ideální zlatavé barvy pokrmu |   |
|                               | Cannelloni           |   | 400–1 500 g |   |   |
|                               | Lasagne*             |  | 500–1 200 g | Vyjměte z obalu a dbejte na to, abyste beze zbytku odstranili celou alu fólii   |   |
|                               | Cannelloni*          |   | 400–1 500 g |   |   |
| RÝŽE, TĚSTOVINY A CEREÁLIE    | RÝŽE<br>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<br>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 quinoj 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  |
|                               |                      |   | Kuskus      |   | Na dno pařáku nalijte osolenou vodu, nasypete obilninu a přikryjte pokličkou. Na každý hrnek kuskusu použijte 2 hrnky vody  |
|                               |                      |   | Ovesná kaše |   |    |

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

| Kategorie potravin |              | Příslušenství                | Množství      | Informace pro vaření/pečení   |
|--------------------|--------------|------------------------------|---------------|---|
| MASO               | HOVĚZÍ       | Rostbíf                      | 800–1 500 g   | Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Dle vlastní chuti dochutěte česnekem a bylinkami. Po ukončení přípravy ještě před porcováním nechte alespoň 15 minut odpočívat |
|                    |              | Telecí pečeně                |               | Potřete olejem nebo rozpuštěným máslem. Poprašte solí a pepřem. Po ukončení přípravy ještě před porcováním nechte alespoň 15 minut odpočívat                            |
|                    |              | Steak                        | 2–6 kusů      | Potřete olejem s rozmarýnem. Poprašte solí a pepřem. Rovnoměrně rozložte na mřížku  |
|                    |              | Hamburger                    | 100–500 g     | Před pečením potřete olejem a osolte  |
|                    |              | Hamburger*                   |               | Před předehříváním talíř Crisp lehce vymastěte  |
| MASO               | VEPŘOVÉ      | Vepřová pečeně               | 800–1 500 g   | Potřete olejem nebo rozpuštěným máslem. Poprašte solí a pepřem. Po ukončení přípravy ještě před porcováním nechte 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 dochutěte bylinkami/kořením. Poprašte solí a pepřem. Rozložte rovnoměrně na talíř Crisp stranou s kostí dolů                           |
|                    |              | Slanina                      | 50–150 g      | Rozložte rovnoměrně na talíř Crisp  |
| MASO               | 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 nechte alespoň 15 minut odpočívat        |
|                    |              | Kotletka                     | 2–8 kusů      | Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Rozložte rovnoměrně na mřížku  |
| MASO               | KUŘE         | Pečené kuře                  | 800–2 500 g   | Potřete olejem a podle své chuti dochutěte bylinkami/kořením. Poprašte solí a pepřem. Vložte do trouby prsním svalem nahoru   |
|                    |              | Kousky kuřete                | 400–1 200 g   | Potřete olejem a podle své chuti dochutěte bylinkami/kořením. Rozložte rovnoměrně na talíř Crisp stranou s kůží dolů  |
|                    |              | Kuřecí filet / prsa          | 300–1 000 g   | Před předehříváním talíř Crisp lehce vymastěte  |
| MASO               | MASO V PÁŘE  | Kuřecí řízky                 | 300–800 g     | Rovnoměrně rozložte na napařovací mřížku  |
|                    |              | Párek v rohlíku              | 4–8 kusů      | Na dno pařáku vložte párek a zalijte vodou. Ohřívejte odkryté   |
| MASO               | 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 dochutěte bylinkami. Rovnoměrně rozložte na mřížku   |
|                    |              | Filé obalované ve strouhance | 100–500 g     | Potřete olejem. Rozložte rovnoměrně na talíř Crisp  |
|                    |              | Párky a 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. Rozložte rovnoměrně 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 vaření/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   | Rozložte rovnoměrně na talíř Crisp  |
|                     |                             | Kalamárové kroužky obalované ve strouhance * |          |   |   |
|                     |                             | Rybí prsty obalované ve strouhance *         |          |   |   |
|                     |                             | Smažená rybí směs *                          |          |   |   |
| Rybí steak          |                             | 300–800 g                                    |          | Před přehříváním talíř Crisp lehce vymastěte. Rybí steaky pokapejte olejem a zasypte sezamovými semínky |   |

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



| Kategorie potravin       |                           | Příslušenství | Množství  | Informace pro vaření/pečení   |
|--------------------------|---------------------------|---------------|---|---|
| PEČENÁ ZELEENINA         | Kousky brambor            |               | 300–1 200 g   | Nakrájejte na kousky a před vložením do trouby pokapejte olejem, osolte a dochuťte bylinkami  |
|                          | 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 drčeného sýra. Dle vlastní chuti dochuťte česnekem, solí a bylinkami.   |
|                          | Vegetariánský hamburger * |               | 2–6 kusů  | Lehce vymastěte talíř Crisp   |
|                          | 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.  |
| GRATINOVANÁ ZELEENINA    | 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   |   |
| Zelenina*                |                           | 400–800 g     | Vyjměte z obalu a dbejte na to, abyste beze zbytku odstranili celou alu fólii |   |
| ZELENINA V PÁŘE          | Kousky brambor            |               | 300–1 000 g ∞•  | Nakrájejte na kousky. Rovnoměrně rozložte do koše pařáku  |
|                          | Hrášek                    |               | 200–500 g ∞•  | Rovnoměrně rozložte na napařovací mřížku  |
|                          | Mrkve                     |               |   |   |
|                          | Brokolice                 |               | 200–500 g ∞•  | Nakrájejte na kousky. Rovnoměrně rozložte na napařovací mřížku  |
|                          | Květák                    |               |   |   |
|                          | Dýně                      |               | 200–500 g ∞•  |   |
|                          | 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            |                           |               | Rovnoměrně rozložte na napařovací mřížku                                      |   |
| MRAŽENÁ ZELEENINA V PÁŘE | Zelenina v páře           |               | 300 ∞•  | Rovnoměrně rozložte na napařovací mřížku  |
| SMAŽENÁ ZELEENINA        | Hranolky *                |               | 200–500 g   | Rozložte rovnoměrně na talíř Crisp  |
|                          | Hranolky                  |               | 200–500 g   | Oloupejte 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 200g bramboru. Rozložte rovnoměrně na talíř Crisp |
|                          | Bramborové krokety        |               | 100–600 g   | Rozložte rovnoměrně 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 200g suchý lilek. Rozložte rovnoměrně na talíř Crisp                             |
|                          | Paprika                   |               | 200–500 g   | Nakrájejte na plátky, zvažte a promíchejte s olejem v množství přibližně 10 g na každou syrovou 200g papriku. Osolte. Rozložte rovnoměrně na talíř Crisp  |
|                          | Cukety                    |               | 200–500 g   | Nakrájejte na plátky, zvažte a promíchejte s olejem v množství přibližně 10 g na každou syrovou 200g cuketu. Ochutíte solí a černým pepřem. Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp  |

PŘÍSLUŠENSTVÍ



Nádoba urč. do mw trouby



Pařák (kompletní)



Pařák (spodní část + poklička)



Pařák (spodní část)




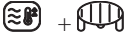







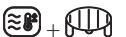
mřížka






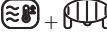




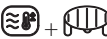

















Obdélníkový plech na pečení



Talíř Crisp

| Kategorie potravin |                             | Příslušenství  | Množství  | Informace pro vaření/pečení  |  |
|--------------------|-----------------------------|--|---|--|--|
| SLANÉ KOLÁČE       | Quiche Lorraine             |   | 1 dávka   | Těsto umístěte 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. Nechejte vychladnout. Přidejte čerstvý sýr a dochuťte solí, balzamikovým octem a kořením. Zarolujte spolu s těstem a vnější část přeložte |  |
| CHLĚB              | 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. Rozložte rovnoměrně 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. Rozložte rovnoměrně na plech  |  |
|                    | Livance                     |   | 1 dávka   | Vytvarujte jeden kus nebo malé kousky a položte na vymaštěný talíř Crisp   |  |
|                    | Trvanlivé pečivo            |   | 1 dávka   | Vyjměte z obalu. Rozložte rovnoměrně 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 ◦•  |  |  |
|                    | Chlazená pizza              |  | 200–500 g   | Vyjměte z obalu. Rozložte rovnoměrně na talíř Crisp  |  |
| KOLÁČE A PEČÍVO    | 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 vaření/pečení   |  |
|---------------------|------------------------------|---|---|---|--|
| KOLÁČE A PEČIVO     | PEČIVO A<br>PLNĚNÉ<br>KOLÁČE | Sušenky   |    | 1 dávka   | Vypracujte těsto z 250 g mouky, 100 g soleného másla, 100 g cukru a 1 vejce. Přidejte ovocnou esenci. Nechejte 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. Nechejte 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. Vložte těsto do talíře Crisp a naplňte 700–800 g čerstvého ovoce nakrájeného na plátky smíchané s cukrem a skořicí  |
|                     |                              | Ovocný koláč*   |    | 300–800 g   | Vyjměte z obalu a dbejte na to, abyste beze zbytku odstranili celou alu fólii  |
| MUFFINY<br>A VDOLKY | Muffiny                      |    | 1 dávka   | Podle svého oblíbeného receptu si připravte lité těsto na 16–18 kusů a do formiček vložte papírové košíčky. Rozložte rovnoměrně 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 |  |
| SVAČINA             | Popcorn                      | –   | 90–100 g  | Sáček vždy pokládejte přímo na skleněný otočný talíř. Vždy připravujte jen jeden sáček  |  |
|                     | Kuřecí křídla*               |    | 300–600 g   | Rozložte rovnoměrně na talíř Crisp  |  |
|                     | Kuřecí nugety*               |  +  | 200–600 g   |   |  |
|                     | Obalovaný sýr*               |    | 100–400 g   | Před přípravou sýr potřete troškou oleje. Rozložte rovnoměrně na talíř Crisp  |  |
|                     | Cibulové kroužky *           |  +  | 100–500 g   | Rozložte rovnoměrně na talíř Crisp  |  |
|                     | Pražené ořechy               |    | 50–200 g  |   |  |

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Nádoba urč. do  
mw trouby

Pařák (kompletní)

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

mřížka

Obdélníkový  
plech na pečení

Talíř Crisp

# ČIŠTĚNÍ

Před prováděním jakýchkoli úkonů údržby a čištění se ujistěte, že spotřebič vychladl.

Nikdy nepoužívejte parní čistič.

Nepoužívejte drátěnku, drsné houbičky nebo abrazivní/žíravé prostředky, protože by mohlo dojít k poškození povrchu spotřebiče.

## VNITŘNÍ A VNĚJŠÍ POVRCHY

- Povrchy čistěte vlhkým hadříkem z mikrovlákna. Jsou-li velmi znečištěné, přidejte několik kapek pH neutrálního čisticího prostředku. Nakonec je otřete suchým hadříkem.
- Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.
- V pravidelných intervalech nebo v případě rozlití odstraňte otočný talíř i s držákem, abyste vyčistili dno trouby a odstranili veškeré zbytky jídla.
- Spusťte funkci samočištění „Self Clean“ pro optimální čištění vnitřních povrchů.

- Gril není třeba čistit, neboť intenzivní teplotou se veškeré nečistoty vypalují. Tuto funkci používejte pravidelně.

## PŘÍSLUŠENSTVÍ

Veškeré příslušenství s výjimkou talíře Crisp lze mýt v myčce nádobí.

Talíř Crisp omývejte ve vlažné vodě s přidáním jemného mycího prostředku. Odolné nečistoty jemně vydrhněte hadříkem. Před čištěním vždy nechejte talíř Crisp vychladnout.

## Často kladené otázky k Wi-Fi

### Které Wi-Fi protokoly jsou podporovány?

Instalovaný adaptér Wi-Fi podporuje Wi-Fi b/g/n pro evropské země.

### Jaká nastavení je třeba nakonfigurovat ve směrovači?

Jsou vyžadována následující nastavení směrovače: povoleno 2,4 GHz, Wi-Fi b/g/n, aktivováno DHCP a NAT.

### Která verze WPS je podporována?

WPS 2.0 nebo vyšší. Ověřte v dokumentaci ke směrovači.

### Existují nějaké rozdíly mezi používáním chytrého telefonu (nebo tabletu) s operačním systémem Android nebo iOS?

Můžete použít libovolný operační systém, kterému dáváte přednost.

### Mohu použít sdílení mobilního internetu 3G namísto směrovače?

Ano, ale cloudové služby jsou navrženy pro trvale připojená zařízení.



### Jak mohu zkontrolovat, zda funguje domácí připojení k internetu a zda jsou povoleny funkce bezdrátového připojení?

Vaši síť můžete vyhledávat prostřednictvím svého inteligentního zařízení. Před pokusem deaktivujte všechna ostatní datová připojení.

### Jak mohu zkontrolovat, zda je spotřebič připojen k mé domácí bezdrátové síti?

Otevřete konfiguraci svého směrovače (viz 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 Wi-Fi 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.

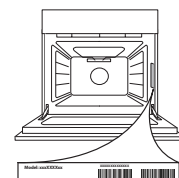
# ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

| Problém  | Možná příčina   | Řešení  |
|--|---|---|
| Trouba nefunguje.  | Přerušení napájení.<br>Odpojení od elektrické sítě.   | Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená 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:**

- na naší webové stránce [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu),
- pomocí naskenování QR kódu,
- případně **kontaktujte náš poprodejní servis** (telefonní číslo naleznete v záručním listě). Při kontaktování našeho poprodejního servisu prosím uveďte kódy na identifikačním štítku produktu.



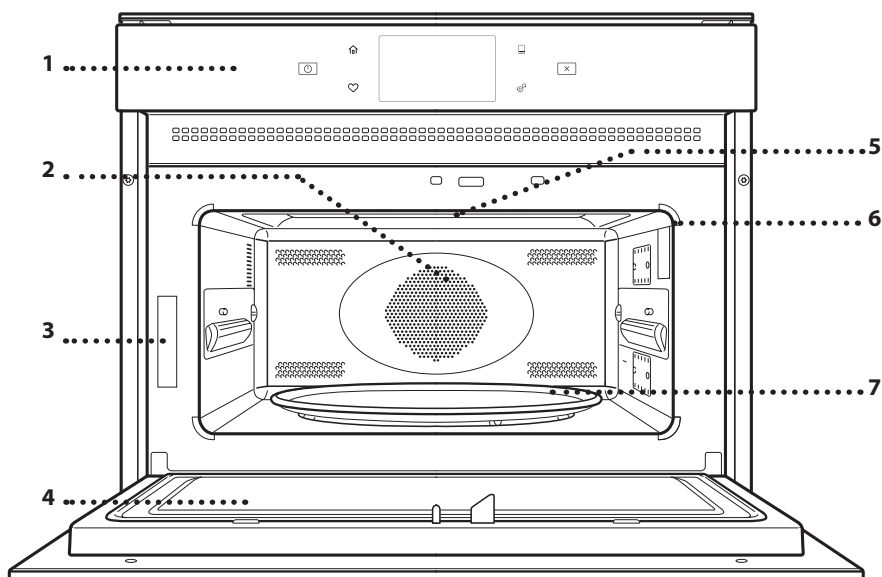

**ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ WHIRLPOOL**

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



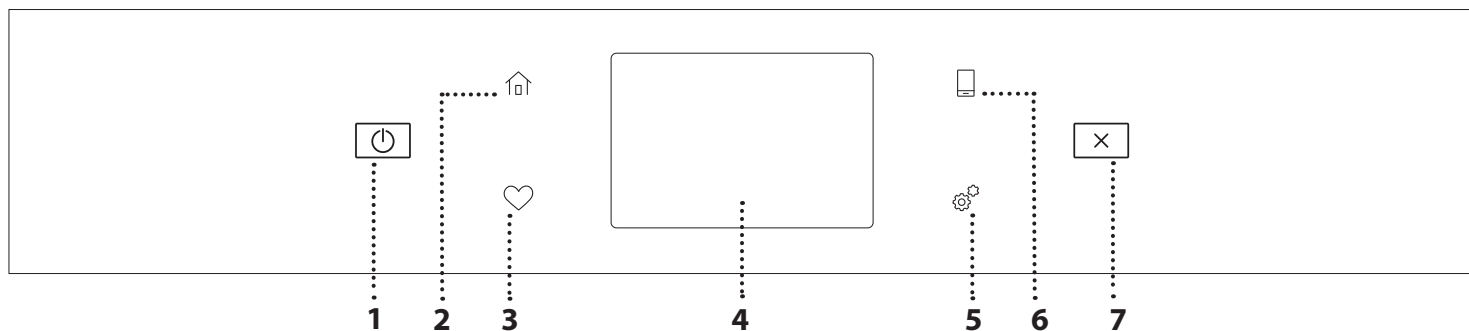
Διαβάστε τις οδηγίες για την ασφάλεια προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



1. Πίνακας ελέγχου
2. Κυκλική αντίσταση (δεν είναι ορατή)
3. Πινακίδα αναγνώρισης (να μην αφαιρείται)
4. Πόρτα
5. Επάνω αντίσταση/γκριλ
6. Φως
7. Περιστρεφόμενος δίσκος

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ



### 1. ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ

Για το άναμμα και το σβήσιμο του φούρνου.

### 2. HOME

Για γρήγορη πρόσβαση στο κύριο μενού.

### 3. ΑΓΑΠΗΜΕΝΟ

Για εμφάνιση της λίστας των αγαπημένων λειτουργιών.

### 4. ΟΘΟΝΗ

### 5. ΕΡΓΑΛΕΙΑ

Για να επιλέξετε από διάφορες επιλογές καθώς και να αλλάξετε τις ρυθμίσεις και τις προτιμήσεις του φούρνου

### 6. ΤΗΛΕΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΟ

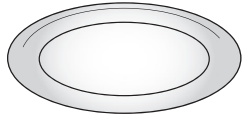
Για να ενεργοποιήσετε την χρήση της εφαρμογής 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool.

### 7. ΑΚΥΡΩΣΗ

Για να σταματήσετε οποιαδήποτε λειτουργία του φούρνου εκτός από το ρολόι, το χρονόμετρο κουζίνας και το κλείδωμα διακοπών.

# ΑΞΕΣΟΥΑΡ

## ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟΣ ΔΙΣΚΟΣ

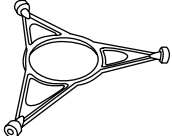


Τοποθετημένος στη βάση του, ο περιστρεφόμενος γυάλινος δίσκος μπορεί να χρησιμοποιηθεί με όλους τους τρόπους μαγειρέματος.

Ο περιστρεφόμενος δίσκος πρέπει

πάντα να χρησιμοποιείται ως βάση για άλλα δοχεία ή εξαρτήματα, με εξαίρεση το ταψί ψησίματος.

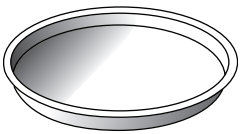
## ΒΑΣΗ ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟΥ ΔΙΣΚΟΥ



Χρησιμοποιείτε μόνο το γυάλινο περιστρεφόμενο δίσκο πάν στη βάση.

Μην ακουμπάτε άλλα εξαρτήματα στη βάση.

## ΠΛΑΚΑ ΓΙΑ ΤΡΑΓΑΝΑ ΦΑΓΗΤΑ

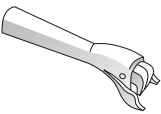


Για χρήση μόνο για τη λειτουργία για την οποία προορίζεται.

Η πλάκα για τραγανά τρόφιμα πρέπει πάντα να τοποθετείται στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου και όταν

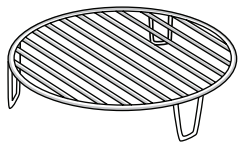
είναι άδεια μπορεί να ζεσταθεί χρησιμοποιώντας την ειδική λειτουργία μόνο για το συγκεκριμένο σκοπό. Τοποθετήστε το φαγητό απευθείας στην πλάκα για τραγανά φαγητά.

## ΧΕΙΡΟΛΑΒΗ ΠΛΑΚΑΣ ΓΙΑ ΤΡΑΓΑΝΑ ΦΑΓΗΤΑ



Χρήσιμη για να αφαιρείτε την Crisp plate (πλάκα για τραγανά τρόφιμα) από το φούρνο όταν καίει.

## ΣΧΑΡΑ



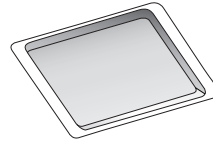
Αυτό σας επιτρέπει να τοποθετήσετε το φαγητό πιο κοντά στο γκριλ, για τέλειο ροδοκοκκίνισμα του πιάτου σας και για τέλεια κυκλοφορία του αέρα.

Πρέπει να χρησιμοποιείται ως πλάκα για τραγανά φαγητά σε ορισμένες λειτουργίες "6<sup>th</sup> Sense Crisp Fry".

Τοποθετήστε τη σχάρα στον περιστρεφόμενο δίσκο και βεβαιωθείτε ότι δεν έρχεται σε επαφή με άλλες επιφάνειες.

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

## ΟΡΘΟΓΩΝΙΟ ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

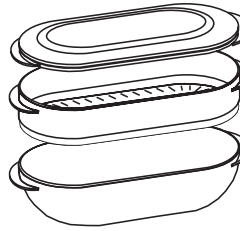


Χρησιμοποιείτε το ταψί ψησίματος με τις λειτουργίες που επιτρέπουν το ψήσιμο με αέρα, ποτέ δεν πρέπει να χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με μικροκύματα.

Τοποθετήστε την πλάκα οριζόντια, ακουμπώντας την στη σχάρα στο θάλαμο ψησίματος.

Σημείωση: Δεν είναι απαραίτητο να αφαιρέσετε τον περιστρεφόμενο δίσκο και τη βάση του όταν χρησιμοποιείτε το ταψί ψησίματος.

## ΧΥΤΡΑ ΑΤΜΟΥ



Για να ψήσετε στον ατμό ψάρια ή λαχανικά, τοποθετήστε τα στο καλάθι (2) και ρίξτε πόσιμο νερό (100 ml) στο κάτω τμήμα της χύτρας (3) για να μπορέσετε να έχετε τη σωστή ποσότητα ατμού.

Για να βράσετε τρόφιμα όπως πατάτες, μακαρόνια, ρύζι ή δημητριακά, τοποθετήστε τα απευθείας στο κάτω τμήμα της χύτρας (δεν χρειάζεται το καλάθι) και προσθέστε την κατάλληλη ποσότητα πόσιμου νερού ανάλογα με την ποσότητα που μαγειρεύετε.

Για να έχετε καλύτερα αποτελέσματα, καλύψτε τη χύτρα με το παρεχόμενο καπάκι (1).

Τοποθετείτε πάντα τη χύτρα πάνω στον περιστρεφόμενο γυάλινο δίσκο και να την χρησιμοποιείτε με τις κατάλληλες λειτουργίες ψησίματος ή τη λειτουργία φούρνου μικροκυμάτων.

Η κάτω πλευρά της χύτρας έχει σχεδιαστεί για να μπορεί να χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με την ειδική λειτουργία ατμοκαθαρισμού.

Μπορείτε να αγοράσετε ξεχωριστά και άλλα αξεσουάρ από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

Διατίθενται διάφορα εξαρτήματα στην αγορά. Πριν αγοράσετε κάποιο εξάρτημα, βεβαιωθείτε ότι είναι κατάλληλο για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων και ανθεκτικό στις θερμοκρασίες του φούρνου.

Μεταλλικά δοχεία για φαγητό ή ποτό ποτέ δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται κατά τη διάρκεια μαγειρέματος με μικροκύματα.

Να βεβαιώνετε πάντα ότι τα τρόφιμα και τα εξαρτήματα δεν έρχονται σε επαφή με τα εσωτερικά τοιχώματα του φούρνου.

Να ελέγχετε πάντα εάν ο περιστρεφόμενος δίσκος μπορεί να γυρίζει ελεύθερα, πριν ανάψετε το φούρνο. Δώστε προσοχή ώστε να μην μετακινήσετε τον περιστρεφόμενο δίσκο από τη θέση του όταν τοποθετείτε ή αφαιρείτε άλλα εξαρτήματα.



## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ



### ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

#### • ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

Για γρήγορο μαγείρεμα και για ζέσταμα φαγητού ή ποτών.

| Ισχύς (W) | Συνιστάται για  |
|-----------|---|
| 900       | Γρήγορο ζέσταμα ποτών ή άλλων τροφίμων με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό.                                       |
| 750       | Μαγείρεμα λαχανικών.  |
| 650       | Μαγείρεμα κρέατος και ψαριού.   |
| 500       | Μαγείρεμα σάλτσας κρέατος ή σάλτσας που περιέχει τυρί και αυγά. Ολοκλήρωση κρεατόπιπας ή ψησίματος ζυμαρικών. |
| 350       | Αργό, ελαφρύ ψήσιμο. Ιδανικό για λιώσιμο βουτύρου ή σοκολάτας.  |
| 160       | Απόψυξη κατεψυγμένων τροφίμων ή μαλάκωμα βουτύρου και τυριού.   |
| 90        | Για να μαλακώσετε παγωτό.   |

| Ενέργεια  | Φαγητό       | Ισχύς (W) | Διάρκεια (λεπτά) |
|-----------|--------------|-----------|------------------|
| Ζέσταμα   | 2 φλιτζάνια  | 900       | 1 - 2            |
| Ζέσταμα   | Πουρέ 1 kg   | 900       | 10 - 12          |
| Απόψυξη   | Κιμάς 500 g  | 160       | 15 - 16          |
| Μαγείρεμα | Αφράτο κέικ  | 750       | 7 - 8            |
| Μαγείρεμα | Κρέμα αυγών  | 500       | 16 - 17          |
| Μαγείρεμα | Ρολό κρέατος | 750       | 20 - 22          |

#### • ΤΡΑΓΑΝΟ

Για τέλειο ροδοκοκκίνισμα ενός πιάτου, τόσο από πάνω όσο και από κάτω από το φαγητό. Η λειτουργία αυτή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο με την ειδική Crisp plate (πλάκα για τραγανά φαγητά).

| Φαγητό          | Διάρκεια (λεπτά) |
|-----------------|------------------|
| Φουσκωμένο κέικ | 7 - 10           |
| Χάμπουργκερ     | 8 - 10 *         |

\* Γυρίστε το φαγητό στο μέσο του συνολικού χρόνου ψησίματος.

Απαιτούμενα εξαρτήματα: Crisp plate (πλάκα για τραγανά φαγητά), λαβή για την πλάκα για τραγανά φαγητά

#### • ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ

Για το μαγείρεμα φαγητών με τρόπο ώστε να επιτυγχάνονται αποτελέσματα παρόμοια με αυτά ενός συμβατικού φούρνου. Η πλάκα ψησίματος ή άλλο σκεύος μαγειρέματος κατάλληλο για χρήση στο φούρνο μπορούν να χρησιμοποιηθούν για το μαγείρεμα ορισμένων φαγητών.

| Φαγητό        | Θερμοκρασία (°C) | Διάρκεια (λεπτά) |
|---------------|------------------|------------------|
| Σουφλέ        | 175              | 30 - 35          |
| Τσιζ καπ κέικ | 170 *            | 25 - 30          |
| Μπισκότα      | 175 *            | 12 - 18          |

\* Απαιτείται προθέρμανση

Συνιστώμενα εξαρτήματα: Ορθογώνια πλάκα ψησίματος/σχάρα

#### • ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ + MW

Για την προετοιμασία φαγητών γρήγορα. Προτείνεται να χρησιμοποιήσετε τη σχάρα για να βελτιωθεί η κυκλοφορία του αέρα.

| Φαγητό     | Ισχύς (W) | Θερμοκρασία (°C) | Διάρκεια (λεπτά) |
|------------|-----------|------------------|------------------|
| Ψητό κρέας | 350       | 170              | 35 - 40          |
| Κρεατόπιτα | 160       | 180              | 25 - 35          |

Συνιστώμενα εξαρτήματα: Σχάρα

#### • GRILL (ΓΚΡΙΛ)

Για ροδοκοκκίνισμα, γκριλ και ογκρατέν. Συνιστάται να γυρίζετε το φαγητό κατά τη διάρκεια ψησίματος.

| Φαγητό            | Επίπεδο grill | Διάρκεια (λεπτά) |
|-------------------|---------------|------------------|
| Φρυγανισμένο ψωμί | Υψηλή ρύθμιση | 5 - 6            |
| Γαρίδες           | Μέτρια        | 18 - 22          |

Συνιστώμενα εξαρτήματα: Σχάρα

#### • ΓΚΡΙΛ + MW

Για γρήγορο ψήσιμο και πιάτα ογκρατέν, συνδυασμός λειτουργιών μικροκυμάτων και γκριλ.

| Φαγητό           | Ισχύς (W) | Επίπεδο grill | Διάρκεια (λεπτά) |
|------------------|-----------|---------------|------------------|
| Πατάτες γκρατέν  | 650       | Μέτρια        | 20 - 22          |
| Γεμιστές πατάτες | 650       | Υψηλή ρύθμιση | 10 - 12          |

Συνιστώμενα εξαρτήματα: Σχάρα

#### • ΓΡΗΓΟΡΟ ΓΚΡΙΛ

Για τέλεια αποτελέσματα, συνδυασμός λειτουργιών γκριλ και ψησίματος με αέρα. Συνιστάται να γυρίζετε το φαγητό κατά τη διάρκεια ψησίματος.

| Φαγητό             | Επίπεδο grill | Διάρκεια (λεπτά) |
|--------------------|---------------|------------------|
| Σουβλάκι κοτόπουλο | Υψηλή ρύθμιση | 25 - 35          |

Συνιστώμενα εξαρτήματα: Σχάρα

#### • ΓΡΗΓΟΡΟ ΓΚΡΙΛ + MW

Για γρήγορο ψήσιμο και ροδοκοκκίνισμα του φαγητού, συνδυασμός λειτουργιών γκριλ και φούρνου με αέρα.

| Φαγητό                | Ισχύς (W) | Επίπεδο grill | Διάρκεια (λεπτά) |
|-----------------------|-----------|---------------|------------------|
| Κανελόνια κατεψυγμένα | 650       | Υψηλή ρύθμιση | 20-25            |
| Χοιρινό παιδάκια      | 350       | Υψηλή ρύθμιση | 30-40            |

Συνιστώμενα εξαρτήματα: Σχάρα

#### • ΕΚΤΕΛΕΙΤΑΙ ΤΑΧΕΙΑ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Για γρήγορη προθέρμανση του φούρνου πριν από τον κύκλο μαγειρέματος.

#### • ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

##### » ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΦΑΓΗΤΟΥ

Για να διατηρήσετε ζεστό και τραγανό το φαγητό που μόλις ψήσατε όπως κρέας, τηγανητά φαγητά ή κέικ.

##### » ΦΟΥΣΚΩΜΑ

Για το ιδανικό φούσκωμα γλυκιάς ή αλμυρής ζύμης. Για να εξασφαλίσετε την ποιότητα φουσκώματος, μην ενεργοποιείτε τη λειτουργία αν ο φούρνος είναι ακόμη ζεστός μετά από έναν κύκλο ψησίματος.


Επιτρέπουν το ψήσιμο του φαγητού εντελώς αυτόματα. Για να χρησιμοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία με τον καλύτερο τρόπο, ακολουθήστε τις οδηγίες στον σχετικό πίνακα μαγειρέματος.

#### • ΞΕΠΑΓΩΜΑ 6<sup>TH</sup> SENSE

Για γρήγορη απόψυξη διαφορετικών τροφίμων απλά αναφέροντας το βάρος τους. Τοποθετείτε πάντα τα τρόφιμα στο γυάλινο περιστρεφόμενο δίσκο για καλύτερο αποτέλεσμα.

##### ΞΕΠΑΓΩΜΑ ΦΡΥΓΑΝΙΑΣ

Αυτή η αποκλειστική λειτουργία της Whirlpool επιτρέπει την απόψυξη κατεψυγμένου ψωμιού. Συνδυάζοντας τις τεχνολογίες απόψυξης και Crisp, το ψωμί σας έχει γεύση και θα γίνει σαν φρεσκοψημένο. Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για γρήγορη απόψυξη και ζέσταμα κατεψυγμένων ρολών, μπαγκέτας και κρουασάν. Η Crisp Plate (πλάκα για τραγανά φαγητά) πρέπει να χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με αυτή τη λειτουργία.

| Φαγητό   | Βάρος          |
|--|----------------|
| ΞΕΠΑΓΩΜΑ ΦΡΥΓΑΝΙΑΣ  | 50 - 800 γρ.   |
| ΚΡΕΑΣ  | 100 - 2000 γρ. |
| ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ  | 100 - 3000 γρ. |
| ΨΑΡΙΑ  | 100 - 2000 γρ. |
| ΛΑΧΑΝΙΚΑ   | 100 - 2000 γρ. |
| ΨΩΜΙ   | 100 - 2000 γρ. |

#### • ΞΑΝΑΖΕΣΤΑΜΑ 6<sup>TH</sup> SENSE

Για εκ νέου ζέσταμα έτοιμων φαγητών που είναι κατεψυγμένα ή σε θερμοκρασία δωματίου. Ο φούρνος υπολογίζει αυτόματα τις τιμές που είναι απαραίτητες για να επιτευχθεί το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα, στο συντομότερο χρονικό διάστημα. Τοποθετήστε το φαγητό σε ένα πυρίμαχο ρηχό πιάτο κατάλληλο για μικροκύματα. Αφαιρέστε από τη συσκευασία προσέχοντας ώστε να αφαιρέσετε όλα τα φύλλα αλουμινίου. Στο τέλος της διαδικασίας ξαναζεστάματος, αν το αφήσετε για 1-2 λεπτά αυτό θα βελτιώσει το αποτέλεσμα, ιδιαίτερα για κατεψυγμένο φαγητό.

Μην ανοίγετε την πόρτα κατά τη διάρκεια αυτής της λειτουργίας.

#### • ΑΤΜΟΣ 6<sup>TH</sup> SENSE

Για μαγείρεμα τροφίμων σε ατμό όπως λαχανικά ή ψάρια, χρησιμοποιώντας την παρεχόμενη χύτρα. Η φάση προετοιμασίας δημιουργεί αυτόματα ατμό, φέρνοντας το νερό που έχετε ρίξει μέσα στη χύτρα σε βρασμό. Οι χρόνοι για τη συγκεκριμένη φάση μπορεί να διαφέρει. Στη συνέχεια ο φούρνος προχωράει σε μαγείρεμα των τροφίμων με ατμό, σύμφωνα με τον επιλεγμένο χρόνο.

Επιλέξτε 1-4 λεπτά για μαλακά λαχανικά όπως μπρόκολα και πράσα ή 4-8 λεπτά για πιο σκληρά λαχανικά όπως καρότα και πατάτες.

Μην ανοίγετε την πόρτα κατά τη διάρκεια αυτής της λειτουργίας.

Απαιτούμενα εξαρτήματα: Χύτρα ατμού

#### • 6<sup>TH</sup> SENSE CRISP FRY

Αυτή η υγιεινή και αποκλειστική λειτουργία συνδυάζει την ποιότητα της λειτουργίας τηγανίσματος με τις ιδιότητες της κυκλοφορίας θερμού αέρα. Σας επιτρέπει να επιτυγχάνετε τραγανό και γευστικό τηγάνισμα, με σημαντική μείωση του λαδιού που απαιτείται, σε σύγκριση με τον παραδοσιακό τρόπο μαγειρέματος, ακόμη και χωρίς λάδι σε ορισμένες συνταγές.

Μπορείτε να τηγανίσετε μια ποικιλία προκαθορισμένων τροφίμων, είτε φρέσκων είτε κατεψυγμένων. Ακολουθήστε τον παρακάτω πίνακα για να χρησιμοποιήσετε τα εξαρτήματα όπως υποδεικνύεται και για να επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος για κάθε είδος τροφίμων (νωπιά ή κατεψυγμένα\*).

| Φαγητό  | Βάρος / μερίδες |
|---|-----------------|
| <b>ΤΗΓΑΝΗΤΟ ΦΙΛΕΤΟ ΠΑΝΕ</b><br>Αλείψτε ελαφρά με λάδι πριν από το ψήσιμο. Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά. Τοποθετήστε το πιάτο στη σχάρα  | 100 - 500 γρ.   |
| <b>ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ</b><br>Αλείψτε ελαφρά με λάδι πριν από το ψήσιμο. Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά. Τοποθετήστε το πιάτο στη σχάρα  | 200 - 800 γρ.   |
| <b>ΨΑΡΙ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ *</b><br>Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά  | 1 - 3 pt        |
| <b>ΜΕΙΚΤΑ ΤΗΓΑΝΗΤΑ ΨΑΡΙΑ *</b><br>Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά  | 100 - 500 γρ.   |
| <b>ΓΑΡΙΔΕΣ ΠΑΝΕ *</b><br>Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά   | 100 - 500 γρ.   |
| <b>ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ ΡΟΔΕΛΕΣ ΠΑΝΕ *</b><br>Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά   | 100 - 500 γρ.   |
| <b>ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΨΑΡΙΟΥ ΠΑΝΕ *</b><br>Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά. Γυρίστε όταν σας ζητηθεί   | 100 - 500 γρ.   |
| <b>ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ *</b><br>Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά  | 200 - 500 γρ.   |
| <b>ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ</b><br>Καθαρίστε και κόψτε σε μπαστούνια. Βυθίστε σε κρύο αλατισμένο νερό για 30 λεπτά. Στεγνώστε με μια πετσέτα και ζυγίστε. Πασπαλίστε με ελαιόλαδο (5%). Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά. Τοποθετήστε το πιάτο στη σχάρα. Γυρίστε όταν σας ζητηθεί | 200 - 500 γρ.   |
| <b>ΠΑΤΑΤΟΚΡΟΚΕΤΕΣ</b><br>Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά   | 100 - 600 γρ.   |
| <b>ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ</b><br>Κόψτε, αλατίστε και αφήστε να παραμείνει για 30 λεπτά. Πλύνετε, στεγνώστε και ζυγίστε. Πασπαλίστε με ελαιόλαδο (5%). Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά. Τοποθετήστε το πιάτο στη σχάρα. Γυρίστε όταν σας ζητηθεί  | 200 - 600 γρ.   |
| <b>ΠΙΠΕΡΙΑ</b><br>Κόψτε σε φέτες, ζυγίστε και πασπαλίστε με ελαιόλαδο (5%). Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά. Τοποθετήστε το πιάτο στη σχάρα  | 200 - 500 γρ.   |
| <b>ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙ</b><br>Κόψτε σε φέτες, ζυγίστε και πασπαλίστε με ελαιόλαδο (5%). Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά. Τοποθετήστε το πιάτο στη σχάρα   | 200 - 500 γρ.   |
| <b>ΚΟΤΟΜΠΟΥΚΙΕΣ *</b><br>Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά. Τοποθετήστε το πιάτο στη σχάρα   | 200 - 600 γρ.   |
| <b>ΤΥΡΙ ΠΑΝΕ *</b><br>Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά. Τοποθετήστε το πιάτο στη σχάρα  | 100 - 400 γρ.   |
| <b>ΚΡΕΜΜΥΔΟΡΟΔΕΛΕΣ *</b><br>Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά. Τοποθετήστε το πιάτο στη σχάρα  | 100 - 500 γρ.   |

## ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗΝ ΟΘΟΝΗ ΑΦΗΣ



Για κύλιση του μενού ή μιας λίστας:  
Απλά σύρετε το δάκτυλό σας στην οθόνη για να μετακινηθείτε στα στοιχεία ή τις τιμές.



Για επιλογή ή επιβεβαίωση:  
Πατήστε την οθόνη για να επιλέξετε την τιμή ή το στοιχείο που απαιτείται από το μενού.

Για επιστροφή στην προηγούμενη οθόνη:


Πατήστε < .

Για να επιβεβαιώσετε μια ρύθμιση ή να μεταβείτε στην επόμενη οθόνη:

Πατήστε "SET" (ΡΥΘΜΙΣΗ) ή "NEXT" (ΕΠΟΜΕΝΟ).

## ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Θα χρειαστεί να διαμορφώσετε το προϊόν όταν ανάψετε τη συσκευή για πρώτη φορά.

Μπορείτε επίσης να αλλάξετε τις ρυθμίσεις και σε δεύτερο χρόνο πιέζοντας  για πρόσβαση στο μενού "Εργαλεία".

### 1. ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΓΛΩΣΣΑ

Θα χρειαστεί να ρυθμίσετε τη γλώσσα και την ώρα όταν ανάψετε τη συσκευή για πρώτη φορά.

- Σύρετε το δάκτυλό σας πάνω στην οθόνη για κύλιση της λίστας διαθέσιμων γλωσσών.
- Πατήστε τη γλώσσα που σας ενδιαφέρει.

Πατώντας το < θα επιστρέψετε στην προηγούμενη οθόνη.

### 2. ΡΥΘΜΙΣΗ WIFI

Η λειτουργία 6th Sense Live σας επιτρέπει να λειτουργείτε το φούρνο από μακριά μέσω μιας κινητής συσκευής. Για να ενεργοποιήσετε την συσκευή από απόσταση, θα χρειαστεί πρώτα να ολοκληρώσετε τη διαδικασία σύνδεσης. Αυτή η διαδικασία είναι απαραίτητη για την Εγγραφή της συσκευής σας και τη σύνδεσή της στο οικιακό σας δίκτυο.

- Πατήστε "SETUP NOW" (ΑΜΕΣΗ ΡΥΘΜΙΣΗ) για να ρυθμίσετε τη σύνδεση.

Διαφορετικά, πατήστε "SKIP" (ΠΑΡΑΛΕΙΨΗ) για να συνδέσετε το προϊόν σας αργότερα.

### ΠΩΣ ΘΑ ΡΥΘΜΙΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Για να χρησιμοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία θα χρειαστείτε: Ένα smartphone ή tablet και έναν ασύρματο δρομολογητή συνδεδεμένο στο Internet.

Χρησιμοποιήστε την έξυπνη συσκευή σας για να βεβαιωθείτε ότι το ασύρματο σήμα του οικιακού δικτύου σας είναι αρκετά ισχυρό κοντά στη συσκευή.

Ελάχιστες απαιτήσεις.

Έξυπνη συσκευή: Android με οθόνη 1280x720 (ή μεγαλύτερη) ή iOS.

Αναζητήστε στο app store τη συμβατότητα της εφαρμογής με τις εκδόσεις Android ή iOS.

Ασύρματο router: 2,4Ghz WiFi b/g/n.

### 1. Κατεβάστε την εφαρμογή 6<sup>th</sup> Sense Live

Το πρώτο βήμα για τη σύνδεση της συσκευής είναι να κατεβάσετε την εφαρμογή στην κινητή συσκευή σας. Η εφαρμογή 6<sup>th</sup> Sense Live θα σας οδηγήσει σε όλα τα βήματα που αναφέρονται εδώ. Μπορείτε να κατεβάσετε την εφαρμογή 6<sup>th</sup> Sense Live από το iTunes Store ή από το Google Play Store.

### 2. Δημιουργήστε έναν λογαριασμό

Αν δεν έχετε ήδη, θα πρέπει να δημιουργήσετε ένα λογαριασμό. Αυτό θα σας επιτρέψει να δικτυώσετε τις συσκευές σας, να τις βλέπετε και να τις ελέγχεται από μακριά.

### 3. Καταχωρίστε τη συσκευή σας

Ακολουθήστε τις οδηγίες στην εφαρμογή και καταχωρίστε τη συσκευή σας. Θα χρειαστείτε έναν αριθμό Smart Appliance IDentifier (SAID) για να ολοκληρώσετε τη διαδικασία καταχώρισης. Μπορείτε να βρείτε τον αριθμό του μοναδικού κωδικού στην πινακίδα αναγνώρισης που είναι τοποθετημένη στο προϊόν.

### 4. Σύνδεση WiFi

Ακολουθήστε τη διαδικασία ρύθμισης με σάρωση για σύνδεση. Η εφαρμογή θα σας καθοδηγήσει στη διαδικασία σύνδεσης της συσκευής σας στο ασύρματο δίκτυο του σπιτιού σας.

Αν το router σας υποστηρίζει WPS 2,0 (ή μεγαλύτερο), επιλέξτε "MANUALLY" (ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟ) και μετά πατήστε "Ρύθμιση WPS": Πατήστε το κουμπί WPS στο ασύρματο router σας για να γίνει η σύνδεση ανάμεσα στα δύο προϊόντα.

Αν είναι απαραίτητο, μπορείτε να συνδέσετε το προϊόν μη αυτόματα χρησιμοποιώντας την "Αναζήτηση δικτύου".

Ο κωδικός SAID χρησιμοποιείται για τον συγχρονισμό μιας έξυπνης συσκευής με τη συσκευή σας.

Η διεύθυνση MAC εμφανίζεται για τη μονάδα WiFi.

Η διαδικασία σύνδεσης θα χρειαστεί να πραγματοποιηθεί ξανά μόνο αν αλλάξετε τις ρυθμίσεις του δρομολογητή σας (π.χ. όνομα δικτύου ή κωδικός πρόσβασης ή πάροχος δεδομένων).

### 3. ΡΥΘΜΙΣΗ ΩΡΑΣ ΚΑΙ ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑΣ

Η σύνδεση του φούρνου με το οικιακό σας δίκτυο θα ρυθμίσει αυτόματα την ώρα και την ημερομηνία. Διαφορετικά θα χρειαστεί να τα ρυθμίσετε χειροκίνητα.

- Πατήστε τους σχετικούς αριθμούς για να ρυθμίσετε την ώρα.
- Πατήστε "SET" (ΡΥΘΜΙΣΗ) για επιβεβαίωση.

Αφού ρυθμίσετε την ώρα, θα χρειαστεί να ρυθμίσετε και την ημερομηνία.

- Πατήστε τους σχετικούς αριθμούς για να ρυθμίσετε την ημερομηνία.
- Πατήστε "SET" (ΡΥΘΜΙΣΗ) για επιβεβαίωση.


Μετά από μεγάλη διακοπή ρεύματος, πρέπει να ρυθμίσετε ξανά την ώρα και την ημερομηνία.

## 4. ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

Ένας καινούργιος φούρνος μπορεί να εκλύει οσμές που έχουν παραμείνει από την διαδικασία κατασκευής. Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό. Πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο φαγητού, συνιστάται να ζεσταίνετε το φούρνο άδειο έτσι ώστε να απομακρυνθούν τυχόν οσμές.

## ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

### 1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

- Για να ανάψετε το φούρνο, πατήστε  ή οπουδήποτε στην οθόνη.

Η οθόνη σας επιτρέπει να επιλέξετε ανάμεσα στις χειροκίνητες λειτουργίες και τις λειτουργίες 6<sup>th</sup> Sense.


- Πατήστε την κύρια λειτουργία που χρειάζεστε για να έχετε πρόσβαση στο αντίστοιχο μενού.
- Μετακινηθείτε προς τα επάνω ή προς τα κάτω για να εξερευνήσετε τη λίστα.
- Επιλέξτε τη λειτουργία που θέλετε, πατώντας την.

### 2. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

Αφού επιλέξετε τη λειτουργία που θέλετε, μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις. Στην οθόνη θα εμφανιστούν οι ρυθμίσεις που μπορούν να αλλάξουν.

#### ΙΣΧΥΣ / ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ / ΕΠΙΠΕΔΟ ΓΚΡΙΛ

- Μετακινηθείτε στις προτεινόμενες τιμές και επιλέξτε αυτήν που θέλετε.

Στη λειτουργία "Εξαναγκασμένος αέρας", μπορείτε να πατήσετε το  για να ενεργοποιήσετε την προθέρμανση.

#### ΔΙΑΡΚΕΙΑ

Στις λειτουργίες φούρνου μικροκυμάτων και στις συνδυασμένες λειτουργίες φούρνου μικροκυμάτων, πρέπει πάντα να ορίζετε τον χρόνο ψησίματος.

- Πατήστε τους σχετικούς αριθμούς για να ρυθμίσετε τη διάρκεια ψησίματος.
- Πατήστε "NEXT" (ΕΠΟΜΕΝΟ) για επιβεβαίωση. Στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος, το μαγείρεμα σταματάει αυτόματα.

Στις λειτουργίες φούρνου χωρίς μικροκύματα, δεν είναι απαραίτητο να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος αν σκοπεύετε να χειριστείτε το μαγείρεμα χειροκίνητα.

- Για να ξεκινήσει η ρύθμιση της διάρκειας, πατήστε "Ρύθμιση χρόνου ψησίματος".

Για να ακυρώσετε μια καθορισμένη διάρκεια, κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, ώστε να διαχειριστείτε χειροκίνητα το τέλος του μαγειρέματος, πατήστε την τιμή διάρκειας και, στη συνέχεια, επιλέξτε "ΔΙΑΚΟΠΗ".

### 3. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΙΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ 6<sup>th</sup> SENSE

Οι λειτουργίες 6<sup>th</sup> Sense σας επιτρέπουν να ετοιμάσετε μια μεγάλη ποικιλία πιάτων, επιλέγοντας από αυτά που εμφανίζονται στη λίστα. Οι περισσότερες ρυθμίσεις μαγειρέματος επιλέγονται αυτόματα από τη συσκευή για να επιτευχθούν τα καλύτερα αποτελέσματα.

- Επιλέξτε έναν τρόπο ψησίματος από τη λίστα.
- Επιλέξτε μια λειτουργία.

Αφαιρέστε τα χαρτόνια ή τυχόν πλαστικό φιλμ από το φούρνο και αφαιρέστε από μέσα τα εξαρτήματα. Θερμάνετε τον φούρνο στους 200 °C, χρησιμοποιώντας τη λειτουργία "Εκτελείται ταχεία προθέρμανση".

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

Οι λειτουργίες εμφανίζονται ανά κατηγορίες τροφίμων στο μενού "ΛΙΣΤΑ ΦΑΓΗΤΟΥ 6<sup>th</sup> SENSE" (βλ. σχετικούς πίνακες) και με βάση τα χαρακτηριστικά της συνταγής στο μενού "LIFESTYLE".


- Αφού επιλέξετε μια λειτουργία, απλά υποδείξτε το χαρακτηριστικό του φαγητού (ποσότητα, βάρος, κλπ.) που θέλετε να μαγειρέψετε για να πετύχετε το τέλειο αποτέλεσμα.

### 4. ΡΥΘΜΙΣΗ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ ΩΡΑΣ ΕΝΑΡΞΗΣ

Μπορείτε ξεκινήσετε τη λειτουργία χωρίς μικροκύματα, μπορείτε να καθυστερήσετε το ψήσιμο: Η λειτουργία θα ξεκινήσει τη στιγμή που θα επιλέξετε εκ των προτέρων.

- Πατήστε "DELAY" (ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ) για να ρυθμίσετε την ώρα έναρξης που επιθυμείτε.
- Μόλις ρυθμίσετε την καθυστέρηση που θέλετε, πατήστε "START DELAY" (ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ ΕΝΑΡΞΗΣ) για να ξεκινήσει ο χρόνος αναμονής.
- Βάλτε το φαγητό στο φούρνο και κλείστε την πόρτα: Η λειτουργία θα ξεκινήσει αυτόματα μετά το χρονικό διάστημα που υπολογίστηκε.

Ο προγραμματισμός χρόνου καθυστέρησης έναρξης μαγειρέματος απενεργοποιεί πάντα την φάση προθέρμανσης του φούρνου: Ο φούρνος θα φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία βαθμιαία, κάτι που σημαίνει ότι οι χρόνοι μαγειρέματος θα είναι ελαφρώς μεγαλύτεροι από αυτούς που αναγράφονται στον πίνακα μαγειρέματος.

- Για την άμεση ενεργοποίηση της λειτουργίας και διαγραφή του προγραμματισμένου χρόνου καθυστέρησης, πατήστε το .

### 5. ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

- Μόλις επιλέξετε τις ρυθμίσεις, πατήστε "START" (ΕΝΑΡΞΗ) για να ενεργοποιηθεί η λειτουργία.

Εάν ο φούρνος είναι ζεστός και η λειτουργία απαιτεί μια συγκεκριμένη μέγιστη θερμοκρασία, θα εμφανιστεί ένα μήνυμα στην οθόνη.

Στις λειτουργίες μικροκυμάτων παρέχεται προστασία έναρξης. Η πόρτα πρέπει να ανοίξει και να κλείσει πριν ξεκινήσει η λειτουργία.

- Ανοίξτε την πόρτα.
- Βάλτε το φαγητό στο φούρνο και κλείστε την πόρτα.
- Πατήστε "ΕΝΑΡΞΗ".

Μπορείτε να αλλάξετε τις τιμές που έχουν οριστεί οποιαδήποτε στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος αγγίζοντας την τιμή που θέλετε να τροποποιήσετε.

- Οποιαδήποτε στιγμή, πατήστε  για να διακοπεί η ενεργή λειτουργία.

## 6. JET START

Στην κάτω πλευρά της αρχικής οθόνης υπάρχει μια γραμμή που δείχνει τρεις διαφορετικές διάρκειες. Πατήστε μία από αυτές για να ξεκινήσει το ψήσιμο με τη λειτουργία μικροκυμάτων ρυθμισμένη σε πλήρη ισχύ (900 W).

- Ανοίξτε την πόρτα.
- Βάλτε το φαγητό στο φούρνο και κλείστε την πόρτα.
- Πατήστε τη διάρκεια ψησίματος που θέλετε.

## 7. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Αν έχει προηγουμένως ενεργοποιηθεί, μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, η οθόνη δείχνει τη λειτουργία προθέρμανσης.


Μόλις ολοκληρωθεί αυτή η φάση, εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι ο φούρνος έφτασε στην επιλεγμένη θερμοκρασία.

- Ανοίξτε την πόρτα.
- Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο.
- Κλείστε την πόρτα και πατήστε "DONE" (ΤΕΛΟΣ) για να ξεκινήσει το ψήσιμο.

Η τοποθέτηση του φαγητού στο φούρνο πριν ολοκληρωθεί η προθέρμανση ενδέχεται να έχει ανεπιθύμητα αποτελέσματα για το τελικό μαγείρεμα. Το άνοιγμα της πόρτας κατά τη φάση προθέρμανσης θα σταματήσει τη λειτουργία. Ο χρόνος μαγειρέματος δεν περιλαμβάνει τη φάση προθέρμανσης.

Μπορείτε να αλλάξετε την προεπιλεγμένη ρύθμιση της προθέρμανσης

επιλογή για λειτουργίες μαγειρέματος που σας επιτρέπουν να το κάνετε χειροκίνητα.

- Επιλέξτε μια λειτουργία που σας επιτρέπει να επιλέξετε τη λειτουργία προθέρμανσης με μη αυτόματο τρόπο.
- Πατήστε το εικονίδιο  για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε την προθέρμανση. Θα οριστεί ως προεπιλεγμένη επιλογή.

## 8. ΠΑΥΣΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Ορισμένες Λειτουργίες 6<sup>th</sup> Sense απαιτούν να γυρίσετε ή να ανακατέψετε το φαγητό κατά το ψήσιμο. Ένα ηχητικό σήμα θα ηχήσει και η οθόνη εμφανίζει την ενέργεια που πρέπει να γίνει.

- Ανοίξτε την πόρτα.
- Κάντε την ενέργεια που σας ζητείται από την οθόνη.
- Για να συνεχίσετε τη διαδικασία ψησίματος, κλείστε την πόρτα.

Πριν τελειώσει το ψήσιμο, ο φούρνος μπορεί να σας προτρέψει να ελέγξετε το φαγητό με τον ίδιο τρόπο.



Ένα ηχητικό σήμα θα ηχήσει και η οθόνη εμφανίζει την ενέργεια που πρέπει να γίνει.

- Ελέγξτε το φαγητό.
- Για να συνεχίσετε τη διαδικασία ψησίματος, κλείστε την πόρτα.

## 9. ΤΕΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι το μαγείρεμα ολοκληρώθηκε.

Με ορισμένες λειτουργίες, μόλις τελειώσει το ψήσιμο μπορείτε να παρατείνετε το χρόνο ψησίματος ή να αποθηκεύσετε τη λειτουργία στα αγαπημένα.


- πατήστε το  για αποθήκευση στα αγαπημένα.
- Πατήστε το  για παράταση του ψησίματος.

## 10. ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ

Η λειτουργία Αγαπημένα αποθηκεύει τις ρυθμίσεις για την αγαπημένη σας συνταγή.

Ο φούρνος εντοπίζει αυτόματα τις λειτουργίες που χρησιμοποιείτε συχνότερα. Μετά από έναν ορισμένο αριθμό χρήσεων, θα σας ζητηθεί να προσθέσετε τη λειτουργία στα αγαπημένα σας.


### ΠΩΣ ΝΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΕΤΕ ΜΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Μόλις τελειώσει η λειτουργία, μπορείτε να πατήστε το  για να την αποθηκεύσετε στα αγαπημένα. Αυτό θα σας επιτρέψει να το χρησιμοποιήσετε γρήγορα στο μέλλον διατηρώντας τις ίδιες ρυθμίσεις. Η οθόνη σας επιτρέπει να αποθηκεύσετε τη λειτουργία, υποδεικνύοντας έως και 4 ώρες φαγητού, συμπεριλαμβανομένου του πρωινού, του γεύματος, του σνακ και του δείπνου.

- Πατήστε τα εικονίδια για να επιλέξετε τουλάχιστον ένα.
- Πατήστε "SAVE AS FAVORITE" (ΑΓΑΠΗΜΕΝΗ) για να αποθηκευτεί η λειτουργία.

### ΑΦΟΥ ΑΠΟΘΗΚΕΥΤΕΙ

Μόλις αποθηκεύσετε τις λειτουργίες στα αγαπημένα, η αρχική οθόνη εμφανίζει τις λειτουργίες που αποθηκεύσατε για την τρέχουσα ώρα της ημέρας.

Για να εμφανίσετε το μενού αγαπημένων, πατήστε  : Οι λειτουργίες θα χωριστούν ανά διαφορετικές ώρες φαγητού και θα γίνουν ορισμένες προτάσεις.


- Πατήστε το εικονίδιο γευμάτων για να δείτε τη σχετική λίστα.
- Μετακινηθείτε στην εμφανιζόμενη λίστα.
- Πατήστε τη συνταγή ή τη λειτουργία που θέλετε.
- Πατήστε "START" (ΕΝΑΡΞΗ) για να ενεργοποιηθεί το μαγείρεμα.

### ΑΛΛΑΓΗ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ



Στην οθόνη Αγαπημένα, μπορείτε να προσθέσετε μια εικόνα ή το όνομα του αγαπημένου προκειμένου να το εξατομικεύσετε στις προτιμήσεις.

- Επιλέξτε τη λειτουργία που θέλετε να αλλάξετε.
- πατήστε "EDIT" (ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ).
- Επιλέξτε το χαρακτηριστικό που θέλετε να αλλάξετε.
- Πατήστε "NEXT" (ΕΠΟΜΕΝΟ): Στην οθόνη εμφανίζονται τα νέα χαρακτηριστικά.
- Πατήστε "SAVE" (ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ) για επιβεβαίωση των αλλαγών.

Στην οθόνη αγαπημένων μπορείτε επίσης να διαγράψετε λειτουργίες που έχετε αποθηκεύσει:


- Πατήστε το  στη σχετική λειτουργία.
- Πατήστε "REMOVE IT" (ΚΑΤΑΡΓΗΣΗ).

Μπορείτε επίσης να αλλάξετε την ώρα των εμφανιζόμενων γευμάτων:

- Πατήστε .
- Επιλέξτε  "Preferences" (Προτιμήσεις).
- Επιλέξτε "Times and Dates" (Ωρες και ημερομηνίες).
- Πατήστε "Your Meal Times" (Χρόνοι γευμάτων).
- Μετακινηθείτε στη λίστα και πατήστε τη σχετική ώρα.
- Πατήστε το σχετικό γεύμα για να το αλλάξετε.

Κάθε χρονική περίοδος μπορεί να συνδυαστεί μόνο με ένα γεύμα.

## 11. ΕΡΓΑΛΕΙΑ

Πατήστε  για να ανοίξετε το μενού "Εργαλεία" οποιαδήποτε στιγμή.

Αυτό το μενού σας δίνει τη δυνατότητα κάνετε διάφορες επιλογές και να αλλάξετε τις ρυθμίσεις ή τις προτιμήσεις για το προϊόν ή την οθόνη.

### ΜΑΚΡΙΝΟΣ

Για να ενεργοποιήσετε την χρήση της εφαρμογής 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool.

### ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟΣ ΔΙΣΚΟΣ

Η επιλογή διακόπτει την περιστροφή του δίσκου προκειμένου να επιτρέψει τη χρήση μεγαλύτερων και ορθογώνιων σκευών για χρήση με μικροκύματα που μπορεί να μην περιστρέφονται ελεύθερα στο εσωτερικό του προϊόντος.

### ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ



Αυτή η λειτουργία μπορεί να ενεργοποιηθεί είτε όταν χρησιμοποιείτε μια λειτουργία μαγειρέματος είτε μόνο για να μετρήσετε το χρόνο.

Αφού ξεκινήσει, ο χρονοδιακόπτης θα συνεχίσει την αντίστροφη μέτρηση ανεξάρτητα χωρίς να παρεμβάλλεται στην ίδια τη λειτουργία.

Μόλις ενεργοποιηθεί ο χρονοδιακόπτης, μπορείτε επίσης να επιλέξετε και να ενεργοποιήσετε μια λειτουργία.

Ο χρονοδιακόπτης θα συνεχίσει τη μέτρηση, η οποία εμφανίζεται στην άνω δεξιά γωνία της οθόνης.

Για να ανακτήσετε ή να αλλάξετε το χρονόμετρο της κουζίνας:

- Πατήστε .
- Πατήστε .

Θα παραχθεί ένα ηχητικό σήμα και θα υποδειχθεί στην οθόνη μόλις ο χρονοδιακόπτης ολοκληρώσει την αντίστροφη μέτρηση του επιλεγμένου χρόνου.

- Πατήστε "DISMISS" (ΜΑΤΑΙΩΣΗ) για διαγραφή του χρονοδιακόπτη ή μια νέα χρονική διάρκεια.
- Πατήστε "SET NEW TIMER" (ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΝΕΟ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ) για να ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη ξανά.

### ΦΩΣ

Για να ανάψετε ή να σβήσετε το λαμπτήρα του φούρνου.

### ΑΥΤΟΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Η δράση του ατμού που απελευθερώνεται κατά τον ειδικό κύκλο καθαρισμού, επιτρέπει την εύκολη αφαίρεση της βρωμιάς και των υπολειμμάτων τροφίμων. Ρίξτε ένα φλιτζάνι πόσιμο νερό μόνο στην παρεχόμενη χύτρα (3) ή σε ένα δοχείο κατάλληλο για το φούρνο μικροκυμάτων και ενεργοποιήστε τη λειτουργία.

Απαιτούμενα εξαρτήματα: Χύτρα ατμού

### ΣΙΓΑΣΗ

Πατήστε το εικονίδιο για σίγαση ή κατάργηση σίγασης όλων των ήχων και των συναγερωμών.

### ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΔΙΑΚΟΠΤΩΝ

Το "Κλείδωμα διακοπών" σας επιτρέπει να κλειδώσετε τα κουμπιά στον πίνακα αφής έτσι ώστε να μην πατηθούν τυχαία.

Για να ενεργοποιήσετε το κλείδωμα:

- Πατήστε το εικονίδιο .

Για να απενεργοποιήσετε το κλείδωμα:

- Πατήστε την οθόνη.
- Σύρετε προς τα πάνω το μήνυμα που εμφανίζεται.

### ΠΡΟΤΙΜΗΣΕΙΣ

Για αλλαγή πολλών ρυθμίσεων του φούρνου.

### WI-FI

Για αλλαγή ρυθμίσεων ή διαμόρφωση ενός νέου οικιακού δικτύου.

### ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Για απενεργοποίηση του "Λειτουργία επίδειξης καταστήματος", επαναφορά του προϊόντος και για περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με το προϊόν.

## ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

### ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

Τα μικροκύματα διεισδύουν στα τρόφιμα μόνο σε ένα ορισμένο βάθος, έτσι όταν μαγειρεύετε πολλά στοιχεία διαχωρίστε τα μεταξύ τους όσο το δυνατόν περισσότερο για να καταστεί δυνατό να εκτεθεί η μέγιστη επιφάνεια στα μικροκύματα.

Τα μικρά κομματάκια ψήνονται πιο γρήγορα από τα μεγάλα: Κόψτε τα τρόφιμα σε κομματάκι ίδιου μεγέθους για ομοιόμορφο ψήσιμο.

Τις περισσότερες φορές τα τρόφιμα συνεχίζουν να ψήνονται και μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος στο φούρνο μικροκυμάτων. Συνεπώς, αφήνετε πάντα λίγο χρόνο για την ολοκλήρωση του ψησίματος.

Αφαιρέστε τα συρματάκια από τις πλαστικές ή χάρτινες σακούλες πριν από την τοποθέτησή τους στο φούρνο μικροκυμάτων για ψήσιμο.

Χαράξτε ή τρυπήστε την πλαστική μεμβράνη με ένα πιρούνι για να εκτονωθεί η πίεση και να μην σπάσει, καθώς κατά τη διάρκεια του ψησίματος συσσωρεύεται ατμός.

### ΥΓΡΑ

Τα υγρά μπορεί να ζεσταθούν πάνω από το σημείο βρασμού χωρίς ορατό βράσιμο. Αυτό μπορεί να προκαλέσει το απότομο βράσιμο. Για να το αποφύγετε αυτό, μην χρησιμοποιείτε σκεύη με στενό στόμιο, ανακατέψτε το υγρό πριν τοποθετήσετε το σκεύος στο φούρνο μικροκυμάτων και αφήστε το κουτάλι μέσα στο σκεύος.

Μόλις ζεσταθεί, ανακατέψτε ξανά πριν το αφαιρέσετε από το δοχείο από το φούρνο μικροκυμάτων.

### ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

Για καλύτερα αποτελέσματα, συνιστάται η απευθείας απόψυξη στο γυάλινο περιστρεφόμενο δίσκο. Αν χρειάζεται, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα ελαφρύ πλαστικό δοχείο κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων.

Τα βραστά φαγητά, τα φαγητά με σάλτσα και οι σάλτσες κρέατος ξεπαγώνουν καλύτερα εάν τα ανακατεύετε. Διαχωρίστε τα τρόφιμα μόλις αρχίσει η απόψυξή τους: Τα διαχωρισμένα μέρη θα αποψυχθούν γρηγορότερα.

### ΦΑΓΗΤΑ ΓΙΑ ΒΡΕΦΗ

Όταν ζεσταίνετε υγρό σε μπιμπερό ή παιδική τροφή σε βάζο, να ανακατεύετε πάντα και να ελέγχετε τη θερμοκρασία πριν το δώσετε στο παιδί σας. Με τον τρόπο αυτό, διασφαλίζεται ομοιόμορφο ζέσταμα και δεν υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων.

Αφαιρέστε το καπάκι του δοχείου ή τη θηλή του μπιμπερό πριν από το ζέσταμα.

### ΚΕΪΚ ΚΑΙ ΨΩΜΙ

Για κέικ και προϊόντα ψωμιού συνιστάται η χρήση της λειτουργίας "Εξαναγκ. αέρας". Εναλλακτικά, προκειμένου να μειωθούν οι χρόνοι ψησίματος, ο χρήστης μπορεί αν επιλέξει "Εξαναγκασμένος αέρας + MW", με την ισχύ μικροκυμάτων να έχει ρυθμιστεί σε τιμή μεγαλύτερη από 160W προκειμένου να διατηρηθούν τα φαγητά μαλακά και τραγανά.

Με τη λειτουργία "Εξαναγκασμένος αέρας", χρησιμοποιείτε φόρμες μαύρου μετάλλου και να τις τοποθετείτε πάντα στην παρεχόμενη σχάρα.

Εναλλακτικά, το ορθογώνιο ταψί μαγειρέματος ή άλλο σκεύος μαγειρέματος κατάλληλο για χρήση στο φούρνο μπορούν να χρησιμοποιηθούν για το μαγείρεμα ορισμένων φαγητών όπως μπισκότα ή ψωμάκια.

Αν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία "Εξαναγκασμένος αέρας + MW", να χρησιμοποιείτε μόνο δοχεία κατάλληλα για χρήση με μικροκύματα και τοποθετήστε τα στην παρεχόμενη σχάρα.

Για να ελέγξετε αν αυτό που ψήνετε έχει γίνει, βυθίστε ένα σουβλάκι στο κέντρο: Εάν βγει καθαρό, το κέικ ή το ψωμί είναι έτοιμο.

Εάν χρησιμοποιείτε αντικολλητικές φόρμες, μη βουτυρώνετε τις άκρες καθώς το κέικ μπορεί να μη φουσκώσει ομοιόμορφα στις άκρες του.

Αν "φουσκώσει" κατά τη διάρκεια του ψησίματος, χρησιμοποιήστε χαμηλότερη θερμοκρασία την επόμενη φορά και ενδεχομένως μειώστε το υγρό που προσθέσατε ή ανακατέψτε το μείγμα πιο απαλά.

Εάν η βάση του κέικ είναι υγρή, χαμηλώστε το ράφι και σκορπίστε ψίχουλα ψωμιού ή μπισκότων στη βάση του κέικ πριν προσθέσετε τη γέμιση.

### ΠΙΤΣΑ

Για να επιτύχετε ομοιόμορφο ψήσιμο και μια τραγανή βάση για πίτσα σε σύντομο χρονικό διάστημα, συνιστάται να χρησιμοποιείτε τη λειτουργία "Crisp" μαζί με το ειδικό παρεχόμενο εξάρτημα.

Εναλλακτικά, για μεγαλύτερες πίτσες μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το ορθογώνιο ταψί μαγειρέματος μαζί με τη λειτουργία "Εξαναγκ. αέρας": σε αυτήν την περίπτωση, προθερμάνετε το φούρνο σε θερμοκρασία 200 °C και απλώστε τη μοτσαρέλα στην πίτσα στα δύο τρίτα του χρόνου ψησίματος.

### ΚΡΕΑΣ ΚΑΙ ΨΑΡΙ

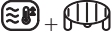


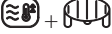












Προκειμένου να αποκτήσετε τέλειο επιφανειακό ροδοκοκκίνισμα σε σύντομο χρονικό διάστημα, διατηρώντας το εσωτερικό του κρέατος ή του ψαριού μαλακό και ζουμερό, συνιστάται να χρησιμοποιείτε λειτουργίες που συνδυάζουν τη λειτουργία εξαναγκασμένου αέρα με μικροκύματα, όπως το "Γρήγορο γκριλ + μικροκύματα" ή "Εξαναγκασμένος αέρας + μικροκύματα".

Για να επιτύχετε τα βέλτιστα αποτελέσματα στο ψήσιμο, ρυθμίστε το επίπεδο ισχύος μικροκυμάτων στα 350 W.

| Κατηγορίες τροφίμων                        |                       | Αξεσουάρ | Ποσότητα       | Πληροφορίες μαγειρέματος   |  |   |                |   |
|--|-----------------------|----------|----------------|--|--|---|----------------|---|
| ΦΑΓΗΤΟ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ ΚΑΙ ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΣΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ | Λαζάνια               |          | 4 - 10 μερίδες | Προετοιμάστε σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή. Ρίξτε τη μπεσαμέλ επάνω και σκορπίστε το τυρί για τέλειο ροδοκοκκίνισμα |  |   |                |   |
|  | Κανελόνια             |          | 400 - 1500 γρ. |  |  |   |                |   |
|  | Λαζάνια*              |          | 500 - 1200 γρ. | Βγάλτε το από τη συσκευασία με προσοχή ώστε να αφαιρέσετε κάθε φύλλο αλουμινίου  |  |   |                |   |
|  | Κανελόνια*            |          | 400 - 1500 γρ. |  |  |   |                |   |
| ΡΥΖΙ, ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ                | ΡΥΖΙ ΚΑΙ ΠΙΤΣΑ        |          | Ρύζι           | 100 - 400 γρ. ∞•   | Ρυθμίστε το συνιστώμενο χρόνο στο χρονοδιακόπτη για το ρύζι. Προσθέστε αλατισμένο νερό και το ρύζι στον πυθμένα της χύτρας και καλύψτε με το καπάκι. Χρησιμοποιήστε 2-3 φλιτζάνια νερό για κάθε κούπα με ρύζι. |   |                |   |
|  |                       |          | Πόριτζ ρυζιού  | 2 - 4 μερίδες ∞•   | Προσθέστε νερό και το ρύζι στον πυθμένα της χύτρας και καλύψτε με το καπάκι. Προσθέστε το γάλα όταν σας ζητηθεί από το φούρνο. Για 2 μερίδες χρησιμοποιήστε 75 ml ρύζι, 200 ml νερό και 300 ml γάλα.           |   |                |   |
|  |                       |          | Ζυμαρικά       | 1 - 4 μερίδες ∞•   | Ρυθμίστε το συνιστώμενο χρόνο μαγειρέματος για τα ζυμαρικά. Προσθέστε τα ζυμαρικά όταν σας προτρέπει ο φούρνος και μαγειρέψτε σκεπασμένο. Χρησιμοποιήστε περίπου 750 ml νερό για κάθε 100 γρ. ζυμαρικών        |   |                |   |
|  | ΣΠΟΡΟΙ ΚΑΙ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ |          | Πλιγούρι       |  | 100 - 400 γρ.  | Προσθέστε αλατισμένο νερό και δημητριακά στον πυθμένα της χύτρας και καλύψτε με το καπάκι. Χρησιμοποιήστε 2 φλιτζάνια νερό για κάθε κούπα με πλιγούρι     |                |   |
|  |                       |          | Κινόα          |  |  | Προσθέστε αλατισμένο νερό και δημητριακά στον πυθμένα της χύτρας και καλύψτε με το καπάκι. Χρησιμοποιήστε 2 φλιτζάνια νερό για κάθε κούπα με κινόα        |                |   |
|  |                       |          | Κεχρί          |  |  | Προσθέστε αλατισμένο νερό και δημητριακά στον πυθμένα της χύτρας και καλύψτε με το καπάκι. Χρησιμοποιήστε 3 φλιτζάνια νερό για κάθε κούπα με κεχρί        |                |   |
|  |                       |          | Αμάραντος      |  |  | Προσθέστε αλατισμένο νερό και δημητριακά στον πυθμένα της χύτρας και καλύψτε με το καπάκι. Χρησιμοποιήστε 3-4 φλιτζάνια νερό για κάθε κούπα αμάραντος     |                |   |
|  |                       |          | Όλυρα          |  |  | Προσθέστε αλατισμένο νερό και δημητριακά στον πυθμένα της χύτρας και καλύψτε με το καπάκι. Χρησιμοποιήστε 3-4 φλιτζάνια νερό για κάθε κούπα σιτάρι        |                |   |
|  |                       |          | Κριθαράκι      |  |  | Προσθέστε αλατισμένο νερό και δημητριακά στον πυθμένα της χύτρας και καλύψτε με το καπάκι. Χρησιμοποιήστε 3-4 φλιτζάνια νερό για κάθε κούπα κριθάρι       |                |   |
|  |                       |          | Μαύρο σιτάρι   |  |  | Προσθέστε αλατισμένο νερό και δημητριακά στον πυθμένα της χύτρας και καλύψτε με το καπάκι. Χρησιμοποιήστε 3 φλιτζάνια νερό για κάθε κούπα με μαύρο σιτάρι |                |   |
|  |                       |          | Κους κους      |  |  | Προσθέστε αλατισμένο νερό και δημητριακά στον πυθμένα της χύτρας και καλύψτε με το καπάκι. Χρησιμοποιήστε 2 φλιτζάνια νερό για κάθε κούπα με Κους κους    |                |   |
|  |                       |          | Πόριτζ βρώμης  |  |  |   | 1-2 μερίδες ∞• | Προσθέστε αλατισμένο νερό και νιφάδες βρώμη σε ένα σκεύος με ψηλά τοιχώματα, ανακατέψτε και τοποθετήστε το στο φούρνο |

\* Κατεψυγμένα ∞• Προτεινόμενη ποσότητα. Μην ανοίξετε την πόρτα φούρνου κατά τη διάρκεια μαγειρέματος.



|                 | Κατηγορίες τροφίμων        | Αξεσουάρ  | Ποσότητα         | Πληροφορίες μαγειρέματος   |
|-----------------|----------------------------|---|------------------|--|
| ΒΟΔΙΝΟ          | Ροστ μπιφ                  |    | 800 - 1500 γρ.   | Πασπαλίστε με ελαιόλαδο και τρίψτε με αλάτι και πιπέρι. Καρυκεύστε με σκόρδο και βότανα κατά προτίμηση. Στο τέλος του μαγειρέματος αφήστε το για τουλάχιστον 15 λεπτά πριν το τεμαχίσετε |
|                 | Ψητό μοσχάρι               |   |                  | Αλείψτε με λάδι ή λιωμένο βούτυρο. Τρίψτε με αλάτι και πιπέρι. Στο τέλος του μαγειρέματος αφήστε το για τουλάχιστον 15 λεπτά πριν το τεμαχίσετε  |
|                 | Μπριζόλα                   |    | 2 - 6 κομμάτια   | Πασπαλίστε με λάδι και δεντρολίβανο. Τρίψτε με αλάτι και μαυροπίπερο. Απλώστε ομοιόμορφα στη σχάρα   |
|                 | Χάμπουργκερ                |   | 2 - 6 κομμάτια   | Αλείψτε με λάδι και πασπαλίστε με αλάτι πριν από το μαγείρεμα  |
|                 | Χάμπουργκερ*               |    | 100 - 500 γρ.    | Λαδώστε ελαφρά τη πλάκα για τραγανά φαγητά πριν προθερμάνετε   |
| ΧΟΙΡΙΝΟ         | Ψητό χοιρινό               |    | 800 - 1500 γρ.   | Αλείψτε με λάδι ή λιωμένο βούτυρο. Τρίψτε με αλάτι και πιπέρι. Στο τέλος του μαγειρέματος αφήστε το για τουλάχιστον 15 λεπτά πριν το τεμαχίσετε  |
|                 | Παϊδάκια                   |    | 2 - 6 κομμάτια   | Πασπαλίστε με λάδι και δεντρολίβανο. Τρίψτε με αλάτι και μαυροπίπερο. Απλώστε ομοιόμορφα στη σχάρα   |
|                 | Παϊδάκια                   |    | 700 - 1200 γρ.   | Πασπαλίστε με λάδι και καρυκεύστε κατά προτίμηση. Τρίψτε με αλάτι και πιπέρι. Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά με την πλευρά του κόκαλου προς τα κάτω                    |
|                 | Μπέικον                    |   | 50 - 150 γρ.     | Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά   |
| ΑΡΝΙ            | Ψητό αρνί                  |    | 1000 - 1500 γρ.  | Αλείψτε με λάδι ή λιωμένο βούτυρο. Τρίψτε με αλάτι, πιπέρι και τριμμένο σκόρδο. Στο τέλος του μαγειρέματος αφήστε το για τουλάχιστον 15 λεπτά πριν το τεμαχίσετε                         |
|                 | Κοτολέτα                   |   | 2 - 8 κομμάτια   | Πασπαλίστε με ελαιόλαδο και τρίψτε με αλάτι και πιπέρι. Απλώστε ομοιόμορφα στη σχάρα   |
| ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ       | Ψητό κοτόπουλο             |   | 800 - 2500 γρ.   | Πασπαλίστε με λάδι και καρυκεύστε κατά προτίμηση. Τρίψτε με αλάτι και πιπέρι. Βάλτε το στο φούρνο με την πλευρά του στήθους προς τα επάνω  |
|                 | Κομμάτια κοτόπουλου        |  | 400 - 1200 γρ.   | Πασπαλίστε με λάδι και καρυκεύστε κατά προτίμηση. Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά με την πλευρά του κρέατος προς τα κάτω  |
|                 | Φιλέτο / στήθος κοτόπουλου |   | 300 - 1000 γρ.   | Λαδώστε ελαφρά τη πλάκα για τραγανά φαγητά πριν προθερμάνετε   |
| ΚΡΕΑΣ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ | φιλέτα κοτόπουλου          |  | 300 - 800 γρ. ☉  | Απλώστε ομοιόμορφα στη σχάρα ατμού   |
|                 | Χοτ ντογκ                  |  | 4 - 8 κομμάτια ☉ | Προσθέστε τα χοτ ντογκ στον πυθμένα της χύτρας και καλύψτε με νερό. Ζεστάνετε χωρίς καπάκι   |
| ΠΙΑΤΑ ΚΡΕΑΤΙΚΩΝ | Ρολό κρέατος               |  | 4 - 8 μερίδες    | Προετοιμάστε σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή και σχηματίστε ένα δοχείο ψωμιού πιέζοντας ώστε να μην σχηματιστούν θύλακες αέρα   |
|                 | Σουβλάκι                   |  | 400 - 1200 γρ.   | Πασπαλίστε με λάδι και καρυκεύστε με μυρωδικά. Απλώστε ομοιόμορφα στη σχάρα  |
|                 | Τηγανιτό φιλέτο πανέ       |  | 100 - 500 γρ.    | Πασπαλίστε με λάδι. Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά   |
|                 | Λουκάνικα και wurstel      |  | 200 - 800 γρ.    | Λαδώστε ελαφρά τη πλάκα για τραγανά φαγητά πριν προθερμάνετε. Τρυπήστε τα λουκάνικα με ένα πιρούνι για να αποφύγετε το σκάσιμο   |
|                 | Κεφτεδακία                 |  | 200 - 800 γρ.    | Προετοιμάστε σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή και σχηματίστε μπαλάνια βάρους περίπου 30-40 γρ. το καθένα. Πασπαλίστε με λάδι. Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά       |

ΑΞΕΣΟΥΑΡ



Μω/Σκευός κατάλλ. για το φούρνο



Χύτρα (Πλήρης)



Χύτρα ατμού (Κάτω μέρος + Καπάκι)



Χύτρα ατμού (κάτω μέρος)



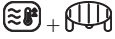



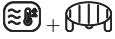






Σχάρα



Ορθογώνια πλάκα ψησίματος



Πλάκα για τραγανά φαγητά

| Κατηγορίες τροφίμων |                                | Αξεσουάρ                   | Ποσότητα  | Πληροφορίες μαγειρέματος |   |
|---------------------|--------------------------------|----------------------------|---|--------------------------|---|
| ΨΑΡΙΑ ΚΑΙ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ | ΟΛΟΚΛΗΡΟ ΨΑΡΙ                  | Ολόκληρο ψητό ψάρι         |  +  | 600 - 1200 γρ.           | Πασπαλίστε με λάδι. Καρυκεύστε με χυμό λεμονιού, σκόρδο και μαϊδανό                             |
|                     |                                | Ολόκληρο ψάρι στον ατμό    |    | 600 - 1200 γρ.           |   |
|                     | ΦΙΛΕΤΑ ΚΑΙ ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ | Μπριζόλα                   |    | 300 - 800 γρ. ◦•         | Απλώστε ομοιόμορφα στη σχάρα ατμού  |
|                     |                                | Φιλέτα                     |   |                          |   |
|                     | ΨΑΡΙ ΓΚΡΑΤΕΝ                   | Ψάρι γκρατέν               |  +  | 500 - 1200 γρ.           | Καλύψτε με ψίχουλα ψωμιού και πασπαλίστε με φλούδες από βούτυρο                                 |
|                     |                                | Ψάρι γκρατέν *             |    | 600 - 1200 γρ.           | Βγάλτε το από τη συσκευασία με προσοχή ώστε να αφαιρέσετε κάθε φύλλο αλουμινίου                 |
|                     | ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ            | Χτένια                     |    | 1 - 6 κομμάτια           | Απλώστε ομοιόμορφα στη σχάρα ατμού  |
|                     |                                | Μύδια                      |    | 400 - 1000 γρ.           | Καρυκεύστε με λάδι, πιπέρι, λεμόνι, σκόρδο και μαϊδανό πριν το μαγείρεμα. Αναμίξτε καλά         |
|                     |                                | Γαρίδες                    |    | 100 - 600 γρ.            | Απλώστε ομοιόμορφα στη σχάρα ατμού  |
|                     | ΤΗΓΑΝΗΤΑ ΨΑΡΙΑ ΚΑΙ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ   | Ψάρι με πατάτες *          |    | 1 - 3 μερίδες            | Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά εναλλάσσοντας τα φιλέτα ψαριού και τις πατάτες |
|                     |                                | Γαρίδες πανέ *             |   | 100 - 500 γρ.            | Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά  |
|                     |                                | Καλαμαράκια ροδέλες πανέ * |   |                          |   |
|                     |                                | Κροκέτες ψαριού πανέ *     |   |                          |   |
|                     |                                | Μεικτά τηγανητά ψάρια *    |   |                          |   |
|                     |                                | Φιλέτο ψαριού              |   |                          |   |

\* Κατεψυγμένα ◦• Προτεινόμενη ποσότητα. Μην ανοίξετε την πόρτα φούρνου κατά τη διάρκεια μαγειρέματος.

| Κατηγορίες τροφίμων                  |                           | Αξεσουάρ | Ποσότητα         | Πληροφορίες μαγειρέματος   |
|--------------------------------------|---------------------------|----------|------------------|--|
| ΨΗΤΑ<br>ΛΑΧΑΝΙΚΑ                     | Κομμένες πατάτες          |          | 300 - 1200 γρ.   | Κόψτε σε κομματάκια, καρυκεύστε με λάδι, αλάτι και μυρωδικά πριν το τοποθετήσετε στο φούρνο  |
|                                      | Τρίγωνα πατάτας           |          | 300 - 800 γρ.    | Κόψτε σε κομματάκια, καρυκεύστε με λάδι, αλάτι και μυρωδικά βότανα πριν το τοποθετήσετε στο φούρνο   |
|                                      | Γεμιστά λαχανικά          |          | 600 - 2200 γρ.   | Βγάλτε τα λαχανικά και γεμίστε με ένα μείγμα λαχανικών και κρέατος, κιμά και ψιλοκομμένο τυρί. Καρυκεύστε με σκόρδο, αλάτι και προσθέστε νοστιμιά με βότανα κατά προτίμηση.  |
|                                      | Χορτοφαγικό μπιφτέκι *    |          | 2 - 6 κομμάτια   | Λαδώστε ελαφρά την πλάκα για τραγανά φαγητά  |
|                                      | Γεμιστές πατάτες          |          | 200 - 1000 γρ.   | Αλείψτε με λάδι ή λιωμένο βούτυρο. Κόψτε σταυρωτά την επάνω πλευρά της πατάτας και ρίξτε την κρέμα και την αγαπημένη σας γέμιση.   |
| ΛΑΧΑΝΙΚΑ<br>ΓΚΡΑΤΕΝ                  | Πατάτες                   |          | 4 - 10 μερίδες   | Τεμαχίστε και τοποθετήστε τις σε ένα μεγάλο δοχείο. Καρυκεύστε με αλάτι και ρίξτε από πάνω κρέμα. Πασπαλίστε από πάνω με τυρί  |
|                                      | Μπρόκολο                  |          | 600 -1500 γρ.    | Κόψτε σε κομμάτια και τοποθετήστε τις σε ένα μεγάλο δοχείο. Καρυκεύστε με αλάτι και ρίξτε από πάνω κρέμα. Πασπαλίστε από πάνω με τυρί  |
|                                      | Κουνουπίδια               |          | 600 -1500 γρ.    |  |
|                                      | Λαχανικά *                |          | 400 - 800 γρ.    | Βγάλτε το από τη συσκευασία με προσοχή ώστε να αφαιρέσετε κάθε φύλλο αλουμινίου  |
| ΛΑΧΑΝΙΚΑ<br>ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ                | Κομμένες πατάτες          |          | 300 - 1000 γρ. ☉ | Κόψτε σε κομματάκια. Απλώστε ομοιόμορφα στον πυθμένα της χύτρας  |
|                                      | Μπιζέλια                  |          | 200 - 500 γρ. ☉  | Απλώστε ομοιόμορφα στη σχάρα ατμού   |
|                                      | Καρότα                    |          |                  |  |
|                                      | Μπρόκολο                  |          | 200 - 500 γρ. ☉  | Κόψτε σε κομματάκια. Απλώστε ομοιόμορφα στη σχάρα ατμού  |
|                                      | Κουνουπίδι                |          |                  |  |
|                                      | Κολοκύθα                  |          | 200 - 500 γρ. ☉  | Απλώστε ομοιόμορφα στη σχάρα ατμού   |
|                                      | Καλαμπόκι                 |          | 300 - 1000 γρ. ☉ |  |
|                                      | Πιπεριές<br>Άλλα λαχανικά |          | 200 - 500 γρ. ☉  | Κόψτε σε κομματάκια. Απλώστε ομοιόμορφα στη σχάρα ατμού<br>Απλώστε ομοιόμορφα στη σχάρα ατμού  |
| ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ<br>ΛΑΧΑΝΙΚΑ<br>ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ | Λαχανικά στον ατμό        |          | 300 ☉            | Απλώστε ομοιόμορφα στη σχάρα ατμού   |
| ΛΑΧΑΝΙΚΑ<br>ΤΗΓΑΝΗΤΑ<br>ΛΑΧΑΝΙΚΑ     | Τηγανητές πατάτες *       |          | 200 - 500 γρ.    | Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά   |
|                                      | Τηγανητές πατάτες         |          | 200 - 500 γρ.    | Καθαρίστε και κόψτε σε μπαστούνια. Μουλιάστε σε κρύο αλατισμένο νερό για 30 λεπτά. Πλύνετε, στεγνώστε και ζυγίστε. Ανακατέψτε με λάδι, περίπου 10 γρ. για κάθε 200 γρ. στεγνές πατάτες. Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά |
|                                      | Πατατοκροκέτες            |          | 100 - 600 γρ.    | Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά   |
|                                      | Μελιτζάνα                 |          | 200 - 600 γρ.    | Κόψτε και μουλιάστε σε κρύο αλατισμένο νερό για 30 λεπτά. Πλύνετε, στεγνώστε και ζυγίστε. Ανακατέψτε με λάδι, περίπου 10 γρ. για κάθε 200 γρ. στεγνές μελιτζάνες. Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά                       |
|                                      | Πιπεριά                   |          | 200 - 500 γρ.    | Κόψτε, ζυγίστε και ανακατέψτε με λάδι, περίπου 10 γρ. για κάθε 200 γρ. στεγνά πιπέρι. Καρυκεύστε με αλάτι. Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά  |
|                                      | Κολοκυθάκια               |          | 200 - 500 γρ.    | Κόψτε, ζυγίστε και ανακατέψτε με λάδι, περίπου 10 γρ. για κάθε 200 γρ. στεγνά κολοκυθάκια. Καρυκεύστε με αλάτι και μαυροπίπερο. Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά   |

ΑΞΕΣΟΥΑΡ


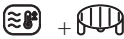







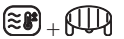
Μw/Σκεύος  
κατάλλ. για το  
φούρνο

Χύτρα (Πλήρης)























Χύτρα ατμού  
(Κάτω μέρος +  
Καπάκι)Χύτρα ατμού  
(κάτω μέρος)

Σχάρα

Ορθογώνια  
πλάκα ψησίματοςΠλάκα για  
τραγανά φαγητά

| Κατηγορίες τροφίμων |                                | Αξεσουάρ  | Ποσότητα         | Πληροφορίες μαγειρέματος  |
|---------------------|--------------------------------|---|------------------|---|
| ΑΛΜΥΡΑ ΚΕΪΚ         | κις λωραίν                     |    | 1 πακέτο         | Γεμίστε την πλάκα για τραγανά φαγητά με τη ζύμη και τρυπήστε με ένα πιρούνι. Προετοιμάστε ένα μείγμα κις λωρέν υπολογίζοντας ποσότητα για 8 μερίδες   |
|                     | Κις λωραίν *                   |   | 200 - 800 γρ.    | Βγάλτε το από τη συσκευασία με προσοχή ώστε να αφαιρέσετε κάθε φύλλο αλουμινίου   |
|                     | Αλμυρό κέικ                    |    | 1 πακέτο         | Γεμίστε ένα πιάτο πίτας για 8-10 μερίδες με τη ζύμη και τρυπήστε με ένα πιρούνι. Γεμίστε τη ζύμη με την αγαπημένη σας συνταγή   |
|                     | Στρούντελ λαχανικών            |    | 800 - 1500 γρ.   | Προετοιμάστε ένα μείγμα με κομμένα λαχανικά. Πασπαλίστε με λάδι και ψήστε σε ένα ταψί για 15-20 λεπτά. Αφήστε το να κρυώσει. Προσθέστε φρέσκο τυρί και καρυκεύστε με αλάτι, βαλσαμικό ξύδι και μπαχαρικά. Τυλίξτε το σε ζύμη και διπλώστε το εξωτερικό κομμάτι                                  |
| ΨΩΜΙ                | Ψωμάκια                        |    | 1 πακέτο         | Προετοιμάστε τη ζύμη σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή για ελαφρύ ψωμί. Σχηματίστε ψωμάκια πριν φουσκώσει. Χρησιμοποιήστε την ειδική λειτουργία φουσκώματος του φούρνου  |
|                     | Ψωμάκια*                       |   | 1 πακέτο         | Αφαιρέστε από τη συσκευασία. Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά   |
|                     | Καρβέλι σάντουιτς σε φόρμα     |    | 1 - 2 κομμάτια   | Προετοιμάστε τη ζύμη σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή για ελαφρύ ψωμί. Πριν από το φούσκωμα σχηματίστε ένα δοχείο ζύμης. Χρησιμοποιήστε την ειδική λειτουργία φουσκώματος του φούρνου   |
|                     | Προψημένα ψωμάκια              |   | 1 πακέτο         | Αφαιρέστε από τη συσκευασία. Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά   |
|                     | Σκόουινς                       |    | 1 πακέτο         | Σχηματίστε μία κουλούρα ή μικρότερα κομμάτια στη λαδωμένη πλάκα για τραγανά φαγητά  |
|                     | Συσκευασμένα ψωμάκια           |    | 1 πακέτο         | Αφαιρέστε από τη συσκευασία. Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά   |
| ΠΙΤΣΑ               | Πίτσα                          |  | 2 - 6 μερίδες    | Προετοιμάστε τη ζύμη για πίτσα με 150 ml νερό, 15 γρ. φρέσκια μαγιά, 200 - 225 γρ. αλεύρι, λάδι και αλάτι. Αφήστε το να φουσκώσει χρησιμοποιώντας την ειδική λειτουργία του φούρνου. Τυλίξτε τη ζύμη σε ένα ελαφρώς λαδωμένο ταψί ψησίματος. Προσθέστε υλικά όπως τομάτες, μοτσαρέλα και ζαμπόν |
|                     | Λεπτή πίτσα *                  |   | 250 - 500 γρ. ∞• | Βγάλτε το από τη συσκευασία με προσοχή ώστε να αφαιρέσετε κάθε φύλλο αλουμινίου   |
|                     | Χοντρή πίτσα *                 |  | 300 - 800 γρ. ∞• |   |
|                     | Παγωμένη πίτσα                 |   | 200 - 500 γρ.    | Αφαιρέστε από τη συσκευασία. Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά   |
| ΚΕΪΚ ΚΑΙ ΓΛΥΚΑ      | Παντεσπάνι σε φόρμα            |   | 1 πακέτο         | Προετοιμάστε ένα μείγμα από άπαχο αφράτο κέικ 500-900 γρ. Ρίξτε το στο γεμάτο και λαδωμένο ταψί ψησίματος   |
|                     | Αφράτο κέικ φρούτων σε φόρμα   |  | 900 - 1900 γρ.   | Προετοιμάστε ένα μείγμα κέικ σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή χρησιμοποιώντας τεμαχισμένα ή κομμένα σε φέτες φρέσκα φρούτα. Ρίξτε το στο γεμάτο και λαδωμένο ταψί ψησίματος   |
|                     | Αφράτο κέικ σοκολάτας σε φόρμα |   | 600 - 1200 γρ.   | Προετοιμάστε το μείγμα για το κέικ σοκολάτας-κακάου σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή. Ρίξτε το στο γεμάτο και λαδωμένο ταψί ψησίματος   |

\* Κατεψυγμένα ∞• Προτεινόμενη ποσότητα. Μην ανοίξετε την πόρτα φούρνου κατά τη διάρκεια μαγειρέματος.

| Κατηγορίες τροφίμων |                          | Αξεσουάρ               | Ποσότητα  | Πληροφορίες μαγειρέματος |   |
|---------------------|--------------------------|------------------------|---|--------------------------|---|
| ΚΕΪΚ ΚΑΙ ΓΛΥΚΑ      | ΓΛΥΚΑ ΚΑΙ ΓΕΜΙΣΤΕΣ ΠΙΤΕΣ | Cookies                |    | 1 πακέτο                 | Ετοιμάστε μια ζύμη με 250 γρ. αλεύρι, 100 γρ. αλατισμένο βούτυρο, 100 γρ. ζάχαρη, 1 αυγό. Καρυκεύστε με αρωματικά φρούτων. Αφήστε το να κρυώσει. Σχηματίστε 10-12 λωρίδες σε λαδωμένο ταψί ψησίματος  |
|                     |                          | Μπισκότα σοκολάτας     |    | 1 πακέτο                 | Φτιάξτε ένα μείγμα με 250 γρ. αλεύρι, 150 γρ. βούτυρο, 100 γρ. ζάχαρη, 1 αυγό, 25 γρ. κακάο σε σκόνη, αλάτι και μπέικιν πάουντερ. Προσθέστε βανίλια. Αφήστε το να κρυώσει. Απλώστε το σε πάχος 5 mm, μορφοποιήστε το όπως απαιτείται και απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά |
|                     |                          | Μαρέγκα                |    | 1 πακέτο                 | Ανακατέψτε τα ασπράδια 2 αυγών, 80 γρ. ζάχαρη και 100 γρ. αποξηραμένη καρύδα. Προσθέστε βανίλια και εκχύλισμα αμύγδαλου. Σχηματίστε 20-24 κομμάτια σε λαδωμένο ταψί ψησίματος   |
|                     |                          | Πίτα με φρούτα         |    | 800 - 1500 γρ.           | Καλύψτε εσωτερικά ένα πιάτο με ζύμη και πασπαλίστε το κάτω μέρος με ψίχουλα ψωμιού για να απορροφήσουν το χυμό από τα φρούτα. Γεμίστε με κομμένα φρέσκα φρούτα ανακατεμένα με ζάχαρη και κανέλα   |
|                     |                          | Πίτα με φρούτα         |    | 1 πακέτο                 | Ετοιμάστε τη ζύμη με 180 γρ. αλεύρι, 125 γρ. βούτυρο και 1 αυγό. Ευθυγραμμίστε την πλάκα για τραγανά φαγητά με τη ζύμη και γεμίστε την με 700-800 γρ. φρέσκα φρούτα σε φέτες ανακατεμένα με ζάχαρη και κανέλα   |
|                     |                          | Πίτα με φρούτα*        |    | 300 - 800 γρ.            | Βγάλτε το από τη συσκευασία με προσοχή ώστε να αφαιρέσετε κάθε φύλλο αλουμινίου   |
| ΜΑΦΙΝ ΚΑΙ ΚΑΠ ΚΕΪΚ  | ΜΑΦΙΝ ΚΑΙ ΚΑΠ ΚΕΪΚ       | Μάφιν                  |    | 1 πακέτο                 | Προετοιμάστε ένα μείγμα για 16-18 κομμάτια σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή και γεμίστε με χάρτινα καλούπια. Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά   |
|                     |                          | Σουφλέ                 |    | 2 - 6 μερίδες            | Προετοιμάστε ένα μείγμα σουφλέ με λεμόνι, σοκολάτα ή φρούτα και ρίξτε το σε ένα σκεύος για φούρνο με ψηλά τοιχώματα   |
|                     |                          | Τσιζ καπ κέικ          |    | 1 πακέτο                 | Προετοιμάστε ένα μείγμα για 12-15 κομμάτια χρησιμοποιώντας ψιλοκομμένο μαλακό τυρί και ψιλοκομμένο μπέικιν ή ζαμπόν. Γεμίστε τις ατομικές φόρμες για μάφιν.   |
| ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ           | ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ                | Κομπόστα φρούτων       |   | 300 - 800 ml             | Καθαρίστε τη φλούδα και τον πυρήνα των φρούτων. Κόψτε σε κομματάκια και τοποθετήστε τα στη σχάρα της χύτρας   |
|                     |                          | Ψητά μήλα              |  | 4 - 8 κομμάτια           | Βγάλτε τον πυρήνα και γεμίστε με μαρσιπάν ή κανέλα, ζάχαρη και βούτυρο  |
|                     |                          | Ζεστή σοκολάτα         |  | 2 - 8 μερίδες            | Προετοιμάστε σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή σε ένα δοχείο. Αρωματίστε με βανίλια και κανέλα. Προσθέστε άμυλο αραβοσίτου για να αυξήσετε την πυκνότητα   |
|                     |                          | Μπράουνις              |  | 1 πακέτο                 | Προετοιμάστε σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή. Απλώστε το μείγμα σε ένα ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί φούρνου   |
| ΑΥΓΑ                | ΑΥΓΑ                     | Αυγά σκράμπλ           |  | 2 - 10 κομμάτια          | Προετοιμάστε σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή σε ένα δοχείο   |
|                     |                          | Θύρα επιθεώρησης       |  | 1 - 6 κομμάτια           | Λαδώστε ελαφρά τη πλάκα για τραγανά φαγητά πριν προθερμάνετε  |
|                     |                          | Ομελέτα                |  | 1 πακέτο                 |   |
|                     |                          | Κρέμα κάσταρντ         |  | Μείγμα 1 - 2             | Κάντε ένα μείγμα από 0,5 λίτρο γάλα, 4 κρόκους αυγών, 100 γρ. ζάχαρη και 40 γρ. αλεύρι. Ρίξτε το γάλα σε ένα σκεύος και βάλτε το στο φούρνο. Όταν σας ζητηθεί από τον φούρνο, ρίξτε το καυτό γάλα, το αλεύρι και το μείγμα ζάχαρης και συνεχίστε το ψήσιμο                                |
| ΣΝΑΚ                | ΣΝΑΚ                     | Ποπ κορν               | —   | 90 - 100 γρ.             | Τοποθετείτε πάντα τη σακούλα πάνω στο γυάλινο περιστρεφόμενο δίσκο. Ψήνετε μόνο ένα σακουλάκι κάθε φορά   |
|                     |                          | Φτερούγες κοτόπουλου * |  | 300 - 600 γρ.            | Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά  |
|                     |                          | Κοτομπουκιές *         |  | 200 - 600 γρ.            |   |
|                     |                          | Τυρί πανέ *            |  | 100 - 400 γρ.            | Πασπαλίστε το τυρί με λίγο λάδι πριν από το ψήσιμο. Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά  |
|                     |                          | Κρεμμυδοροδέλες *      |  | 100 - 500 γρ.            | Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά  |
|                     |                          | Ψητοί ξηροί καρποί     |  | 50 - 200 γρ.             |   |

ΑΞΕΣΟΥΑΡ



Μw/Σκεύος κατάλλ. για το φούρνο



Χύτρα (Πλήρης)



Χύτρα ατμού (Κάτω μέρος + Καπάκι)



Χύτρα ατμού (κάτω μέρος)



Σχάρα



Ορθογώνια πλάκα ψησίματος



Πλάκα για τραγανά φαγητά

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει πριν προχωρήσετε σε συντήρηση και καθαρισμό.

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ατμοκαθαριστή.

Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγαράκια, λειαντικά συρματάκια ή λειαντικά/διαβρωτικά καθαριστικά, καθώς μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες της συσκευής.

### ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΚΑΙ ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ

- Καθαρίστε τις επιφάνειες με ένα υγρό πανί με μικροΐνες. Εάν υπάρχουν πολλές ακαθαρσίες, προσθέστε στο νερό λίγες σταγόνες απορρυπαντικού με ουδέτερο pH. Σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.
- Καθαρίζετε το κρύσταλλο της πόρτας με ειδικό υγρό απορρυπαντικό.
- Σε τακτικά διαστήματα ή σε περιπτώσεις που χύθηκε φαγητό, αφαιρέστε τον περιστρεφόμενο γυάλινο δίσκο και τη βάση του για να καθαρίσετε το φούρνο και να αφαιρέσετε όλα τα υπολείμματα τροφών.
- Ενεργοποιήστε τη λειτουργία "Αυτοκαθαρισμός" για βέλτιστο καθαρισμό των εσωτερικών επιφανειών.

- Το γκριλ δεν χρειάζεται να το καθαρίσετε καθώς η έντονη θερμότητα καίει οποιαδήποτε βρομιά. Χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία σε τακτικά διαστήματα.

### ΑΞΕΣΟΥΑΡ

Όλα τα αξεσουάρ μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων με εξαίρεση την πλάκα για τραγανά φαγητά.

Η πλάκα για τραγανά τρόφιμα πρέπει να καθαρίζεται με ήπιο απορρυπαντικό και νερό. Για δύσκολη βρομιά, τρίψτε ελαφρά με ένα πανί. Να αφήνετε πάντα την πλάκα για τραγανά τρόφιμα να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.

## WIFI ΣΥΧΝΕΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ

**Ποια πρωτόκολλα WiFi υποστηρίζονται;**

Ο εγκατεστημένος προσαρμογέας υποστηρίζει WiFi b/g/n για Ευρωπαϊκές χώρες.

**Ποιες ρυθμίσεις πρέπει να γίνουν στο λογισμικό του δρομολογητή (router);**

Απαιτούνται οι παρακάτω ρυθμίσεις δρομολογητή: 2,4 GHz ενεργοποιημένη, WiFi b/g/n, DHCP και NAT ενεργό.

**Ποια έκδοση WPS υποστηρίζεται;**

WPS 2.0 ή νεότερη. Ελέγξτε την τεκμηρίωση του δρομολογητή.

**Υπάρχουν διαφορές ανάμεσα στη χρήση ενός smartphone (ή tablet) με Android ή iOS?**

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε όποιο λειτουργικό επιθυμείτε, δεν υπάρχει διαφορά.

**Μπορώ να χρησιμοποιήσω την τεχνολογία 3G tethering (πρόσβαση στο διαδίκτυο μέσω κινητού ή άλλης συσκευής) αντί για δρομολογητή;**

Ναι, αλλά οι υπηρεσίες cloud έχουν σχεδιαστεί για μόνιμα συνδεδεμένες συσκευές.



**Πώς μπορώ να ελέγξω εάν η σύνδεση στο Διαδίκτυο του σπιτιού μου λειτουργεί και η ασύρματη λειτουργία είναι ενεργοποιημένη;**

Μπορείτε να αναζητήσετε το δίκτυό σας στην έξυπνη συσκευή σας. Απενεργοποιήστε οποιαδήποτε άλλη σύνδεση δεδομένων πριν δοκιμάσετε.

**Πώς μπορώ να ελέγξω αν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στο οικιακό ασύρματο δίκτυο;**

Μεταβείτε στη διαμόρφωση του δρομολογητή σας (βλ. εγχειρίδιο του δρομολογητή) και ελέγξτε αν η διεύθυνση MAC της συσκευής παρατίθεται στη σελίδα ασύρματων συνδεδεμένων συσκευών.

**Πού μπορώ να βρω τη διεύθυνση MAC της συσκευής;**

Πατήστε  μετά πατήστε  WiFi ή κοιτάξτε τη συσκευή σας: Υπάρχει μια ετικέτα που δείχνει τη διεύθυνση SAID και MAC. Η διεύθυνση MAC συνίσταται από ένα συνδυασμό αριθμών και γραμμάτων που αρχίζει με "88:e7".

**Πώς μπορώ να ελέγξω αν είναι ενεργοποιημένη η ασύρματη λειτουργία της συσκευής;**

Χρησιμοποιήστε την έξυπνη συσκευή σας και την εφαρμογή 6th Sense Live για να ελέγξετε αν το δίκτυο της συσκευής είναι ορατό και συνδεδεμένο με το cloud.

**Υπάρχει κάτι που εμποδίζει το σήμα να φτάσει στη συσκευή?**

Βεβαιωθείτε ότι οι συσκευές που έχετε συνδέσει δεν χρησιμοποιούν όλο το διαθέσιμο εύρος ζώνης. Βεβαιωθείτε ότι οι συσκευές με δυνατότητα WiFi δεν υπερβαίνουν τον μέγιστο αριθμό που επιτρέπεται από τον δρομολογητή.

**Πόσο μακριά πρέπει να είναι ο δρομολογητής από το φούρνο;**

Κανονικά το σήμα WiFi είναι αρκετά ισχυρό για να καλύψει μερικά δωμάτια, αλλά αυτό εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό από το υλικό από το οποίο είναι κατασκευασμένοι οι τοίχοι. Μπορείτε να ελέγξετε την ισχύ του σήματος τοποθετώντας την έξυπνη συσκευή σας δίπλα στη συσκευή.

**Τι μπορώ να κάνω εάν η ασύρματη σύνδεση μου δεν φτάνει στη συσκευή;**


Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε συγκεκριμένες συσκευές για να επεκτείνετε την κάλυψη WiFi στο σπίτι σας, όπως σημεία πρόσβασης, αναμεταδότες WiFi και γέφυρες μεταφοράς ηλεκτρικής ενέργειας (δεν παρέχονται με τη συσκευή).

**Πώς μπορώ να βρω τον κωδικό πρόσβασης για το ασύρματο δίκτυό μου;**

Ελέγξτε την τεκμηρίωση του δρομολογητή. Συνήθως υπάρχει ένα αυτοκόλλητο στον δρομολογητή που εμφανίζει τις πληροφορίες που χρειάζεστε για να φτάσετε στη σελίδα ρύθμισης της συσκευής χρησιμοποιώντας μια συνδεδεμένη συσκευή.

**Τι μπορώ να κάνω αν ο δρομολογητής μου χρησιμοποιεί το κανάλι WiFi της γειτονιάς;**

Αναγκάστε το δρομολογητή να χρησιμοποιήσει το οικιακό σας κανάλι WiFi.

**Τι μπορώ να κάνω αν εμφανίζεται στην οθόνη το  ή αν ο φούρνος δεν μπορεί να δημιουργήσει σταθερή σύνδεση με τον οικιακό δρομολογητή;**

Η συσκευή μπορεί να έχει συνδεθεί με επιτυχία στον δρομολογητή, αλλά δεν είναι σε θέση να έχει πρόσβαση στο Διαδίκτυο. Για να συνδέσετε τη συσκευή στο Διαδίκτυο, θα πρέπει να ελέγξετε τις ρυθμίσεις του δρομολογητή ή/και του φορέα.

Ρυθμίσεις δρομολογητή: NAT πρέπει να είναι on, το τείχος προστασίας και το DHCP πρέπει να είναι κατάλληλα διαμορφωμένα. Υποστηρίζεται κρυπτογράφηση κωδικού πρόσβασης: WEP, WPA, WPA2. Για να δοκιμάσετε διαφορετική κρυπτογράφηση, ανατρέξτε στο εγχειρίδιο του δρομολογητή. Ρυθμίσεις φορέα: Εάν ο πάροχος υπηρεσιών διαδικτύου έχει καθορίσει τον αριθμό των διευθύνσεων MAC που μπορούν να συνδεθούν στο Διαδίκτυο, μπορεί να μην μπορείτε να συνδέσετε τη συσκευή σας στο cloud. Η διεύθυνση MAC μιας συσκευής είναι το μοναδικό αναγνωριστικό της. Ρωτήστε τον πάροχο υπηρεσιών Διαδικτύου για τον τρόπο σύνδεσης των συσκευών, εκτός των υπολογιστών, στο Διαδίκτυο.

**Πώς μπορώ να ελέγξω εάν μεταδίδονται δεδομένα;**

Αφού ρυθμίσετε το δίκτυο, απενεργοποιήστε τη συσκευή, περιμένετε 20 δευτερόλεπτα και, στη συνέχεια, ανάψτε το φούρνο: Ελέγξτε ότι η εφαρμογή εμφανίζει την κατάσταση του UI (Περιβάλλον Χρήστη) της συσκευής. Επιλέξτε έναν κύκλο ή κάντε μια άλλη επιλογή για να ελέγξετε την κατάστασή της στην εφαρμογή.

Ορισμένες ρυθμίσεις χρειάζονται μερικά δευτερόλεπτα για να εμφανιστούν στην εφαρμογή.








**Πώς μπορώ να αλλάξω το λογαριασμό Whirlpool αλλά να διατηρήσω τις συσκευές μου συνδεδεμένες;**

Μπορείτε να δημιουργήσετε έναν νέο λογαριασμό, αλλά να θυμάστε να καταργήσετε τις συσκευές σας από τον παλιό σας λογαριασμό πριν τις μετακινήσετε στον νέο σας λογαριασμό.

**Άλλαξα τον δρομολογητή μου - τι πρέπει να κάνω;**

Μπορείτε είτε να διατηρήσετε τις ίδιες ρυθμίσεις (όνομα δικτύου και κωδικό πρόσβασης) είτε να διαγράψετε τις προηγούμενες ρυθμίσεις από τη συσκευή και να προσαρμόσετε ξανά τις ρυθμίσεις.

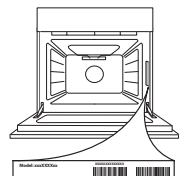
# ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

| Πρόβλημα   | Πιθανή αιτία   | Λύση  |
|--|--|---|
| Ο φούρνος δεν λειτουργεί.  | Διακοπή ρεύματος.<br>Αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.   | Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι σωστά συνδεδεμένος στην πρίζα. Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.   |
| Στην οθόνη εμφανίζεται το γράμμα "F" ακολουθούμενο από έναν αριθμό ή ένα γράμμα.                                       | Βλάβη φούρνου.   | Επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών και αναφέρετε τον αριθμό μετά το γράμμα "F". Πατήστε  , πατήστε  "Info" και στη συνέχεια επιλέξτε "Factory Reset" (Επαναφορά εργοστασιακών ρυθμίσεων). Όλες οι αποθηκευμένες ρυθμίσεις διαγράφονται.  |
| Ο φούρνος κάνει θόρυβο, ακόμη και όταν είναι σβηστός.  | Ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιημένος.   | Ανοίξτε την πόρτα ή κρατήστε ή περιμένετε έως ότου ολοκληρωθεί η διαδικασία κρυώματος.  |
| Η λειτουργία δεν ξεκινάει.<br>Η λειτουργία δεν είναι διαθέσιμη στη λειτουργία επίδειξης.                               | Ο τρόπος λειτουργίας επίδειξης βρίσκεται σε εξέλιξη.   | Πατήστε  , πατήστε  "Πληροφορίες" και μετά επιλέξτε "Λειτουργία επίδειξης καταστήματος" για έξοδο.  |
| Το εικονίδιο  εμφανίζεται στην οθόνη. | Ο δρομολογητής WiFi είναι απενεργοποιημένος.<br>Οι ρυθμίσεις του δρομολογητή έχουν αλλάξει.<br>Οι ασύρματες συνδέσεις δεν φτάνουν στη συσκευή.<br>Ο φούρνος δεν μπορεί να δημιουργήσει σταθερή σύνδεση με το οικιακό δίκτυο.<br>Δεν υποστηρίζεται η συνδεσιμότητα. | Ελέγξτε αν ο δρομολογητής WiFi συνδέεται στο διαδίκτυο.<br>Ελέγξτε αν είναι καλή η ισχύς του σήματος WiFi κοντά στη συσκευή.<br>Δοκιμάστε να επανεκκινήσετε τον δρομολογητή.<br>Ανατρέξτε στην ενότητα "WiFi FAQs".<br>Αν έχουν αλλάξει οι ρυθμίσεις του ασύρματου δικτύου σας, συνδεθείτε με το δίκτυο: Πατήστε  , πατήστε  "WiFi" και μετά επιλέξτε "Σύνδεση στο δίκτυο". |
| Δεν υποστηρίζεται η συνδεσιμότητα.   | Στη χώρα σας δεν επιτρέπεται η απομακρυσμένη λειτουργία.   | Πριν από την αγορά, ελέγξτε αν στη χώρα σας επιτρέπεται η απομακρυσμένη λειτουργία ηλεκτρονικών συσκευών.   |



Μπορείτε να βρείτε πολιτικές, τυπική τεκμηρίωση και πρόσθετες πληροφορίες προϊόντος:

- Την ιστοσελίδα μας [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)
- Χρησιμοποιώντας τον κωδικό QR
- Εναλλακτικά, **μπορείτε να επικοινωνήσετε με την Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών** (Βλ. τηλεφωνικό αριθμό στο βιβλιαράκι εγγύησης). Όταν επικοινωνείτε με το Κέντρο εξυπηρέτησης πελατών, αναφέρατε τους κωδικούς που αναγράφονται στην ετικέτα αναγνώρισης προϊόντος.



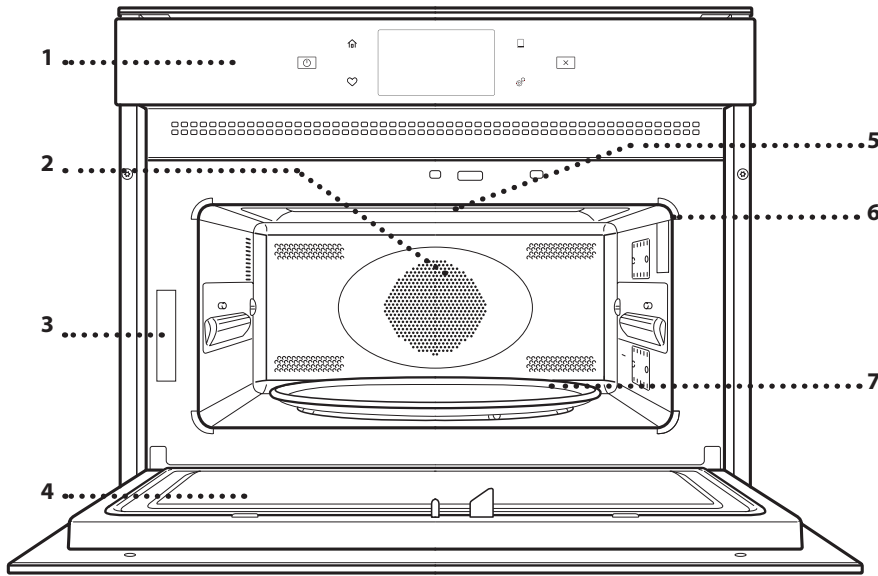



**KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT  
VÁLASZTotta**

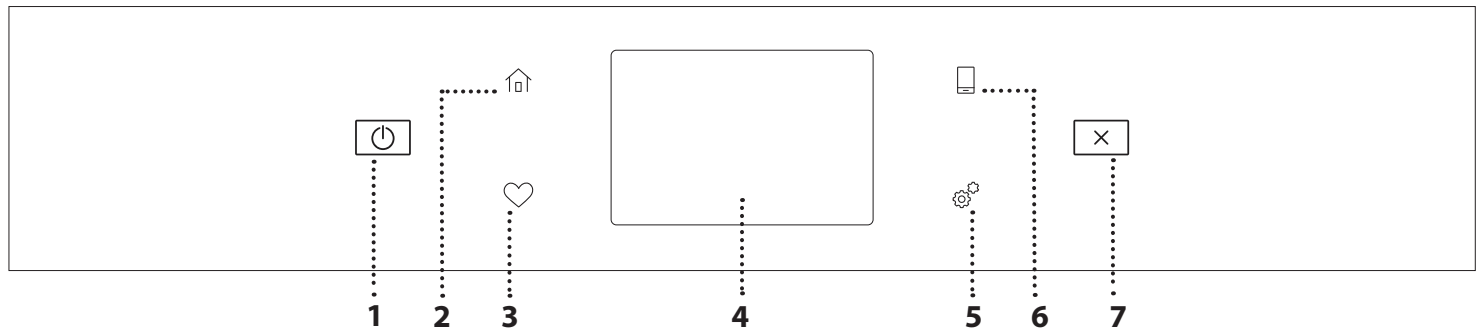
Teljes körű szolgáltatásaink eléréséhez,  
kérjük, regisztrálja termékét honlapunkon:  
[www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



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

**TERMÉKLEÍRÁS**


1. Vezérlőpanel
2. Kör alakú fűtőelem  
(nem látható)
3. Azonosító tábla  
(ne távolítsa el)
4. Ajtó
5. Felső fűtőelem/grill
6. Jelzőlámpa
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. KIJELEZŐ**
**5. ESZKÖZÖK**

Itt számtalan opció közül  
választhat, és módosíthatja a sütő  
beállításait

**6. TÁVVEZÉRLÉS**

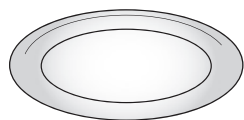
A 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool  
alkalmazás használatának  
engedélyezése.

**7. MÉGSE**

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

# TARTOZÉKOK

## FORGÓTÁNYÉR

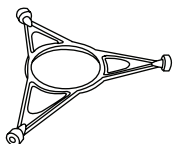


A tányértartóra helyezett üveg forgótányér mindegyik sütési módszerhez használható.

A forgótányért minden edényhez és a sütőtepsi kivételével minden

tartozékhoz is használni kell.

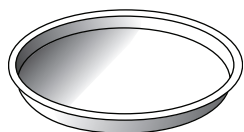
## FORGÓTÁNYÉRTARTÓ



Ezt a tányértartót kizárólag a forgótányérhoz használja.

Ne tegyen rá más tartozékokat.

## CRISP TÁLCA

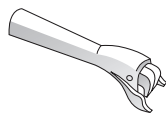


Csak azokra a célokra használja, amelyekre tervezték.

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

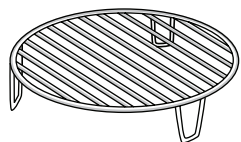
kifejezetten erre a célra való funkcióval. Az ételt közvetlenül a Crisp tálcára helyezze.

## A CRISP TÁLCA FOGANTYÚJA



A forró Crisp tálcát ezzel lehet kivenni a sütőből.

## SÜTŐRÁCS



Segítségével közelebb helyezhető az étel a grillhez, így tökéletesen megpirul, és a levegő keringetése is optimális.

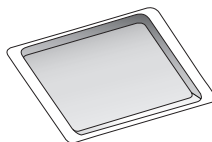
Bizonyos „6<sup>th</sup> Sense Crisp Fry”

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

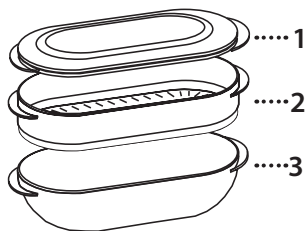


A sütőtepsit csak légkeveréses funkciókkal használja; a mikrohullámú funkcióval nem használható.

Tegye be a sütőtepsit vízszintesen a sütőtérben levő állványra.

Megjegyzés: 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.

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     | Étel              | 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.

| Étel                  | Időtartam (perc) |
|-----------------------|------------------|
| Kelt tésztás sütemény | 7-10             |
| Hamburger             | 8-10 *           |

\* A sütési idő felénél fordítsa meg az ételt.

Szükséges tartozékok: Crisp tálca, a Crisp tálca fogantyúja

### • HŐLÉGBEFÚVÁS

Ezzel a funkcióval a hagyományos sütőkhöz hasonlóan lehet elkészíteni az ételeket. A funkcióval az ételt a sütőlapon vagy más, sütőben is használható sütőedényben készítheti el.

| Élelmiszer     | Hőfok (°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) | Hőfok (°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.

| Étel    | Grillfokozat | Időtartam (perc) |
|---------|--------------|------------------|
| Pirítós | Magas        | 5-6              |
| Rák     | Közepes      | 18-22            |

Javasolt tartozékok: Sütőrács

### • GRILL + MIKRO

Ételek gyors sütéséhez, csőben sütéshez, mikrohullámú és grill funkciók kombinálásához.

| Étel                 | Teljesítmény (W) | Grillfokozat | Időtartam (perc) |
|----------------------|------------------|--------------|------------------|
| Csőben sült burgonya | 650              | Közepes      | 20-22            |
| Burgonya héjában     | 650              | Magas        | 10-12            |

Javasolt tartozékok: Sütőrács

### • TURBO GRILL

A legjobb eredmény érdekében a grill és a légkeveréses sütés jellemzőit ötvözi. Javasoljuk, hogy sütés közben forgassa meg az ételt.

| Étel        | 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.

| Étel                   | 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.

#### EXTRUDÁLT KENYÉR-FAGYASZTOTT

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.

| Étel  | 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 MELEGÍTÉS

Fagyasztott vagy szobahőmérsékletű készételek újramelegítéséhez. A sütő automatikusan kiszámolja a legrövidebb idő alatt elérhető legjobb eredményhez szükséges értékeket. Helyezze az ételt egy hőálló, a mikrohullámú sütőben használható tányérra vagy tálba. Vegye ki a csomagolásból. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon rajta alufólia. A felmelegítés végén hagyja 1-2 percig 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.

| Étel  | Súly / adagok |
|---|---------------|
| <b>PANÍROZOTT RÁNTOTT FILE</b><br>Sütés előtt enyhén kenje meg olajjal. Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán. Tegye a tálcát a rácsra   | 100-500 g     |
| <b>FASÍROZOTT</b><br>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><br>Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán   | 1-3 darab     |
| <b>VEGYES SÜLT HAL *</b><br>Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán  | 100-500 g     |
| <b>PANÍROZOTT GARNÉLÁK *</b><br>Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán  | 100-500 g     |
| <b>PANÍROZOTT TINTAHALKARIKÁK *</b><br>Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán   | 100-500 g     |
| <b>PANÍROZOTT HALRÚD *</b><br>Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán. Fordítsa meg, amikor a sütő jelzi   | 100-500 g     |
| <b>SÜLT BURGONYA *</b><br>Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán  | 200-500 g     |
| <b>SÜLT BURGONYA</b><br>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><br>Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán  | 100-600 g     |
| <b>PADLIZSÁN</b><br>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><br>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><br>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><br>Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán. Tegye a tálcát a rácsra   | 200-600 g     |
| <b>PANÍROZOTT SAJT *</b><br>Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán. Tegye a tálcát a rácsra   | 100-400 g     |
| <b>HAGYMAKARIKÁK *</b><br>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 iTunes Store-ból vagy a Google Play Store-ból is.

#### 2. Fiók létrehozása

Ha még nem tette meg, most létre kell hoznia egy saját fiókot. Ennek segítségével hálózatba rendezheti készülékeit, és távolról felügyelheti és vezérelheti azokat.

#### 3. Regisztrálja készülékét

Kövesse az alkalmazás utasításait a készülék regisztrációjához. A regisztrációhoz szüksége lesz a készülék Smart Appliance IDentifier (SAID) kódjára. Ez a kód a termékre rögzített azonosító táblán található.

#### 4. Csatlakozás a WIFI-hálózathoz

Kövesse a beállítási folyamat („scan-to-connect”) lépéseit. Az alkalmazás végigvezeti Önt a készülék otthoni vezeték nélküli hálózathoz való csatlakoztatásának lépésein.

Ha az Ön routere támogatja a WPS 2.0 (vagy újabb) rendszert, válassza a „KÉZI” opciót, majd érintse meg a „WPS beállítás” gombot: Nyomja meg a vezeték nélküli routeren a WPS gombot a két készülék közötti kapcsolat létrehozásához.

Szükség esetén a készüléket manuálisan is csatlakoztathatja a „Hálózat keresése” opcióval.

Az SAID-kód az okoseszköz és a készülék szinkronizálásához szükséges.

A MAC-cím a WIFI-modulon található.

A csatlakoztatást csak akkor kell újra elvégezni, ha Ön megváltoztatja a router beállításait (pl. hálózat neve, jelszó vagy adatszolgáltató).

### 3. DÁTUM ÉS IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A sütő otthoni hálózatra való csatlakoztatásakor az időt és a dátumot a rendszer automatikusan beállítja. Ellenkező esetben ezeket manuálisan kell beállítani.

- Érintse meg a megfelelő számokat az idő beállításához.
  - Érintse meg a „BEÁLLÍTÁS” gombot a mentéshez.
- Az idő beállítása után be kell állítani a dátumot.
- Érintse meg a megfelelő számokat a dátum beállításához.
  - Érintse meg a „BEÁLLÍTÁS” gombot a mentéshez.

Hosszabb áramkimaradás után ismét be kell állítani az időt és a dátumot.

### 4. A SÜTŐ FELMELEGÍTÉSE

Az új sütő a gyártásból visszamaradt szagot bocsáthat ki: ez teljesen normális.

Ezért mielőtt a sütőt étel készítésére használná, azt


javasoljuk, hogy melegítse fel üresen a lehetséges szagok eltávolítása érdekében. Távolítsa el minden védőkartont vagy átlátszó filmréteget a sütőről, és távolítsa el minden tartozékot a belsejéből.

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

A készülék első használatát követően érdemes kiszellőztetni a helyiséget.

## NAPI HASZNÁLAT

### 1. A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA


- A sütő kikapcsolásához nyomja meg a  gombot, vagy érintse meg a kijelzőt bárhol.
- A kijelzőn választhat a Kézi és a 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 „Hőlégbefúvás” funkció használatakor a  gombot megérintve aktiválhatja az előmelegítést.

#### IDŐTARTAM

A mikrohullámú, illetve a mikrohullámú-kombinált funkcióknál mindig be kell állítani egy sütési időtartamot.

- Érintse meg a számokat, és állítsa be a kívánt sütési időt.
- A „KÖVETKEZŐ” gombot megérintve mentse el a beállítást.

A sütési idő végén a sütés automatikusan leáll.

A nem mikrohullámú funkciók esetén nem szükséges sütési időt beállítani, ha kézzel szeretné vezérelni a sütést.

- Az időtartam beállításához először érintse meg a „Állítsa be a sütési időt” opciót.

Ha egy előre beállított sütési időtartamot törölni szeretne, hogy manuálisan fejezze be a sütést, érintse meg az időtartam értéket, majd a „STOP” gombot.

### 3. A 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.

### 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 előmelegítés nem elérhető: 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 zárósinóráját, 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 „Hőlégbefűvés” funkciót javasoljuk. Vagy a sütési idő csökkentése érdekében használható még a „Hőlégbefűvés + MIKRO” funkció is, ha a mikrohullámú teljesítmény nem haladja meg a 160 wattot. Így az étel puha és illatos marad.

A „Hőlégbefűvés” 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 „Hőlégbefűvés + 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 zsemlemorzsával 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 „Hőlégbefűvés” funkcióval: ilyenkor melegítse elő a sütőt 200 °C-ra, és a mozzarella csak a sütési idő kétharmadánál szórja rá a pizzára.




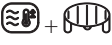














### HÚS ÉS HAL

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 hőlégbefűvést a mikrohullámokkal kombinálja, tehát a „Turbógrill + mikrohullám” vagy a „Hőlégbefűvés + mikrohullám” funkciót.

A legjobb sütési eredmények érdekében állítsa a mikrohullám teljesítményét 350 W-ra.

| Élelmiszer-kategóriák            |                         | Tartozékok | Mennyiség   | Sütési információk   |  |
|----------------------------------|-------------------------|------------|-------------|--|--|
| SERPENYŐS RAGU<br>ÉS SÜLT TÉSZTA | Lasagna                 |            | 4 - 10 adag | Készítse el a kedvenc receptje szerint. Öntsön beszamelmártást a tetejére, szórja meg sajttal, és pirítsa aranybarnára |  |
|                                  | Cannelloni              |            | 400-1500 g  |  |  |
|                                  | Lasagna *               |            | 500-1200 g  | Vegye ki a csomagolásból. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon rajta alufólia   |  |
|                                  | Cannelloni *            |            | 400-1500 g  |  |  |
| RIZS, TÉSZTA, GABONA             | RIZS ÉS<br>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 ∞•  | Öntse vizet és rizst a pároló alsó részébe, és fedje le. Öntse hozzá tejet, amikor a sütő jelzi. 2 adaghoz használjon 75 ml rizst, 200 ml vizet és 300 ml tejet. |
|                                  |                         |            | Főtt tészta | 1-4 adag ∞•  | Állítsa be a tésztahoz javasolt főzési időt. Tegye be a tésztát, amikor a sütő utasítja, és főzze lefedve. 100 g tésztahoz kb. 750 ml vizet használjon           |
|                                  | MAGOK ÉS<br>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 ∞• | Öntse 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. Ízlés szerint fűszerezze fokhagymával és zöldfűszerrel. Sütés után pihentesse 15 percig, mielőtt felvágná                     |
|                       | Borjúsült               |   |   | Sütés előtt kenje meg olajjal vagy olvasztott vajjal. Sózza és borsozza. Sütés után pihentesse 15 percig, mielőtt felvágná  |
|                       | 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 15 percig, mielőtt felvágná  |
|                       | 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 15 percig, mielőtt felvágná    |
|                       | 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. Terítse szét 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. 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 |   |
|-----------------------------|----------------------------------|------------------------------|---|--------------------|---|
| 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 zsemlemorzsával 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          | Terítse szét 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 zöldsűszerrel   |
|                              | Hasábburgonya         |    | 300-800 g   | A sütőbe helyezés előtt darabolja fel hosszúkás darabokra, és ízesítse olajjal, sóval és zöldsűszerrel   |
|                              | 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 zöldsűszereivel.  |
|                              | 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  |  |
|                              | 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   |
|                              | Répa                  |   |   |  |
|                              | 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              |                       |   | Terítse szét egyenletesen a párolórácson  |  |
| GŐZÖLT FAGYASZTOTT ZÖLDSÉGEK | Gőzölt zöldségek      |    | 300        | Terítse szét egyenletesen a párolórácson   |
| SÜLT ZÖLDSÉGEK               | Sült burgonya *       |   | 200-500 g   | Terítse szét 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. Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán |
|                              | Burgonyakrokkett      |   | 100-600 g   | Terítse szét 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. Terítse szét 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. Terítse szét 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)


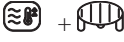









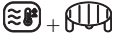
 Pároló  
(Edény + fedő)

 Pároló  
(edény)

 Sütőrác

 Szögletes  
sütőtepsi

 Crisp tálc

| 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, izesítse sóval, balsamecettel 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  |  |
|                       | Szendvicskenyér formában |    | 1-2 darab  | Készítsen egy könnyű kenyértésztát kedvenc receptje alapján. A kelesztéshez tegye egy kenyérsütő formába. A kelesztéshez használja a sütő kelesztés funkcióját  |  |
|                       | Tekercsek, elősütött     |   | 1 csomag   | Vegye ki a csomagolásból. Terítse szét egyenletesen a sütőtepsin  |  |
|                       | Lángos                   |    | 1 csomag   | Formázza egy nagy vagy több kisebb pogácsává, és tegye a kivajazott Crisp tálcára   |  |
|                       | Tekercsek, konzerv       |    | 1 csomag   | Vegye ki a csomagolásból. Terítse szét egyenletesen a sütőtepsin  |  |
| PIZZA                 | Pizza                    |    | 2-6 adag   | Készítse el a pizzatésztát a következő összetevőkből: 150 ml víz, 15 g élesztő, 200-225 g liszt, olaj, só. Kelessze meg a sütő kelesztő funkciója segítségével. Nyújtsa ki a tésztát, és fektesse rá az enyhén kiszírozott sütőtepsire. Tegyen rá például paradicsomot, mozzarella sajtot és sonkát |  |
|                       | Vékony pizza *           |   | 250-500 g  | Vegye ki a csomagolásból. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon rajta alufólia  |  |
|                       | Vastag pizza *           |  | 300-800 g  |   |  |
|                       | 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 |
|                       |                          | 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 kizsirozott 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 kizsirozott sütőtepsire   |
|                        | Gyümölcszel töltött pite    |            | 800-1500 g   | Terítse szét a tésztát egy piteformában, majd szórjon rá zsemlemorzsát, 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 töltsen 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 töltsen a papírfomákba. Terítse szét egyenletesen a sütőtepsin   |
|                        | Szuflé                      |            | 2-6 adag   | Készítse el a szuflét 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. Töltsen muffinformákba.   |
| ÉDESSEGEK              | 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 töltsen meg marcipánnal vagy fahéjjal, cukorral és vajjal  |
|                        | Forró csokoládé             |            | 2-8 adag   | Készítse el a kedvenc receptje szerint egy edényben. Adjon hozzá vaníliát vagy fahéjat. Sűrítse kukoricakeményítővel   |
|                        | Brownie                     |            | 1 csomag   | Készítse el a kedvenc receptje szerint. Tegyen sütőpapírt a sütőtepsire, és terítse rá a tésztát   |
| TOJÁS                  | Rántotta                    |            | 2-10 darab   | Készítse el a kedvenc receptje szerint egy edényben  |
|                        | Kenyérben sült tükörtojás   |            | 1-6 darab  | Enyhén zsírozza meg a Crisp tálcát előmelegítés előtt  |
|                        | Omlett                      |            | 1 csomag   |  |
|                        | Tejsodó                     |            | 1-2 adag   | Egy adaghoz 0,5 liter tej, 4 tojás sárgája, 100 g cukor és 40 g liszt szükséges. Öntse a tejet egy edénybe, és tegye a sütőbe. Amikor a sütő jelzi, öntse össze a tejet óvatosan a tojássárgájából, cukorból és lisztből készült keverékkel, majd folytassa a sütést |
| SNACKEK                | Pattogatott kukorica        | —          | 90-100 g   | A papírzacskót mindig közvetlenül az üveg forgótányérra helyezze. Egyszerre csak egy zacskót pattogtasson ki   |
|                        | Csirkeszárnyak *            |            | 300-600 g  | Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán   |
|                        | Csirkefalatok *             |            | 200-600 g  |  |
|                        | Panírozott sajt *           |            | 100-400 g  | Sütés előtt kenje meg a sajtot egy kevés olajjal. Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán   |
|                        | Hagymakarikák *             |            | 100-500 g  | Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán   |
|                        | Pírtott 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 törlőkendővel tisztítsa. Ha nagyon szennyezett a felület, tegyen a kendőre pár csepp pH-semleges tisztítószeret. Törölje le egy száraz ruhával.
- 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.

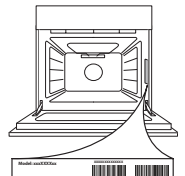
# HIBAEELHÁRÍTÁS

| Probléma   | Lehetséges ok   | Megoldás   |
|--|---|--|
| A készülék nem működik.  | Áramkimaradás.<br>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.<br>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.<br>A router beállításai megváltoztak.<br>A vezeték nélküli kapcsolat nem éri el a készüléket.<br>A sütő nem képes stabilan kapcsolódni az otthoni hálózatra.<br>A kapcsolódást nem támogatja a hálózat. | Ellenőrizze, hogy a WIFI-router csatlakozik-e az internetre.<br>Ellenőrizze, hogy a WIFI-jel kellően erős-e a készülék közelében.<br>Próbálja újraindítani a routert.<br>Lásd a „WIFI GYIK” fejezetben.<br>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 az alábbi elérhetőségeken találhatóak:

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





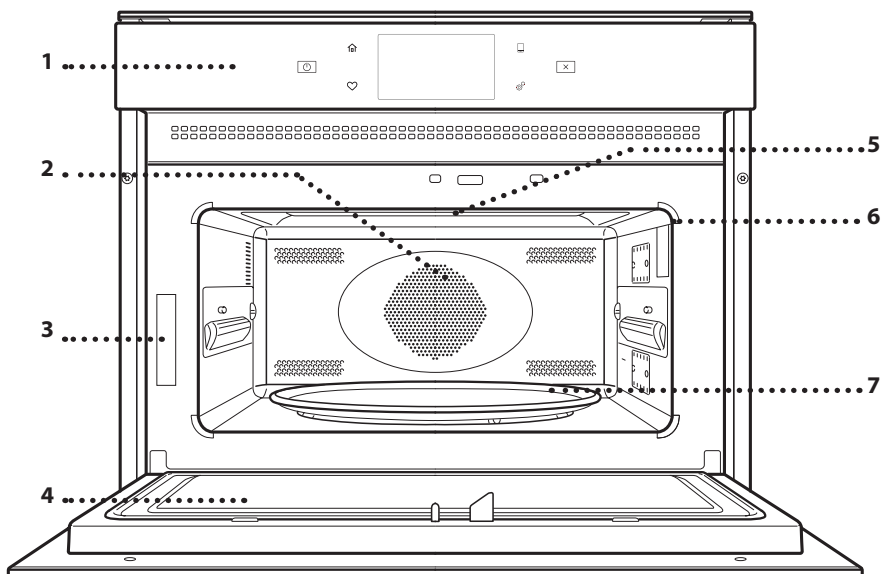
VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS  
WHIRLPOOL

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



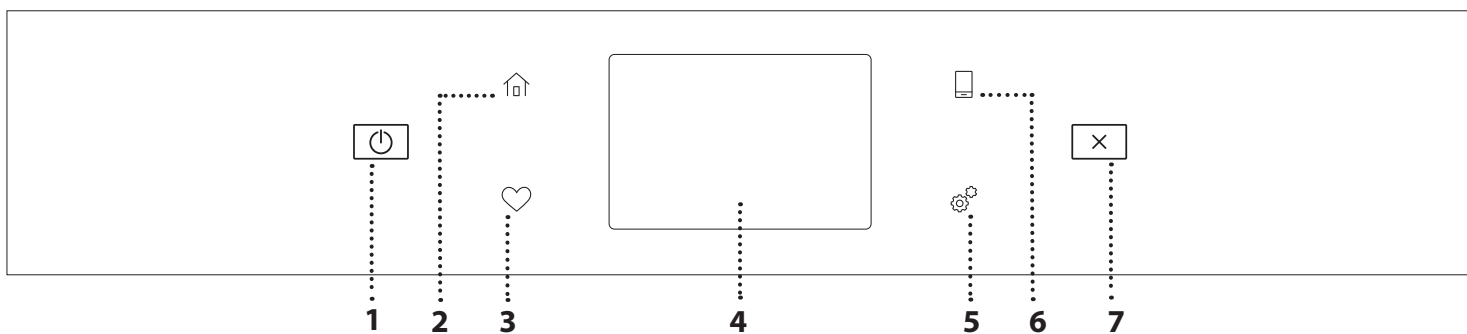
Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție instrucțiunile  
privind siguranța.

## DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panou de comandă
2. Rezistența circulară  
(nu este vizibilă)
3. Plăcuța cu datele 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

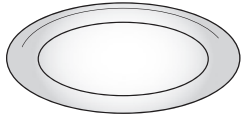
Pentru a activa utilizarea aplicației  
Whirlpool 6<sup>th</sup> Sense Live.

### 7. ANULARE

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

## ACCESORII

### PLACA ROTATIVĂ

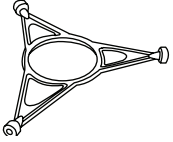


Placa rotativă din sticlă amplasată pe suportul său poate fi utilizată pentru toate metodele de preparare.

Placa rotativă trebuie să fie utilizată întotdeauna ca bază de susținere

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

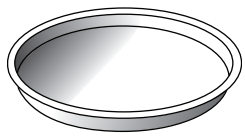
### SUPPORTUL PLĂCII ROTATIVE



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

Nu amplasați alte accesorii pe acest suport.

### FARFURIA CRISP

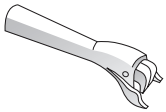


Numai pentru utilizare cu funcțiile desemnate.

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

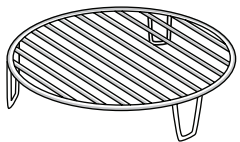
preîncălzită atunci când este goală, utilizându-se funcția specială exclusiv în acest scop. Amplasați alimentele direct pe farfuria Crisp.

### MÂNERUL PENTRU FARFURIA CRISP



Util pentru scoaterea din cuptor a farfuriei Crisp fierbinți.

### GRĂTAR DE SÂRMĂ



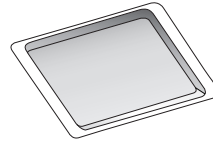
Acesta vă permite să amplasați alimentele mai aproape de grill, pentru o rumenire perfectă a preparatelor și permite circulația optimă a aerului.

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

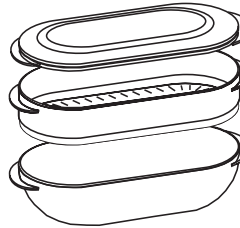


Utilizați tava de copt numai cu funcțiile care permit prepararea prin convecție; aceasta nu trebuie să fie utilizată niciodată în combinație cu microundele.

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 accesoriiile nu intră în contact cu pereții interiori ai cuptorului.**

**Înainte de punerea în funcțiune a cuptorului, verificați întotdeauna ca placa rotativă să se poată roti liberă. Aveți grijă să nu răsturnați placa rotativă atunci când introduceți sau scoateți alte accesorii.**

## FUNȚII DE PREPARARE



### FUNȚII MANUALE

#### • MICROUND

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.) |
|-------------|------------------------|------------|---------------|
| Încălzire   | 2 cești                | 900        | 1 - 2         |
| Încălzire   | Piure de cartofi 1 kg  | 900        | 10 - 12       |
| Decongelare | Carne tocată 500 g     | 160        | 15 - 16       |
| Coacere     | Pandișpan              | 750        | 7 - 8         |
| Coacere     | Cremă de ou            | 500        | 16 - 17       |
| Coacere     | Ruladă de carne tocată | 750        | 20 - 22       |

#### • CRISP

Pentru rumenirea perfectă a unui preparat, atât pe partea superioară, cât și pe partea inferioară. Această funcție trebuie să fie utilizată doar în combinație cu farfuria Crisp specială.

| Alimente    | Durată (min.) |
|-------------|---------------|
| Tort dospit | 7 - 10        |
| Hamburger   | 8 - 10 *      |

\* Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare.

Accesorii necesare: Farfuria Crisp, mânerul pentru farfuria Crisp

#### • AER FORȚAT

Pentru prepararea alimentelor astfel încât să se obțină rezultate similare celor obținute în cazul utilizării unui cuptor convențional. Pentru prepararea anumitor alimente, se pot folosi tava de copt sau alte accesorii pentru gătit adecvate pentru utilizarea în cuptor.

| Alimente          | Temp. (°C) | Durată (min.) |
|-------------------|------------|---------------|
| Sufleu            | 175        | 30 - 35       |
| Cupcake cu brânză | 170 *      | 25 - 30       |
| Fursecuri         | 175 *      | 12 - 18       |

\* Este necesară preîncălzirea

Accesorii recomandate: Tavă de copt dreptunghiulară/grătar de sârmă

#### • AER FORȚAT+MICROUND

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: Grătarul 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   | Fierțe mediu | 18 - 22       |

Accesorii recomandate: Grătarul de sârmă

#### • GRILL + MICROUND

Pentru prepararea și gratinarea rapidă a alimentelor, combinați funcția de microunde cu funcțiile Grill.

| Alimente              | Putere (W) | Nivel grill  | Durată (min.) |
|-----------------------|------------|--------------|---------------|
| Cartofi gratinați     | 650        | Fierțe mediu | 20 - 22       |
| Cartofi copti umpluți | 650        | Ridicat      | 10 - 12       |

Accesorii recomandate: Grătarul de sârmă

#### • TURBO GRILL

Pentru rezultate perfecte, combinați funcția Grill cu funcția de preparare prin convecție cu aer a cuptorului. Este recomandat să întoarceți alimentele pe parcursul procesului de preparare.

| Alimente     | Nivel grill | Durată (min.) |
|--------------|-------------|---------------|
| Kebab de pui | Ridicat     | 25 - 35       |

Accesorii recomandate: Grătarul de sârmă

#### • GRILL TURBO + MICROUND

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         |
| Porc cotlete         | 350        | Ridicat     | 30-40         |

Accesorii recomandate: Grătarul de sârmă

#### • PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ

Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului înainte de pornirea unui ciclu de preparare.

#### • FUNȚII 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 gătirea complet în mod automat a tuturor tipurilor de alimente. Pentru a utiliza în mod optim această funcție, urmați indicațiile din tabelul cu informații privind prepararea.

#### • DECONGELARE CU FUNCȚIA 6<sup>th</sup> SENSE

Pentru decongelarea rapidă a diferitelor tipuri de alimente doar prin specificarea greutății 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.

#### • FUNCȚIA DE PREPARARE LA ABURI 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 funcție 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><br>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><br>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><br>Distribuți uniform pe farfuria Crisp  | 1 - 3 pt          |
| <b>PRĂJIRE MIXTĂ PEȘTE *</b><br>Distribuți uniform pe farfuria Crisp   | 100 - 500 g       |
| <b>CREVEȚI CU PESMET *</b><br>Distribuți uniform pe farfuria Crisp   | 100 - 500 g       |
| <b>RONDELE DE CALAMARI ÎN PESMET *</b><br>Distribuți uniform pe farfuria Crisp   | 100 - 500 g       |
| <b>CROCHETE DE PEȘTE CU PESMET *</b><br>Distribuți uniform pe farfuria Crisp. Întoarceți atunci când se solicită acest lucru   | 100 - 500 g       |
| <b>CARTOFI PRĂJIȚI *</b><br>Distribuți uniform pe farfuria Crisp   | 200 - 500 g       |
| <b>CARTOFI PRĂJIȚI</b><br>Decoșiți 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><br>Distribuți uniform pe farfuria Crisp   | 100 - 600 g       |
| <b>VINETE</b><br>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><br>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><br>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><br>Distribuți uniform pe farfuria Crisp. Așezați farfuria pe grătar   | 200 - 600 g       |
| <b>CAȘCAVAL PANE *</b><br>Distribuți uniform pe farfuria Crisp. Așezați farfuria pe grătar   | 100 - 400 g       |
| <b>RONDELE DE CEAPĂ *</b><br>Distribuți uniform pe farfuria Crisp. Așezați farfuria pe grătar  | 100 - 500 g       |

## UTILIZAREA AFIŞAJULUI TACTIL



**Pentru a derula într-un meniu sau o listă:**  
Trageți pur și simplu cu degetul pe afișaj pentru a derula printre elemente sau valori.



**Pentru a selecta sau a confirma:**  
Atingeți ecranul pentru a selecta valoarea sau elementul de meniu dorit.

**Pentru a reveni la ecranul anterior:**


Atingeți < .

**Pentru a confirma o setare sau a merge la următorul ecran:**

Atingeți „SETARE” sau „URMĂTORUL”.

## PRIMA UTILIZARE

Atunci când porniți aparatul pentru prima dată, va trebui să configurați produsul.

Setările pot fi modificate ulterior apăsând  pentru a accesa meniul „Unelte”.

### 1. SELECTAREA LIMBII

Când porniți pentru prima dată aparatul, trebuie să setați mai întâi limba și ora.

- Trageți cu degetul pe ecran pentru a derula lista cu limbile disponibile.
- Apăsați pe limba dorită.

Dacă atingeți < , veți reveni la ecranul anterior.

### 2. CONFIGURAREA REȚELEI WIFI

Caracteristica 6th Sense Live vă permite să acționați cuptorul de la distanță de pe un dispozitiv mobil. Pentru a activa controlul de la distanță al aparatului, mai întâi trebuie să finalizați cu succes procesul de conectare. Acest proces este necesar pentru a vă înregistra aparatul și pentru a-l conecta la rețeaua dumneavoastră de domiciliu.

- Apăsați pe „SETAȚI ACUM” pentru a configura conexiunea.

În caz contrar, atingeți „OMITERE” pentru a vă conecta la produs ulterior.

#### CONFIGURAREA CONEXIUNII

Pentru a utiliza această funcție, este necesar să dețineți: Un smartphone sau o tabletă și un router fără fir conectat la internet.

Utilizați dispozitivul inteligent pentru a verifica dacă semnalul rețelei fără fir de domiciliu este puternic lângă aparat.

Cerințe minime.

Dispozitiv inteligent: Android 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. 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 iTunes Store sau magazinul Google Play.

#### 2. Creați un cont

Dacă nu aveți un cont încă, va trebui să Creați un cont. Acesta vă va permite să conectați în rețea aparatele și, de asemenea, să le vizualizați și să le controlați de la distanță.

#### 3. Înregistrați-vă aparatul

Urmați instrucțiunile furnizate de aplicație pentru a vă înregistra aparatul. Veți avea nevoie de numărul Smart Appliance Identifier (SAID) (Identificatorul aparatului inteligent) pentru a finaliza procesul de înregistrare. Puteți afla acest cod unic de pe plăcuța cu date tehnice atașată la produs.

#### 4. Conectați-vă la WiFi

Urmați procedura de configurare prin scanare pentru conectare. Aplicația vă va dirija pe parcursul procesului de conectare a aparatului la rețeaua fără fir din locuința dumneavoastră.

Dacă routerul dumneavoastră acceptă WPS 2.0 (sau mai mare), selectați „MANUAL”, apoi apăsați pe „Setare WPS”: Pe routerul fără fir, apăsați butonul WPS pentru a stabili o conexiune între cele două produse.

Dacă este necesar, puteți conecta și manual produsul utilizând opțiunea „Search for a network” (Căutare rețea).

Codul SAID este utilizat pentru a sincroniza un dispozitiv inteligent cu aparatul dumneavoastră.

Adresa MAC este afișată pentru modulul WiFi.

Procedura de conectare va trebui efectuată din nou numai dacă modificați setările routerului (de exemplu, numele rețelei, parola sau furnizorul de date).

### 3. SETAREA OREI ȘI A DATEI

Conectarea cuptorului la rețeaua de domiciliu va seta ora și data în mod automat. În caz contrar, va fi necesar să le setați manual.

- Atingeți cifrele relevante pentru a seta ora.
- Apăsați „SETARE” pentru a confirma.

După ce ați setat ora, va trebui să setați data.

- Atingeți numerele relevante pentru a seta data.
- Apăsați „SETARE” pentru a confirma.

După întreruperea alimentării cu energie electrică pentru o perioadă lungă de timp, trebuie să setați din nou ora și data.

## 4. ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricație: Acest lucru este absolut normal.


Prin urmare, înainte de a începe să preparați alimentele, vă recomandăm să încălziți cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute. Îndepărtați elementele de protecție din carton

sau foliile transparente ale cuptorului și scoateți accesoriile din interiorul acestuia. Încălziți cuptorul la 200 °C, preferabil utilizând funcția "Preîncălzire rapidă".

Se recomandă să aerisiți încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

## UTILIZAREA ZILNICĂ

### 1. 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. SETAREA FUNCȚIILOR MANUALE

După selectarea funcției dorite, puteți modifica setările acesteia. Pe afișaj vor fi prezentate setările care pot fi modificate.

#### PUTERE / TEMPERATURĂ / NIVEL GRILL

- Derulați printre valorile sugerate și selectați-o pe cea dorită.

În funcția „Aer forțat”, puteți apăsa  pentru a activa preîncălzirea.

#### DURATĂ

În funcțiile cu microunde și combinate cu microunde, trebuie să setați întotdeauna o durată de preparare.

- Atingeți cifrele relevante pentru a seta durata de preparare dorită.
- Atingeți „URMĂTORUL” pentru a confirma.

La finalizarea duratei de preparare, procesul de preparare se oprește în mod automat.

În cazul funcțiilor care nu pot fi utilizate cu microunde, nu este necesar să setați durata de preparare dacă doriți să gestionați manual procesul de preparare.

- Pentru a seta durata, apăsați pe „Setați timpul de gătit”.

Pentru a anula o durată setată în timpul preparării și pentru a gestiona astfel manual finalizarea preparării, atingeți valoarea duratei și apoi selectați „STOP”.

### 3. SETAREA FUNCȚIILOR 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.

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.

Programarea unei ore de începere temporizată a procesului de preparare va dezactiva etapa de preîncălzire a cuptorului: Cuptorul va atinge treptat temperatura necesară, adică duratele de preparare vor fi puțin mai lungi decât cele indicate în tabelul cu informații privind prepararea.

- Pentru a activa funcția imediat și pentru a anula durata de temporizare programată, atingeți .

### 5. ACTIVAREA FUNCȚIEI


- După ce ați configurat setările, atingeți „START” pentru a activa funcția.

Dacă cuptorul este fierbinte și funcția necesită o temperatură maximă specifică, va apărea un mesaj pe afișaj.

În funcțiile cu microunde, este furnizată o protecție la pornire. Ușa trebuie să fie deschisă și închisă înainte de a porni funcția.

- Deschideți ușa.
- Introduceți alimentele în cuptor și închideți ușa.
- 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. PREÎNCĂLZIRE


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 efectuarea manuală a acestei modificări.

- Selectați o funcție care vă permite să selectați funcția de preîncălzire manual.
- Atingeți pictograma  pentru a activa sau dezactiva preîncălzirea. Aceasta va fi setată ca opțiune implicită.

## 8. ÎNTRERUPEREA PREPARĂRII

Anumite funcții 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. FINALIZAREA PROCESULUI DE PREPARARE

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 SETĂRIILOR



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 presărați la baza prăjiturii pesmet sau biscuiți sfărâmați înainte de a adăuga umplutura.

### 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

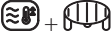


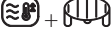


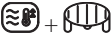









Pentru a obține rumenirea perfectă a suprafeței într-o perioadă scurtă de timp, menținând în același timp interiorul cărnii sau al peștelui fraged și suculent, se recomandă să utilizați funcții care combină funcția Aer forțat cu microundele, de exemplu „Turbo grill + Microunde” sau „Aer forțat + Microunde”.

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<br>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   |   |   |  |
|                                | 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<br>CEREALE | Bulgur  |  |   | 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  |  | 100 - 400 g   | 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                  | Friptură de vită la cuptor  |    | 800 - 1500 g  | Ungeți cu ulei și frecați cu sare și piper. Condimentați cu usturoi și ierburi aromatice în funcție de 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 la cuptor  |    | 800 - 1500 g  | Ungeți cu ulei sau unt topit. Frecați cu sare și piper. La finalul procesului de preparare, lăsați preparatul să stea cel puțin 15 minute înainte de a tăia  |
|                       | Cotlete                     |    | 2 - 6 bucăți  | Ungeți cu ulei și rozmarin. Frecați cu sare și piper negru. Distribuți uniform pe grătarul de la grill   |
|                       | Coaste                      |    | 700 - 1200 g  | Ungeți cu ulei și condimentați în funcție de preferință. Frecați cu sare și piper. Distribuți uniform în farfuria Crisp, cu partea cu os orientată în jos  |
|                       | Bacon                       |   | 50 - 150 g    | Distribuți uniform în farfuria Crisp   |
| MIEL                  | Friptură de miel la cuptor  |    | 1000 - 1500 g | Ungeți cu ulei sau unt topit. Frecați cu sare, adăugați piper și usturoi tăiat fin. La finalul procesului de preparare, lăsați preparatul să stea cel puțin 15 minute înainte de a tăia                                |
|                       | Cotlet                      |   | 2 - 8 bucăți  | Ungeți cu ulei și frecați cu sare și piper. Distribuți uniform pe grătar   |
| PUI                   | Friptură de pui la cuptor   |    | 800 - 2500 g  | Ungeți cu ulei și condimentați în funcție de preferință. Frecați cu sare și piper. Introduceți în cuptor cu pieptul în sus   |
|                       | Bucăți de pui               |  | 400 - 1200 g  | Ungeți cu ulei și condimentați în funcție de preferință. Distribuți uniform în farfuria Crisp, cu partea cu piele orientată în jos   |
|                       | File / Piept de pui         |   | 300 - 1000 g  | Ungeți puțin farfuria Crisp înainte de preîncălzire  |
| CARNE LA ABUR         | Fileuri de Pui              |  | 300 - 800 g   | Distribuți uniform în grătarul de preparare la aburi   |
|                       | Hot dog                     |  | 4 - 8 bucăți  | Adăugați crenvuștii în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi și acoperiți cu apă. Încălziți descoperit   |
| MÂNCĂRURI CU CARNE    | Ruladă de carne tocată      |  | 4-8 porții    | Preparați în conformitate cu rețeta favorită și dați forma tăvii pentru franzelă, apăsând pentru a elimina golurile de aer   |
|                       | 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 crenvuști        |  | 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 pt mw/  
cuptor



Oală de preparare  
cu aburi  
(Completă)



Oală de preparare  
cu aburi  
(Parte inferioară +  
Capac)



Oală de preparare  
cu aburi  
(parte inferioară)







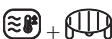






Grătarul de sârmă



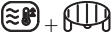




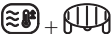

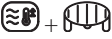







Tavă de copt  
dreptunghiulară




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 <sup>o</sup>      | 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                     | Ungeți puțin farfuria Crisp înainte de preîncălzire. Condimentați medaliioanele de pește cu ulei și acoperiți cu semințe de susan                                     |                               |  |


\* Congelat <sup>o</sup> 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  |
|                          | Cartofi feliați       |    | 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 copti umpluți |    | 200 - 1000 g   | Ungeți cu ulei sau unt topit. Tăiați în formă de cruce partea superioară a cartofilor și turnați smântâna fermentată și ingredientele favorite.   |
| LEGUME GRATINATE         | Cartofi               |    | 4 - 10 porții  | Feliați și introduceți într-un recipient mare. Condimentați cu sare, piper și turnați deasupra smântână. Presărați brânză deasupra  |
|                          | Broccoli              |    | 600 -1500 g  | Tăiați în bucăți și introduceți într-un recipient mare. Condimentați cu sare, piper și turnați deasupra smântână. Presărați brânză deasupra   |
|                          | Conopidă              |    | 600 -1500 g  |   |
|                          | 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 g  | 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  | Feliați, 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  | Feliați, 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 pt mw/  
cuptor



Oală de preparare  
cu aburi  
(Completă)



Oală de preparare  
cu aburi  
(Parte inferioară +  
Capac)



Oală de preparare  
cu aburi  
(parte inferioară)















Grătarul de sârmă



Tavă de copt  
dreptunghiulară



















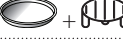












Farfurie Crisp

| 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 |   |
| PĂINE                            | 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 nucleu de cocos deshidratat. 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 pt mw/ cuptor   | Oală de preparare cu aburi (Completă)   | Oala de preparare cu aburi (Parte inferioară + Capac)                               | Oala de preparare cu aburi (parte inferioară)                                       | Grătarul 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 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 Wi-Fi 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.

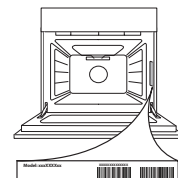
# REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

| Problemă   | Cauză posibilă  | Soluție  |
|--|---|--|
| Cuptorul nu funcționează.  | Pană de curent.<br>Deconectare de la rețeaua electrică.   | Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriți și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.   |
| Pe afișaj apare litera „F” urmată de un număr sau o literă.  | Defecțiune cuptor.  | Contactați cel mai apropiat centru de servicii de asistență tehnică post-vânzare pentru clienți și precizați numărul care este prezentat după litera „F”. Apăsați pe  , atingeți  „Info” și apoi selectați „Factory Reset” (Resetare la valorile din fabrică). Toate setările salvate vor fi șterse.   |
| Cuptorul emite zgomote, chiar și când este oprit.  | Ventilatorul de răcire este activ.  | Deschideți ușa sau așteptați până când procesul de răcire este finalizat.  |
| Funcția nu se activează.<br>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.<br>Setările routerului au fost modificate.<br>Conexiunile fără fir nu ajung la aparat.<br>Cuptorul nu reușește să stabilească o conexiune la rețeaua de domiciliu.<br>Conectivitatea nu este suportată. | Verificați dacă routerul WiFi este conectat la internet.<br>Verificați dacă puterea semnalului WiFi este corespunzătoare în apropierea aparatului.<br>Încercați să reporniți routerul.<br>Consultați secțiunea „Întrebări frecvente legate de WiFi”.<br>Dacă au fost modificate setările rețelei dumneavoastră fără fir de domiciliu, conectați la rețea: Apăsați pe  , atingeți  „WiFi” și apoi selectați „Conectare la rețea”. |
| Conectivitatea nu este suportată.  | Operarea de la distanță nu este permisă în țara dumneavoastră.  | Înainte de achiziționare, verificați dacă țara dumneavoastră permite operarea de la distanță a aparatelor electronice.   |



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

- Vizitând site-ul nostru web [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)
- Utilizând codul QR
- 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, vă rugăm să precizați codurile specificate pe plăcuța cu date de identificare a produsului dumneavoastră.





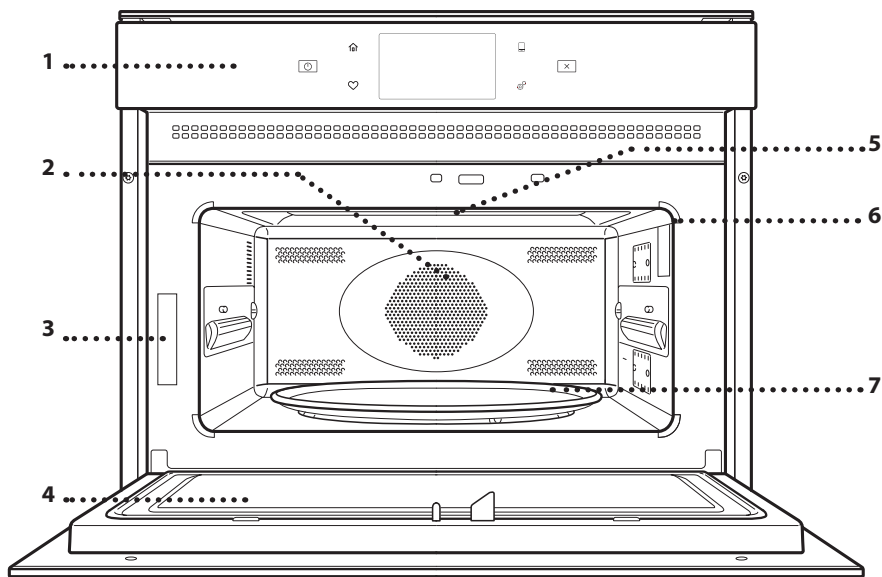
**HVALA ŠTO STE KUPILI PROIZVOD KOMPA NIJE WHIRLPOOL**

Kako biste dobili kompletniju podršku, registrujte svoj uređaj na [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



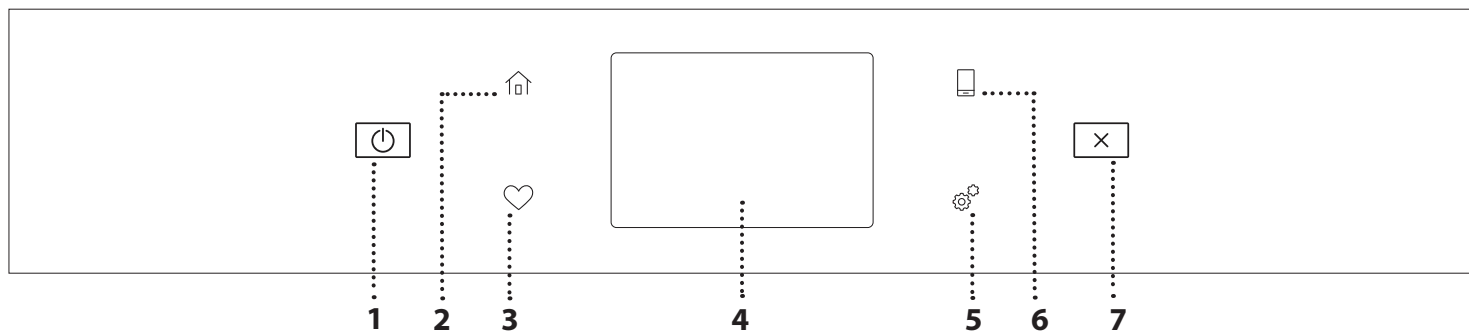
**Pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja.**

## OPIS PROIZVODA



1. Kontrolna tabla
2. Kružni grejač (nije vidljiv)
3. Pločica za identifikaciju (ne uklanjajte je)
4. Vrata
5. Gornji grejač/grill (roštilj)
6. Svetlo
7. Obrtna ploča

## OPIS KONTROLNE TABLE



### 1. UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE

Za isključivanje i uključivanje pećnice.

### 2. POČETNO

Za brz pristup glavnom meniju.

### 3. OMILJENA

Za pozivanje liste omiljenih funkcija.

### 4. DISPLEJ

### 5. ALATKE

Za biranje između nekoliko opcija i takođe za promenu podešavanja i preferenci pećnice

### 6. DALJINSKO UPRAVLJANJE

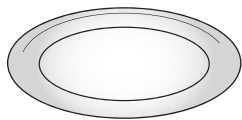
Za omogućavanje korišćenja Whirlpool aplikacije 6<sup>th</sup> Sense Live.

### 7. OTKAŽI

Za zaustavljanje svih funkcija pećnice osim sata, kuhinjskog tajmera i zaključavanja kontrola.

## DODATNI PRIBOR

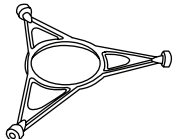
### OBRTNA PLOČA



Kada je postavljena na svoje postolje, staklena obrtna ploča se može koristiti za sve načine pripreme hrane.

Obrtna ploča se uvek mora koristiti kao podloga za sve druge posude ili pribor, osim za pleh za pečenje.

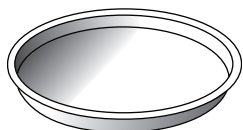
### NOSAČ OBRTNE PLOČE



Nosač koristite samo za staklenu obrtnu ploču.

Ne stavljajte drugi pribor na nosač.

### CRISP TANJIR

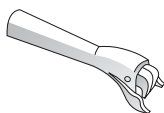


Samo za upotrebu sa određenim funkcijama.

Crisp tanjir se uvek mora postaviti na sredinu staklene obrtne ploče i može se prethodno zagrejati kada je

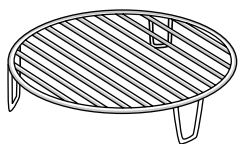
prazan, samo pomoću posebne funkcije za ovu svrhu. Stavite hranu direktno na Crisp tanjir (tanjir za stvaranje hrskave korice).

### DRŠKA ZA CRISP TANJIR



Korisna je pri uklanjanju Crisp tanjira iz pećnice.

### ŽIČANA REŠETKA



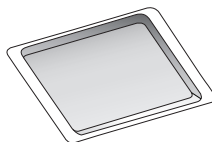
Omogućava vam da hranu stavite bliže roštilju, da savršeno zapečete hranu i omogućava optimalnu cirkulaciju vazduha.

Mora se koristiti kao osnova za crisp tanjir u nekim „6<sup>th</sup> Sense Crisp Fry“ funkcijama.

Postavite žičanu rešetku na obrtnu ploču, vodeći računa da ne dolazi u kontakt sa drugim površinama.

Količina i vrsta pribora može se razlikovati u zavisnosti od kupljenog modela.

### PRAVOUGAONI PLEH ZA PEČENJE

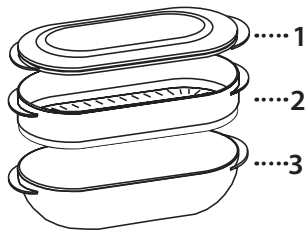


Pleh za pečenje koristite samo sa funkcijama koje dozvoljavaju konvekciono kuvanje; ne sme se nikada koristiti u kombinaciji sa mikrotalasima.

Tanjir ubacite horizontalno, stavljajući ga na rešetku u delu za pečenje.

Obratite pažnju na sledeće: Ne morate uklanjati obrtnu ploču i nosač pri korišćenju pleha za pečenje.

### POSUDA ZA KUVANJE NA PARI



Za kuvanje na pari hrane kao što je riba ili povrće, stavite je u korpu (2) i sipajte vodu za piće (100 ml) na dno posude za kuvanje na pari (3) kako biste dobili potrebnu količinu pare.

Za barenje hrane kao što je krompir, testenina, pirinač ili

žitarice, stavite je na dno posude za kuvanje na pari (korpa nije neophodna) i dodajte vodu za piće u količini koja odgovara količini hrane koju kuvate.

Za najbolje rezultate, pokrijte posudu za kuvanje na pari dobijenim poklopcem (1).

Posudu za kuvanje na pari uvek stavljajte na staklenu obrtnu ploču i koristite je samo sa odgovarajućim funkcijama za pripremu hrane ili sa funkcijom mikrotalasa.

Donji deo posude za kuvanje na pari je takođe konstruisan da se koristi u kombinaciji sa posebnom funkcijom čišćenja parom.

Ostali dodaci koji nisu obezbeđeni mogu se kupiti odvojeno u postprodajnom servisu.

**Na tržištu je dostupan razni dodatni pribor. Pre nego što kupovine, uverite se da je pogodan za upotrebu u mikrotalasnoj pećnici i otporan na temperaturu pećnice.**

**Metalne posude za hranu ili piće ne treba nikada koristiti za pripremu hrane u mikrotalasnoj pećnici.**

**Uvek vodite računa da hrana i pribor ne dođu u kontakt sa unutrašnjim zidovima pećnice.**

**Uvek proverite da li obrtna ploča može slobodno da se okreće pre puštanja pećnice u rad. Vodite računa da ne izmestite obrtnu ploču prilikom stavljanja ili uklanjanja drugog pribora.**

# FUNKCIJE ZA PEČENJE



## RUČNE FUNKCIJE

### • MIKROTALASI

Za brzu pripremu hrane ili podgrevanje hrane ili pića.

| Snaga (W) | Preporučeno za  |
|-----------|---|
| 900       | Brzo podgrevanje pića ili hrane sa visokim sadržajem vode.                                      |
| 750       | Pripremanje povrća.   |
| 650       | Pripremanje mesa i ribe.  |
| 500       | Spremanje sosova sa mesom ili sosova sa sirom ili jajima. Da se zapeku pite sa mesom ili pasta. |
| 350       | Sporo, lagano kuvanje. Idealno za otapanje putera ili čokolade.                                 |
| 160       | Odmrzavanje zaleđene hrane ili omekšavanje putera ili sira.                                     |
| 90        | Omekšavanje sladoleda.  |

| Radnja      | Hrana              | Snaga (W) | Trajanje (min.) |
|-------------|--------------------|-----------|-----------------|
| Podgrevanje | 2 šolje            | 900       | 1–2             |
| Podgrevanje | Krompir pire 1 kg  | 900       | 10–12           |
| Odmrzavanje | Mleveno meso 500 g | 160       | 15–16           |
| Pripremanje | Patišpanj          | 750       | 7–8             |
| Pripremanje | Krem od jaja       | 500       | 16–17           |
| Pripremanje | Mesna vekna        | 750       | 20–22           |

### • CRISP

Da se hrana savršeno zapeče i sa donje i sa gornje strane. Ova funkcija se može koristiti samo uz poseban Crisp tanjir.

| Hrana            | Trajanje (min.) |
|------------------|-----------------|
| Kolač sa kvascem | 7–10            |
| Hamburger        | 8–10 *          |

\* Okrenite hranu na polovini procesa pripreme.

Potreban pribor: Crisp tanjir, drška za Crisp tanjir

### • FORCED AIR (KRUŽENJE VAZDUHA)

Za pečenje obroka na način kojim se postižu slični rezultati kao i prilikom korišćenja klasične pećnice. Pleh za pečenje ili drugo posuđe podesno za upotrebu u pećnici može da se koristi za pečenje određene hrane.

| Hrana            | Temp. (°C) | Trajanje (min.) |
|------------------|------------|-----------------|
| Sufle            | 175        | 30–35           |
| Kolačić sa sirom | 170 *      | 25–30           |
| Keks             | 175 *      | 12–18           |

\* Potrebno predzagrevanje

Preporučeni pribor: Pravougaoni pleh za pečenje/žičana rešetka

### • FORCED AIR + MW (KRUŽENJE VAZDUHA + MT)

Za pripremanje hrane u pećnici za kratko vreme. Preporučuje se korišćenje rešetku radi optimalne cirkulacije vazduha.

| Hrana         | Snaga (W) | Temp. (°C) | Trajanje (min.) |
|---------------|-----------|------------|-----------------|
| Pečenje       | 350       | 170        | 35–40           |
| Pita sa mesom | 160       | 180        | 25–35           |

Preporučeni pribor: Žičana rešetka

### • ROŠTILJ (GRILL)

Da se hrana zapeče, pripremi na roštilju ili gratinira. Preporučujemo da hranu okrenete tokom pečenja.

| Hrana  | Grill nivo | Trajanje (min.) |
|--------|------------|-----------------|
| Tost   | Visoka     | 5–6             |
| Račići | Srednja    | 18–22           |

Preporučeni pribor: Žičana rešetka

### • GRILL+MT

Za brzo kuvanje i gratiniranje hrane, uz kombinaciju grill funkcija i mikrotalasa.

| Hrana               | Snaga (W) | Grill nivo | Trajanje (min.) |
|---------------------|-----------|------------|-----------------|
| Gratinirani krompir | 650       | Srednja    | 20–22           |
| Krompir u ljusci    | 650       | Visoka     | 10–12           |

Preporučeni pribor: Žičana rešetka

### • TURBO GRILL

Za savršene rezultate, uz kombinaciju funkcija roštilja i konvektionog pečenja vazduhom u pećnici.

Preporučujemo da hranu okrenete tokom pečenja.

| Hrana        | Grill nivo | Trajanje (min.) |
|--------------|------------|-----------------|
| Pileći kebab | Visoka     | 25–35           |

Preporučeni pribor: Žičana rešetka

### • TURBO ROŠTILJ + MIKROTALASI

Da brzo skuvate ili zapečete hranu, uz kombinaciju funkcija mikrotalasa, roštilja i konvektionog pečenja vazduhom.

| Hrana              | Snaga (W) | Grill nivo | Trajanje (min.) |
|--------------------|-----------|------------|-----------------|
| Zamrznuti kaneloni | 650       | Visoka     | 20–25           |
| Svinjski kotleti   | 350       | Visoka     | 30–40           |

Preporučeni pribor: Žičana rešetka

### • BRZO PREDZAGREVANJE

Za brzo predzagrevanje pećnice pre procesa kuvanja.

### • POSEBNE FUNKCIJE

#### » ODRŽAVANJE TOPLOTE

Koristi se za održavanje tek spremljene hrane toplom i svežom, uključujući meso, prženu hranu ili torte.

#### » NARASTANJE TESTA

Koristi se za optimalno dizanje slatkog ili pikantnog testa. Kako bi se očuvao kvalitet nadolaženja testa, nemojte aktivirati ovu funkciju ukoliko je pećnica još uvek topla nakon ciklusa pripremanja hrane.

Omogućavaju da se sve vrste hrane ispeku potpuno automatski. Da biste na najbolji način koristili ovu funkciju, sledite uputstva na odgovarajućoj tabeli za kuvanje.

#### • 6<sup>th</sup> SENSE DEFROST (6TH SENSE ODMRZAVANJE)

Kako biste brzo odmrzli različite namirnice samo navedite njihovu težinu. Za najbolje rezultate uvek stavite hranu direktno na staklenu obrtnu ploču.

CRISP BREAD DEFROST (Crisp odmrzavanje hleba)

Ova ekskluzivna Whirlpool funkcija vam omogućava da odmrznete zamrznuti hleb. Kombinovanjem tehnologija Defrost (odmrzavanje) i Crisp, vaš hleb će imati ukus i ostavljati utisak kao da je sveže pečen. Upotrebite ovu funkciju za brzo odmrzavanje i podgrevanje zamrznutih zemički, bageta i kroasana. U kombinaciji sa ovom funkcijom se mora koristiti Crisp tanjir.

| Hrana   | Težina     |
|---|------------|
| CRISP BREAD DEFROST (Crisp odmrzavanje hleba) | 50–800 g   |
| MESO  | 100–2000 g |
| ŽIVINA  | 100–3000 g |
| RIBA  | 100–2000 g |
| POVRĆE  | 100–2000 g |
| HLEB  | 100–2000 g |

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

Za podgrevanje gotove hrane koja je ili zaleđena ili na sobnoj temperaturi. Pećnica automatski izračunava podešavanja potrebna za postizanje najboljih rezultata za najkraće vreme. Stavite hranu na tanjir ili posudu bezbednu za mikrotalasnu upotrebu i otpornu na toplotu. Izvadite iz pakovanja pazeći da uklonite svu aluminijumsku foliju. Na kraju procesa podgrevanja, ostavljanje hrane da odstoji 1–2 minuta će uvek poboljšati rezultat, posebno za zamrznutu hranu.

Nemojte otvarati vrata tokom ove funkcije.

#### • 6<sup>th</sup> SENSE STEAM (6TH SENSE KUVANJE NA PARI)

Za kuvanje hrane na pari, kao što je povrće ili riba, koristite dostavljenu posudu za kuvanje na pari. Faza pripreme automatski generiše paru, tako što vodu na dnu posude za kuvanje na pari dovodi do ključanja. Vreme pripreme u ovoj fazi može da varira. Rerna zatim nastavlja da priprema hranu na pari u skladu sa podešenim vremenom.

Podesite 1– 4 minuta za meko povrće kao što je brokoli i praziluk ili 4– 8 minuta za tvrđe povrće kao što je šargarepa ili krompir.

Nemojte otvarati vrata tokom ove funkcije.

Potreban pribor: Posuda za kuvanje na pari

#### • 6<sup>th</sup> SENSE CRISP PRŽENJE

Ova zdrava i ekskluzivna funkcija kombinuje kvalitet funkcije „crisp“ sa svojstvima cirkulacije toplog vazduha. Ona omogućava postizanje hrskavih, ukusnih rezultata prženja, uz značajno smanjenje

potrebne količine ulja u poređenju sa tradicionalnim načinom pečenja, čak otklanjajući potrebu za korišćenjem ulja u nekim receptima. Moguće je pržiti različitu unapred određenu hranu, svežu ili zamrznutu.

Pridržavajte se sledeće tabele za korišćenje dodatnog pribora kao što je naznačeno i za postizanje najboljih rezultata kuvanja za svaku vrstu hrane (svežu ili zamrznutu\*).

| Hrana   | Težina/porcije |
|---|----------------|
| <b>PEČENJE POHOVANOG FILEA</b><br>Pre pečenja lagano premažite uljem. Ravnomerno rasporedite po Crisp tanjiru. Stavite tanjir na rešetku  | 100–500 g      |
| <b>ČUFTE</b><br>Pre pečenja lagano premažite uljem. Ravnomerno rasporedite po Crisp tanjiru. Stavite tanjir na rešetku  | 200–800 g      |
| <b>RIBA I KROMPIR *</b><br>Ravnomerno rasporedite po crisp tanjiru  | 1–3 porc.      |
| <b>MEŠANA PRŽENA RIBA *</b><br>Ravnomerno rasporedite po crisp tanjiru  | 100–500 g      |
| <b>POHOVANI ŠKAMPI *</b><br>Ravnomerno rasporedite po crisp tanjiru   | 100–500 g      |
| <b>POHOVANI KOLUTIĆI OD LIGNJI *</b><br>Ravnomerno rasporedite po crisp tanjiru   | 100–500 g      |
| <b>POHOVANI RIBLJI ŠTAPIĆI *</b><br>Ravnomerno rasporedite po Crisp tanjiru. Okrenite kada se zahteva   | 100–500 g      |
| <b>PRŽENI KROMPIRI *</b><br>Ravnomerno rasporedite po crisp tanjiru   | 200–500 g      |
| <b>PRŽENI KROMPIRI</b><br>Oljuštite i nasecite na štapiće. Potopite u hladnu vodu na 30 min. Osušite ubrusom i izmerite ih. Premažite maslinovim uljem (5%). Rasporedite na crisp tanjir. Stavite tanjir na rešetku. Okrenite kada se zahteva | 200–500 g      |
| <b>KROKETI OD KROMPIRA</b><br>Ravnomerno rasporedite po crisp tanjiru   | 100–600 g      |
| <b>PATLIDŽAN</b><br>Isecite, posolite i pustite da odstoji 30 min. Ispirite, osušite i izmerite. Premažite maslinovim uljem (5%). Ravnomerno rasporedite na crisp tanjir. Stavite tanjir na rešetku. Okrenite kada se zahteva                 | 200–600 g      |
| <b>PAPRIKA</b><br>Isecite, izmerite i premažite maslinovim uljem (5%). Ravnomerno rasporedite na crisp tanjir. Stavite tanjir na rešetku  | 200–500 g      |
| <b>TIKVICE</b><br>Isecite, izmerite i premažite maslinovim uljem (5%). Ravnomerno rasporedite na crisp tanjir. Stavite tanjir na rešetku  | 200–500 g      |
| <b>PILEĆI KOMADIĆI *</b><br>Ravnomerno rasporedite po Crisp tanjiru. Stavite tanjir na rešetku  | 200–600 g      |
| <b>POHOVANI SIR *</b><br>Ravnomerno rasporedite po Crisp tanjiru. Stavite tanjir na rešetku   | 100–400 g      |
| <b>KOLUTIĆI OD LUKA *</b><br>Ravnomerno rasporedite po Crisp tanjiru. Stavite tanjir na rešetku   | 100–500 g      |



## KAKO SE KORISTI DISPLEJ NA DODIR



**Da biste se kretali kroz meni ili listu:**

Jednostavno prevucite prstom preko displeja da biste se kretali kroz stavke ili vrednosti.



**Da biste izabrali ili potvrdili:**

Dodirnite ekran da biste izabrali vrednost ili stavku menija koja vam je potrebna.

**Da biste se vratili na prethodni ekran:**

Dodirnite < .

**Da biste potvrdili podešavanje ili prešli na naredni ekran:**

Dodirnite „SET” ili „NEXT”.

## PRVA UPOTREBA

Potrebno je da konfigurirate proizvod prilikom prvog uključivanja uređaja.

Podešavanja se mogu naknadno promeniti pritiskom na  da biste pristupili meniju „Tools” (Alatke).

### 1. ODABIR JEZIKA

Treba da podesite jezik i vreme prilikom prvog uključivanja uređaja.

- Prevucite preko ekrana da biste se kretali kroz listu dostupnih jezika.
- Dodirnite željeni jezik.

Dodirivanjem < vraćate se na prethodni ekran.

### 2. PODEŠAVANJE WIFI MREŽE

Funkcija 6th Sense Live vam omogućava da daljinski upravljate pećnicom sa mobilnog uređaja. Da biste omogućili daljinsku kontrolu uređaja, prvo morate uspešno da završite postupak podešavanja povezanosti. Ovaj postupak je neophodan kako biste registrovali svoj uređaj i povezali ga na bežičnu mrežu u svom domu.

- Dodirnite opciju „SETUP NOW” da biste podesili vezu.

U suprotnom dodirnite „SKIP” da biste kasnije povezali svoj uređaj.

#### KAKO SE PODEŠAVA VEZA

Da biste koristili ovu funkciju potrebno vam je: Pametni telefon ili tablet i bežični ruter povezan na internet.

Koristite svoj pametni uređaj da biste proverili da li je vaša signal vaše kućne bežične mreže jak u blizini uređaja.

Minimalni zahtevi.

Pametan uređaj: Android sa ekranom 1280x720 (ili većim) ili iOS.

U prodavnici aplikacija pogledajte kompatibilnost sa Android ili iOS verzijama.

Bežični ruter: 2,4 Ghz WiFi b/g/n.

#### 1. Preuzimanje aplikacije 6th Sense Live

Prvi korak u povezivanju vašeg uređaja jeste preuzimanje aplikacije na pametni uređaj. Aplikacija 6th Sense Live vas vodi kroz sve korake koji su ovde navedeni. Aplikaciju 6th Sense Live možete preuzeti sa iTunes Store ili Google Play Store.

#### 2. Kreiranje naloga

Ako to već niste uradili, potrebno je da kreirate nalog. Ovo će vam omogućiti da umrežite svoje uređaje i takođe da ih daljinski pratite i kontrolišete.

#### 3. Registrujte svoj uređaj

Sledite uputstva u aplikaciji da biste registrovali svoj uređaj. Potreban vam je broj identifikatora pametnih uređaja (SAID) da biste završili proces registracije. Možete pronaći njegov jedinstveni kod na identifikacionoj pločici koja se nalazi na proizvodu.

#### 4. Povezivanje na WiFi mrežu

Sledite proceduru podešavanja skeniranja za povezivanje. Aplikacija vas vodi kroz proces povezivanja uređaja na bežičnu mrežu u vašem domu.

Ako vaš ruter podržava verziju WPS 2.0 (ili noviju), izaberite „MANUALLY”, a zatim dodirnite „WPS Setup”. Pritisnite dugme WPS na bežičnom ruteru da biste uspostavili vezu između dva proizvoda.

Ako je potrebno, takođe možete ručno podesiti uređaj pomoću opcije „Search for a network”.

SAID kod se koristi za sinhronizovanje pametnog uređaja sa vašim uređajem.

MAC adresa se prikazuje za WiFi modul.

Procedura povezivanja se obavlja ponovo samo ako promenite podešavanja rutera (npr. naziv mreže, lozinku ili dobavljača podataka).

### 3. PODEŠAVANJE VREMENA I DATUMA

Povezivanjem pećnice na vašu kućnu mrežu se automatski podešavaju vreme i datum. U suprotnom je potrebno da ih ručno podesite.

- Dodirnite odgovarajuće brojeve da biste podesili vreme.

- Dodirnite „SET” za potvrdu.

Kada podesite vreme, potrebno je da podesite datum.

- Dodirnite odgovarajuće brojeve da biste podesili datum.

- Dodirnite „SET” za potvrdu.

Nakon dugotrajnog prekida u napajanju, potrebno je da ponovo podesite vreme i datum.

## 4. ZAGREVANJE PEĆNICE


Nova pećnica može ispuštati mirise zaostale nakon procesa proizvodnje: to je sasvim normalno. Pre nego što započnete pripremu hrane, preporučujemo vam da zagrejte praznu pećnicu kako biste eliminisali sve neprijatne mirise. Uklonite zaštitne kartone i folije iz pećnice i uklonite

sav dodatan pribor iz unutrašnjosti pećnice. Zagrejte pećnicu na 200 °C, idealno pomoću funkcije „Fast preheat“ (Brzo predzagrevanje).

Preporučuje se provetravanje prostorije nakon prve upotrebe uređaja.

# SVAKODNEVNA UPOTREBA

## 1. IZABERITE FUNKCIJU

- Da biste uključili pećnicu, pritisnite  ili dodirnite bilo koji deo ekrana.

Displej vam pruža izbor između funkcija Manual (Ručno) i 6<sup>th</sup> Sense.

- Dodirnite glavnu funkciju koja vam je potrebna da biste pristupili odgovarajućem meniju.
- Krećite se nadole ili nagore da biste pretražili listu.
- Izaberite željenu funkciju tako što ćete je dodirnuti.

## 2. PODEŠAVANJE RUČNIH FUNKCIJA

Nakon što ste odabrali željenu funkciju, možete izmeniti njena podešavanja. Na displeju će se pojaviti podešavanja koja se mogu promeniti.

### JAČINA / TEMPERATURA / GRILL NIVO

- Krećite se kroz predložene vrednosti i izaberite željenu.

U funkciji „Forced Air“ (Kruženje vazduha), možete dodirnuti  da biste aktivirali predzagrevanje.

### TRAJANJE

Kod funkcija sa mikrotalasima i funkcijama sa kombinovanim mikrotalasima, uvek morate podesiti vreme pečenja.

- Dodirnite odgovarajuće brojeve da biste podesili željeno vreme pečenja.
- Dodirnite opciju „NEXT“ za potvrdu.

Na kraju vremena pečenja, pečenje se automatski zaustavlja.

Kod funkcija bez mikrotalasa, nije potrebno podesiti vreme pečenja ukoliko želite ručno da upravljate pečenjem.

- Da biste započeli podešavanje trajanja, dodirnite opciju „Set Cook Time“.

Da biste otkazali podešeno trajanje tokom pečenja i na taj način ručno upravljali završetkom pečenja, dodirnite vrednost trajanja, a zatim izaberite opciju „STOP“.

## 3. PODEŠAVANJE 6<sup>th</sup> SENSE FUNKCIJA

6<sup>th</sup> Sense funkcije vam omogućavaju pripremanje različitih obroka biranjem između onih prikazanih na listi. Većinu podešavanja pečenja uređaj bira automatski kako bi se postigli najbolji rezultati.

- Izaberite tip pečenja sa liste.
- Izaberite funkciju.

Funkcije se prikazuju po kategorijama hrane u meniju 6<sup>th</sup> SENSE HRANA (vidite odgovarajuće tabele) i po

karakteristikama recepata u meniju ŽIVOTNI STIL.


- Kada izaberete funkciju, jednostavno naznačite karakteristiku hrane (količinu, težinu itd.) koju želite da pripremite da biste postigli savršen rezultat.

## 4. PODEŠAVANJE ODLAGANJA VREMENA POČETKA

Pre pokretanja funkcije bez mikrotalasa, možete odložiti pečenje: Funkcija će početi u vreme koje ste unapred izabrali.

- Dodirnite „DELAY“ (Odloži) da biste podesili željeno vreme početka.
- Kada podesite željeno odlaganje, dodirnite „START DELAY“ da biste pokrenuli vreme čekanja.
- Stavite hranu u pećnicu i zatvorite vrata: Funkcija se pokreće automatski nakon izračunatog vremenskog perioda.

Programiranje odloženog početka kuvanja onemogućava fazu predzagrevanja pećnice: Pećnica postepeno dostiže željenu temperaturu, što znači da je vreme pečenja nešto duže od onog koje je navedeno na tabeli kuvanja.

- Da biste odmah aktivirali funkciju i otkazali programirano vreme odlaganja, dodirnite .

## 5. POKRETANJE FUNKCIJE


- Kada konfigurirate podešavanja, dodirnite „START“ da biste aktivirali funkciju.

Ako je pećnica vrela, a funkcija zahteva određenu maksimalnu temperaturu, na displeju će se prikazati poruka.

Kod funkcija sa mikrotalasima postoji zaštita početka. Vrata se moraju otvoriti i zatvoriti pre pokretanja funkcije.

- Otvorite vrata.
- Stavite hranu u pećnicu i zatvorite vrata.
- Dodirnite „START“.

U bilo kom trenutku možete promeniti podešene vrednosti tokom pečenja dodirivanjem vrednosti koju želite da izmenite.

- Pritisnite  da biste prekinuli aktivnu funkciju u bilo kom trenutku.

## 6. JET START

Na dnu početnog ekrana postoji traka koja prikazuje tri različita trajanja. Dodirnite jedno od njih da biste započeli pečenje sa funkcijom sa mikrotalasima podešenom na punom snagu (900 W).

- Otvorite vrata.
- Stavite hranu u pećnicu i zatvorite vrata.
- Dodirnite željeno vreme pečenja.

## 7. PREDZAGREVANJE


Ako je prethodno aktivirana, na displeju se prikazuje status faze predzagrevanja kada se funkcija pokrene. Kada se ova faza završi, oglašava se zvučni signal, a na displeju se prikazuje da je pećnica postigla podešenu temperaturu.

- Otvorite vrata.
- Stavite hranu u pećnicu.
- Zatvorite vrata i dodirnite „DONE“ da biste započeli pečenje.

Stavljanje hrane u pećnicu pre završetka procesa prethodnog zagrevanja može imati kontraefekat na konačan rezultat pečenja. Otvaranje vrata tokom faze predzagrevanja je pauzira. Vreme kuvanja ne uključuje fazu predzagrevanja.

Možete da promenite podrazumevano podešavanje opcije za

predzagrevanje za funkcije kuvanja koje omogućavaju da se to ručno obavi.

- Izaberite funkciju koja vam omogućava da ručno izaberete funkciju predzagrevanja.
- Kliknite na ikonu  da biste aktivirali ili deaktivirali predzagrevanje. Biće podešeno kao podrazumevana opcija.

## 8. PAUZIRANJE PEČENJA

Neke od 6<sup>th</sup> Sense funkcija zahtevaju da se hrana okrene tokom pečenja. Oglasiće se zvučni signal i na displeju se prikazuje šta je potrebno uraditi.

- Otvorite vrata.
- Obavite radnju naznačenu na displeju.
- Zatvorite vrata, a zatim nastavite pečenje.

Pre nego što se pečenje završi, može se pojaviti zahtev da proverite hranu na isti način.



Oglasiće se zvučni signal i na displeju se prikazuje šta je potrebno uraditi.

- Proverite hranu.
- Zatvorite vrata, a zatim nastavite pečenje.

## 9. ZAVRŠETAK PRIPREME HRANE

Oglasiće se zvučni signal i na ekranu će se prikazati kada je hrana gotova.

Kod nekih funkcija, kada se pečenje završi, možete produžiti vreme pečenja ili sačuvati funkciju kao omiljenu.


- Dodirnite  da biste je sačuvali kao omiljenu.
- Dodirnite  da biste produžili pečenje.

## 10. OMILJENO

Funkcija Omiljeno čuva podešavanja pećnice za vaše omiljene recepte.

Pećnica automatski detektuje funkcije koje najčešće koristite. Nakon određenog broja korišćenja, pojavljuje se zahtev da dodate funkciju u omiljene.

### KAKO SAČUVATI FUNKCIJU


Kada se funkcija završi, možete dodirnuti  da biste je sačuvali kao omiljenu. Ovo vam omogućava da je ubuduće brzo koristite, zadržavajući ista podešavanja.

Displej vam omogućava da sačuvate funkciju prikazujući vreme za 4 omiljena obroka uključujući doručak, ručak, užinu i večeru.

- Dodirnite ikone da biste izabrali najmanje jedan.
- Dodirnite „SAVE AS FAVORITE“ da biste sačuvali funkciju.

### KADA SE SAČUVA

Kada sačuvate funkcije kao omiljene, na glavnom displeju se prikazuju funkcije koje ste sačuvali za trenutno doba dana.

Da biste pregledali meni omiljenih, pritisnite  : Funkcije se dele po različitim periodima za obroke i ponuđeni su neki predlozi.

- Dodirnite ikonu obroka da biste prikazali odgovarajuće liste.
- Krećite se kroz prikazanu listu.
- Dodirnite željeni recept ili funkciju.
- Dodirnite „START“ da biste aktivirali pečenje.

### PROMENA PODEŠAVANJA



Na ekranu Favorites (Omiljeno), možete dodati sliku ili naziv svakoj omiljenoj stavci da biste je prilagodili svojim željenim postavkama.

- Izaberite funkciju koju želite da promenite.
- Dodirnite „EDIT“.
- Izaberite svojstvo koje želite da izmenite.
- Dodirnite opciju „NEXT“: na displeju se prikazuju nova svojstva.
- Dodirnite „SAVE“ da biste potvrdili promene.

Na ekranu omiljenih takođe možete obrisati funkcije koje ste sačuvali:


- Dodirnite  odgovarajuću funkciju.
- Dodirnite „REMOVE IT“.

Takođe možete promeniti vreme kada se različiti obroci prikazuju:

- Pritisnite .
- Izaberite  „Preferences“.
- Izaberite „Times and Dates“.
- Dodirnite „Your Meal Times“.
- Krećite se kroz listu i dodirnite odgovarajuće vreme.
- Dodirnite odgovarajući obrok da biste ga promenili.

Svako polje za vreme se može kombinovati samo sa jednim obrokom.

## 11. ALATKE

Pritisnite  da biste otvorili meni „Tools“ u bilo kom trenutku.

Ovaj meni vam omogućava da birate između nekoliko opcija i da promenite podešavanja ili željene postavke za svoj proizvod ili displej.



### DALJINSKO OMOGUĆAVANJE

Za omogućavanje korišćenja Whirlpool aplikacije 6<sup>th</sup> Sense Live.

## OBRTNA PLOČA

Ova opcija zaustavlja okretanje obrtne ploče kako bi vam omogućila korišćenje velikih i četvrtastih posuda za mikrotalasnu pećnicu, koje ne mogu slobodno da se okreću unutar nje.

## KUHINJSKI TAJMER



Ova funkcija se može aktivirati prilikom korišćenja funkcije ili samo za vreme.

Kada se pokrene, tajmer će nastaviti automatski odbrojanje nezavisno, bez ikakvog uticaja na funkciju.

Kada se aktivira tajmer, takođe možete da izaberete i aktivirate funkciju.

Tajmer će nastaviti odbrojanje prikazano u gornjem desnom uglu ekrana.

Da biste vratili ili promenili kuhinjski tajmer:

- Pritisnite .
- Dodirnite .

Oglasiće se zvučni signal i ekran će pokazati kada tajmer završi sa odbrojanjem izabranog vremena.

- Dodirnite „DISMISS” da biste otkazali tajmer ili podesili novo trajanje tajmera.
- Dodirnite „SET NEW TIMER” da biste ponovo podesili tajmer.

## SVETLO

Za uključivanje ili isključivanje svetla u pećnici.

## SAMOČIŠĆENJE

Tokom ovog specijalnog ciklusa čišćenja, oslobađa se para zahvaljujući kojoj se svi ostaci hrane unutar pećnice mogu jednostavno otkloniti. Sipajte čašu pijaće vode samo u donji deo priložene posude za kuvanje na pari (3) ili u posudu koja je otporna na mikrotalase i aktivirajte funkciju.

Potreban pribor: Posuda za kuvanje na pari

## ISKLJUČIVANJE TONA

Dodirnite ikonu da biste isključili ili uključili sve zvuke i alarme.

## ZAKLJUČAVANJE KONTROLA

„Zaključavanje kontrola” vam omogućava da zaključate tastere na dodirnoj tabli kako ne bi mogla slučajno da se pritisnu.

Da biste aktivirali zaključavanje:

- Dodirnite  ikonu.

Da biste deaktivirali zaključavanje:

- Dodirnite displej.
- Prevucite nagore prikazanu poruku.

## ŽELJENE POSTAVKE

Za promenu nekoliko podešavanja pećnice.

## WI-FI

Za promenu podešavanja ili konfigurisanje nove kućne mreže.

## INFORMACIJE

Za isključivanje opcije „Store Demo Mode”, resetovanja proizvoda i dobijanje dodatnih informacija o proizvodu.

## KORISNI SAVETI

### PRIPREMA HRANE U MIKROTALASNOJ PEĆNICI

Mikrotalasi u hranu prodiru samo do određene dubine, tako da kada istovremeno pripremate nekoliko namirnica, razmaknite ih što je više moguće, kako biste omogućili da mikrotalasima bude izložena maksimalna površina.

Manji komadi se brže pripremaju od velikih: za ujednačeno pripremanje, isecite hranu u komade jednake veličine.

Većina hrane će nastaviti da se priprema, nakon što je mikrotalaso spremanje završeno. Stoga, uvek omogućite da se priprema dovrši u periodu kada hrana treba da odstoji.

Uklonite sve spojnice sa papirnih ili plastičnih kesa pre nego što ih stavite u mikrotalasnju pećnicu u svrhu pripremanja hrane.

Plastičnu foliju treba zaseći ili probosti viljuškom kako biste oslobodili pritisak i sprečili prskanje usled stvaranja pare tokom pripremanja hrane.

### TEČNOSTI

Tečnosti se mogu pregrijati iznad tačke ključanja bez vidnog ključanja. Ovo može učiniti da vrele tečnosti iznenada iskipe. Da biste to sprečili, izbegavajte korišćenje posuda sa uskim grlom, mešajte tečnost pre stavljanja posude u unutrašnjost mikrotalasne pećnice i ostavite kafenu kašičicu u posudi.

Nakon zagrevanja, ponovo promešajte pre nego što pažljivo izvadite posudu iz mikrotalasne pećnice.

### ZAMRZNUTA HRANA

Za najbolje rezultate, preporučujemo odmrzavanje direktno na staklenom plehu za sakupljanje masnoće. Ukoliko je potrebno, moguće je koristiti posudu od lake plastike koja je pogodna za mikrotalasnju upotrebu.

Kuvana hrana, paprikaši i sosevi sa mesom se bolje odmrzavaju ako ih povremeno promešate tokom odmrzavanja. Odvojte komade hrane čim počnu da se odmrzavaju: odvojeni komadi će se mnogo brže odmrznuti.

### HRANA ZA DECU

Ukoliko zagrevate hranu ili tečnost u posudi sa hranom za bebe ili flašici za bebe, uvek je promešajte i proverite temperaturu pre serviranja. Time će se obezbediti ravnomerna raspodela toplote i sprečiti se opasnost od ozleđivanja vrelom parom ili od opekotina.

Pre zagrevanja uverite se da ste skinuli poklopac posude i cuclu flašice.

### KOLAČI I HLEB

Za pečenje kolača i hleba preporučujemo funkciju „Forced Air“ (Vreo vazduh). Kao alternativu, u cilju smanjenja vremena pripreme hrane, možete izabrati funkciju „Forced Air + MW“ (Vreli vazduh+mikrotalasi), sa snagom mikrotalasa podešenom na ne više od 160 W u cilju zadržavanja mekoće i mirisa hrane.

Kod funkcije „Forced Air“ (Vreo vazduh), koristite tamne limene plehove za kolače i uvek ih postavljajte da dodatnu rešetku koju ste dobili sa aparatom.

Kao alternativu, za neke vrste hrane možete upotrebiti i pravougaoni pleh za pečenje, pogodan za pećnicu.

Ukoliko koristite funkciju „Forced Air + MW“ (Vreo vazduh + mikrotalasi), koristite samo posude pogodno za mikrotalasnju pećnicu i postavite ga na dostavljenu žičanu rešetku.

Da biste proverili da li je hrana pečena, stavite ražnjić u sredinu: Ako je ražnjić čist kada ga izvadite, kolač ili hleb je pečen.

Ukoliko koristite neprijanjajuće kalupe za kolače, nemojte mazati ivice maslacem pošto pecivo možda neće ravnomerno narasti oko ivica.

Ukoliko hrana „nabrekne“ tokom pripreme, sledeći put koristite nižu temperaturu i smanjite tečnost koju dodajete ili nežnije mešajte tokom pripreme.

Ako je donji deo kolača gnjecav, spustite rešetku i poprskajte dno kolača mrvicama hleba ili biskvita pre dodavanja punjenja.

### PIZZA





Kako biste za kratko vreme postigli ujednačeno pečenje i dobili hrskavo pica testo, preporučujemo upotrebu funkcije „Crisp“ zajedno sa posebnim dostavljenim dodatnim priborom.

Kao alternativu, za veće pice možete koristiti pravougaonu posudu za pečenje zajedno sa funkcijom „Forced Air“ (Vreo vazduh): u tom slučaju, prethodno zagrejte pećnicu na temperaturu od 200 °C i složite mocarela sir na dve trećine pice tokom procesa pečenja.






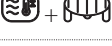














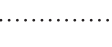
### MESO I RIBA

Kako bi se površina hrane brzo zapekla, a unutrašnjost ribe ili mesa ostala mekana i sočna, preporučujemo upotrebu funkcija koje kombinuju strujanje vrelom vazduha sa mikrotalasima, poput funkcija „Turbo grill + microwave“ (Turbo roštilj + mikrotalasi) ili „Forced Air + microwave“ (Vreli vazduh + mikrotalasi).

Da biste postigli najbolje moguće rezultate pripreme hrane, podesite snagu mikrotalasa na 350 W.

| Kategorije hrane                 |                        | Dodatni pribor  | Količina          | Informacije o kuvanju   |   |
|----------------------------------|------------------------|---|-------------------|---|---|
| KASEROLA I ZAPEČENA<br>TESTENINA | Lazanja                |  | 4–10 porcija      | Pripremite po svom omiljenom receptu. Prelijte bešamel sosom i pospite sirom da biste dobili savršenu zapečenu koricu |   |
|                                  | Kaneloni               |   | 400–1500 g        |   |   |
|                                  | Lazanja *              |  | 500–1200 g        | Izvadite iz pakovanja pazeći da uklonite svu aluminijsku foliju   |   |
|                                  | Kaneloni *             |   | 400–1500 g        |   |   |
| PIRINAČ, TESTENINA I ŽITARICE    | PIRINAČ I<br>TESTENINA |   | Pirinač           | 100–400 g <sup>o•</sup>   | Podesite preporučeno vreme za kuvanje pirinča. Dodajte posoljenu vodu i pirinač u donji deo posude za kuvanje na pari i poklopite. Koristite 2–3 šolje vode za svaku šolju pirinča. |
|                                  |                        |   | Sutlijaš          | 2–4 porcije <sup>o•</sup>   | Dodajte vodu i pirinač u donji deo posude za kuvanje na pari i poklopite. Na zahtev dodajte mleko. Za 2 porcije koristite 75 ml pirinča, 200 ml vode i 300 ml mleka.                |
|                                  |                        |   | Pasta (Testenina) | 1–4 porcije <sup>o•</sup>   | Podesite preporučeno vreme kuvanja za testeninu. Stavite testeninu kada to pećnica zatraži i kuvajte pokriveno. Koristite oko 750 ml vode za svakih 100 g testenine                 |
|                                  | SEMENKE I<br>ŽITARICE  |  | Bulgur            | 100–400 g   | Dodajte posoljenu vodu i žitarice u donji deo posude za kuvanje na pari i poklopite. Koristite 2 šolje vode za svaku šolju burgula  |
|                                  |                        |   | Kinoa             |   | Dodajte posoljenu vodu i žitarice u donji deo posude za kuvanje na pari i poklopite. Koristite 2 šolje vode za svaku šolju kinoe  |
|                                  |                        |   | Proso             |   | Dodajte posoljenu vodu i žitarice u donji deo posude za kuvanje na pari i poklopite. Koristite 3 šolje vode za svaku šolju prosa  |
|                                  |                        |   | Amarant           |   | Dodajte posoljenu vodu i žitarice u donji deo posude za kuvanje na pari i poklopite. Koristite 3–4 šolje vode za svaku šolju amaranta   |
|                                  |                        |   | Krupnik           |   | Dodajte posoljenu vodu i žitarice u donji deo posude za kuvanje na pari i poklopite. Koristite 3–4 šolje vode za svaku šolju krupnika   |
|                                  |                        |   | Ječam             |   | Dodajte posoljenu vodu i žitarice u donji deo posude za kuvanje na pari i poklopite. Koristite 3–4 šolje vode za svaku šolju ječma  |
|                                  |                        |   | Heljda            |   | Dodajte posoljenu vodu i žitarice u donji deo posude za kuvanje na pari i poklopite. Koristite 3 šolje vode za svaku šolju heljde   |
|                                  |                        |   | Kus-kus           |   | Dodajte posoljenu vodu i žitarice u donji deo posude za kuvanje na pari i poklopite. Koristite 2 šolje vode za svaku šolju kus-kusa   |
|                                  |                        |   | Ovsena kaša       |   |    |

\* Zamrznuto <sup>o•</sup> Predložena količina. Ne otvarajte vrata tokom kuvanja.

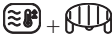



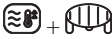






| Kategorije hrane |              | Dodatni pribor  | Količina   | Informacije o kuvanju  |
|------------------|--------------|---|--|--|
| MESO             | GOVEDINA     | Pečena govedina   |  800–1500 g   | Premažite uljem i utrljajte so i biber. Začinite belim lukom i začinskim biljem po želji. Na kraju kuvanja pustite da odstoji najmanje 15 minuta pre sečenja   |
|                  |              | Pečena teletina   |  800–1500 g   | Premažite uljem ili istopljenim puterom. Utrljajte so i biber. Na kraju kuvanja pustite da odstoji najmanje 15 minuta pre sečenja                              |
|                  |              | Odrezak   |  2–6 komada   | Premažite uljem i ružmarinom. Utrljajte so i crni biber. Rasporedite jednako po grill rešetki  |
|                  |              | Hamburger   |  2–6 komada   | Pre pečenja namažite uljem i posolite  |
|                  |              | Hamburger*  |  100–500 g  | Blago podmažite crisp tanjir pre predzagrevanja  |
|                  | SVINJETINA   | Pečena svinjetina   |  800–1500 g   | Premažite uljem ili istopljenim puterom. Utrljajte so i biber. Na kraju kuvanja pustite da odstoji najmanje 15 minuta pre sečenja                              |
|                  |              | Kotleti   |  2–6 komada   | Premažite uljem i ružmarinom. Utrljajte so i crni biber. Rasporedite jednako po grill rešetki  |
|                  |              | Rebarca   |  700–1200 g   | Premažite uljem i začinite po želji. Utrljajte so i biber. Ravnomerno rasporedite po crisp tanjiru tako da strana na kojoj se nalazi kost bude okrenuta nadole |
|                  |              | Slanina   |  50–150 g   | Ravnomerno rasporedite po crisp tanjiru  |
|                  | JAGNJETINA   | Pečena jagnjetina   |  1000–1500 g  | Premažite uljem ili istopljenim puterom. Utrljajte so, biber i iseckani beli luk. Na kraju kuvanja pustite da odstoji najmanje 15 minuta pre sečenja           |
|                  |              | Odrezak   |  2–8 komada   | Premažite uljem i utrljajte so i biber. Ravnomerno rasporedite po rešetki  |
|                  | PILETINA     | Pečena piletina   |  800–2500 g   | Premažite uljem i začinite po želji. Utrljajte so i biber. Stavite u pećnicu tako da grudi budu okrenute nagore  |
|                  |              | Komadi pileline   |  400–1200 g   | Premažite uljem i začinite po želji. Ravnomerno rasporedite po crisp tanjiru tako da strana sa kožom bude okrenuta nadole                                      |
|                  |              | Pileći fileti/grudi   |  300–1000 g   | Blago podmažite crisp tanjir pre predzagrevanja  |
|                  | MESO NA PARI | Pileći fileti   |  300–800 g  | Ravnomerno rasporedite po mreži za kuvanje na pari   |
|                  |              | Hrenovke  |  4–8 komada   | Dodajte viršle na dno posude za kuvanje i prelijte vodom. Kuvajte nepoklopljeno  |
|                  | JELA OD MESA | Mesna vekna   |  4–8 porcija  | Pripremite po svom omiljenom receptu i oblikujte u posudi za veknu pritiskajući, tako da bi se izbeglo stvaranje vazdušnih džepova                             |
|                  |              | Kebab   |  400–1200 g   | Namažite uljem i začinite biljem. Rasporedite jednako po grill rešetki   |
|                  |              | Pečenje pohovanog filea   |  100–500 g  | Premažite uljem. Ravnomerno rasporedite po crisp tanjiru   |
|                  |              | Kobasice i nemačke kobasice   |  200–800 g  | Blago podmažite crisp tanjir pre predzagrevanja. Kobasice probušite viljuškom da biste sprečili da prsnu   |
| Ćufte            |              |  200–800 g | Pripremite po svom omiljenom receptu i formirajte loptice težine oko 30–40 g. Premažite uljem. Ravnomerno rasporedite po crisp tanjiru |  |

DODATNI  
PRIBORPosuda otporna  
na mt/toplotuPosuda za  
kuvanje na pari  
(kompletna)Posuda za  
kuvanje na pari  
(Donji deo +  
poklopac)Posuda za  
kuvanje na pari  
(dole)

Žičana rešetka

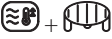




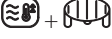

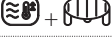








Pravougaoni pleh  
za pečenje

Crisp tanjir

|                       | Kategorije hrane             | Dodatni pribor                | Količina  | Informacije o kivanju   |   |
|-----------------------|------------------------------|-------------------------------|---|-------------------------|---|
| RIBA I MORSKI PLODOVI | CELA RIBA                    | Pečena cela riba              |  +  | 600–1200 g              | Premažite uljem. Začinite limunovim sokom, belim lukom i peršunom                     |
|                       |                              | Cela riba na pari             |    | 600–1200 g              |   |
|                       | FILETI I ODRESCI NA PARI     | Odrezak                       |    | 300–800 g <sup>◦•</sup> | Ravnomerno rasporedite po mreži za kvanje na pari                                     |
|                       |                              | Fileti                        |   |                         |   |
|                       | GRATINIRANA RIBA             | Gratinirana riba              |  +  | 500–1200 g              | Prekrijte prezlama i pospite narendanim puterom                                       |
|                       |                              | Gratinirana riba *            |    | 600–1200 g              | Izvadite iz pakovanja pazeći da uklonite svu aluminijumsku foliju                     |
|                       | MORSKI PLODOVI NA PARI       | Morski češljevi               |    | 1–6 komada              | Ravnomerno rasporedite po mreži za kvanje na pari                                     |
|                       |                              | Dagnje                        |    | 400–1000 g              | Začinite uljem, biberom, limunom, belim lukom i peršunom pre kvanja. Dobro promešajte |
|                       |                              | Škampi                        |    | 100–600 g               | Ravnomerno rasporedite po mreži za kvanje na pari                                     |
|                       | PRŽENA RIBA I MORSKI PLODOVI | Riba i krompir *              |    | 1–3 porcije             | Ravnomerno rasporedite po crisp tanjiru naizmenično redajući riblje filete i krompir  |
|                       |                              | Pohovani škampi *             |   | 100–500 g               | Ravnomerno rasporedite po crisp tanjiru   |
|                       |                              | Pohovani kolutići od lignji * |   |                         |   |
|                       |                              | Pohovani riblji štapići *     |   |                         |   |
| Mešana pržena riba *  |                              |                               |   |                         |   |
| Riblji odrezak        |                              | 300–800 g                     |   |                         |   |

\* Zamrznuto ◦• Predložena količina. Ne otvarajte vrata tokom kvanja.















| Kategorije hrane         |                         | Dodatni pribor  | Količina  | Informacije o kujanju   |
|--------------------------|-------------------------|---|---|---|
| PEČENO POVRĆE            | Krompir u komadima      |    | 300–1200 g  | Isecite na komade, začinite uljem, solju i začinskim biljem pre stavljanja u pećnicu  |
|                          | Kriške krompira         |    | 300–800 g   | Isecite na kriške, začinite uljem, solju i začinskim biljem pre stavljanja u pećnicu  |
|                          | Punjeno povrće          |    | 600–2200 g  | Izdubite povrće i napunite ga mešavinom mesnatog dela samog povrća, mlevenog mesa i rendanog sira. Začinite belim lukom, solju i začinskim biljem po želji.   |
|                          | Vegetarijanski burger * |    | 2–6 komada  | Blago podmažite crisp tanjir  |
|                          | Krompir u ljusci        |    | 200–1000 g  | Premažite uljem ili istopljenim puterom. Krstasto zasecite vrh krompira i prelijte pavlakom i svojim omiljenim prelivom.  |
| POVRĆE GRATIN            | Krompir                 |    | 4–10 porcija                                      | Isecite i stavite u veliku posudu. Začinite solju, biberom i prelijte pavlakom. Odozgo pospite sirom  |
|                          | Brokoli                 |    | 600–1500 g  | Isecite na komade i stavite u veliku posudu. Začinite solju, biberom i prelijte pavlakom. Odozgo pospite sirom  |
|                          | Karfiol                 |    | 600–1500 g  | Isecite na komade i stavite u veliku posudu. Začinite solju, biberom i prelijte pavlakom. Odozgo pospite sirom  |
|                          | Povrće *                |    | 400–800 g   | Izvadite iz pakovanja pazeći da uklonite svu aluminijumsku foliju   |
| POVRĆE NA PARI           | Krompir u komadima      |    | 300–1000 g  | Isecite na komade. Ravnomerno rasporedite po dnu posude za kuanje na pari   |
|                          | Grašak                  |    | 200–500 g   | Ravnomerno rasporedite po mreži za kuanje na pari   |
|                          | Šargarepe               |   |   |   |
|                          | Brokoli                 |   | 200–500 g   | Isecite na komade. Ravnomerno rasporedite po mreži za kuanje na pari  |
|                          | Karfiol                 |   |   |   |
|                          | Bundeve                 |    | 200–500 g   | Ravnomerno rasporedite po mreži za kuanje na pari   |
|                          | Kukuruz u klipu         |   | 300–1000 g  | Ravnomerno rasporedite po mreži za kuanje na pari   |
|                          | Paprike                 |   | 200–500 g   | Isecite na komade. Ravnomerno rasporedite po mreži za kuanje na pari  |
| Drugo povrće             |                         |   | Ravnomerno rasporedite po mreži za kuanje na pari |   |
| ZAMRZNUTO POVRĆE NA PARI | Povrće na pari          |  | 300 g   | Ravnomerno rasporedite po mreži za kuanje na pari   |
| PRŽENO POVRĆE            | Prženi krompiri *       |   | 200–500 g   | Ravnomerno rasporedite po crisp tanjiru   |
|                          | Prženi krompiri         |  | 200–500 g   | Oljuštite i nasecite na štapiće. Potopite u hladnu posoljenu vodu na 30 minuta. Operite, osušite i izmerite. Pomešajte sa uljem, oko 10 g za svakih 200 g suvog krompira. Ravnomerno rasporedite po crisp tanjiru |
|                          | Kroketi od krompira     |   | 100–600 g   | Ravnomerno rasporedite po crisp tanjiru   |
|                          | Patlidžan               |   | 200–600 g   | Isecite i potopite u hladnu posoljenu vodu na 30 minuta. Isperite, osušite i izmerite. Pomešajte sa uljem, oko 10 g za svakih 200 g suvog plavog patlidžana. Ravnomerno rasporedite po crisp tanjiru              |
|                          | Paprika                 |  | 200–500 g   | Isecite, izmerite i pomešajte sa uljem, oko 10 g za svakih 200 g suve paprike. Začinite solju. Ravnomerno rasporedite po crisp tanjiru  |
|                          | Tikvice                 |   | 200–500 g   | Isecite, izmerite i pomešajte sa uljem, oko 10 g za svakih 200 g suvih tikvica. Začinite solju i crnim biberom. Ravnomerno rasporedite na crisp tanjir  |

DODATNI  
PRIBORPosuda otporna  
na mt/toplotuPosuda za  
kuanje na pari  
(kompletna)Posuda za  
kuanje na pari  
(Donji deo +  
poklopac)Posuda za  
kuanje na pari  
(dole)



























Žičana rešetka

Pravougaoni pleh  
za pečenje

Crisp tanjir


|                 | Kategorije hrane         | Dodatni pribor  | Količina  | Informacije o kivanju  |   |
|-----------------|--------------------------|---|---|--|---|
| SLANE<br>PITE   | Kiš-loren                |    | 1 serija  | Stavite testo na crisp tanjir i probušite ga viljuškom. Spremite mešavinu za kiš-loren u količini za 8 porcija   |   |
|                 | Kiš-loren *              |   | 200–800 g   | Izvadite iz pakovanja pazeći da uklonite svu aluminijumsku foliju  |   |
|                 | Slana pita               |  +  | 1 serija  | Stavite testo u pleh za pitu za 8–10 porcija i probušite ga viljuškom. Nafilujte testo po svom omiljenom receptu   |   |
|                 | Štrudla sa povrćem       |    | 800–1500 g  | Pripremite mešavinu iseckanog povrća. Poprskajte uljem i pržite na tiganju 15–20 minuta. Pustite da se ohladi. Dodajte svež sir i začinite solju, balzamiko sirćetom i začinama. Urolajte ga u testu i savijte spoljašnji deo          |   |
| HLEB            | Zemičke                  |    | 1 serija  | Pripremite testo prema Vašem omiljenom receptu za lagani hleb. Formirajte rolnice pre nego što naraste. Koristite funkciju pećnice za narastanje   |   |
|                 | Zemičke *                |   | 1 serija  | Izvadite iz pakovanja. Ravnomerno rasporedite po plehu za pečenje  |   |
|                 | Sendvič vekna u kalupu   |    | 1–2 komada  | Pripremite testo prema Vašem omiljenom receptu za lagani hleb. Oblikujte je u posudi za veknu pre nego što nadođe. Koristite funkciju pećnice za narastanje  |   |
|                 | Prethodno pečene kiflice |   | 1 serija  | Izvadite iz pakovanja. Ravnomerno rasporedite po plehu za pečenje  |   |
|                 | Čajno pecivo             |    | 1 serija  | Oblikujte jedan kolačić ili manje komade na podmazanom crisp tanjiru   |   |
|                 | Konzervisane kifle       |    | 1 serija  | Izvadite iz pakovanja. Ravnomerno rasporedite po plehu za pečenje  |   |
| PIZZA           | Pizza                    |    | 2–6 porcija   | Napravite pizza testo od 150 ml vode, 15 g kvasca, 200–225 g brašna, ulja i soli. Pustite da nadođe pomoću te funkcije pećnice. Razvijte testo u blago podmazani pleh za pečenje. Dodajte nadeve kao što su paradajz, mocarela i šunka |   |
|                 | Tanka pizza *            |   | 250–500 g <sup>◦•</sup>   | Izvadite iz pakovanja pazeći da uklonite svu aluminijumsku foliju  |   |
|                 | Debela pizza *           |    | 300–800 g <sup>◦•</sup>   |  |   |
|                 | Hladna pica              |   | 200–500 g   | Izvadite iz pakovanja. Ravnomerno rasporedite po crisp tanjiru   |   |
| KOLAČI I PECIVA | Patišpanj u kalupu       |   | 1 serija  | Pripremite posni patrišpanj od 500–900 g. Sipajte u ravan podmazan pleh  |   |
|                 | KOLAČI SA<br>NARASTANJEM | Voćni kolač sa narastanjem u kalupu   |  +  | 900–1900 g   | Pripremite testo za kolač prema svom omiljenom receptu sa narendanim ili iseckanim sveži voćem. Sipajte u ravan podmazan pleh |
|                 |                          | Čokoladni kolač sa narastanjem u kalupu   |   | 600–1200 g   | Pripremite testo za kolač sa čokoladom-kakaom prema svom omiljenom receptu. Sipajte u ravan podmazan pleh                     |


\* Zamrznuto ◦• Predložena količina. Ne otvarajte vrata tokom kivanja.


|                     | Kategorije hrane         | Dodatni pribor     | Količina  | Informacije o kuvanju |   |
|---------------------|--------------------------|--------------------|---|-----------------------|---|
| KOLAČI I PECIVA     | PECIVA I PITE SA NADEVOM | Keks               |    | 1 serija              | Napravite smesu od 250 g brašna, 100 g slanog putera, 100 g šećera, 1 jajeta. Poboljšajte ukus dodavanjem voćne arome. Pustite da se ohladi. Formirajte 10–12 traka na podmazanom plehu za pečenje  |
|                     |                          | Čokoladni kolačići |    | 1 serija              | Spremite testo od 250 g brašna, 150 g putera, 100 g šećera, 1 jajeta, 25 g kakao praha, soli i praška za pecivo. Dodajte ekstrakt vanile. Pustite da se ohladi. Raširite do 5 mm debljine, oblikujte po želji i ravnomerno rasporedite po crisp tanjiru |
|                     |                          | Puslice            |    | 1 serija              | Pripremite smesu od 2 belanceta, 80 g šećera i 100 g kokosovog brašna. Začinite aromom vanile i badema. Formirajte 20–24 komada na podmazanom plehu za pečenje  |
|                     |                          | Punjena voćna pita |  +      | 800–1500 g            | Testo stavite u posudu za pitu i dno pospite prelama da bi upile sok od voća. Napunite iseckanim svežim voćem pomešanim sa šećerom i cimetom  |
|                     |                          | Voćna pita         |    | 1 serija              | Pripremite testo od 180 g brašna, 125 g maslaca i jednog jaja. Poravnajte testo po crisp tanjiru i napunite ga sa 700–800 g iseckanog svežeg voća pomešanog sa šećerom i cimetom  |
|                     |                          | Voćna pita *       |    | 300–800 g             | Izvadite iz pakovanja pazeći da uklonite svu aluminijumsku foliju   |
| MAFINI I KAPKEJKOVI |                          | Mafini             |    | 1 serija              | Pripremite testo za 16–18 komada po svom omiljenom receptu i napunite papirne kalupe. Ravnomerno rasporedite po plehu za pečenje  |
|                     |                          | Sufle              |  +      | 2–6 porcija           | Pripremite smesu za sufle sa limunom, čokoladom ili voćem i stavite je u posudu otpornu na toplotu sa visokim rubom   |
|                     |                          | Kolačić sa sirom   |    | 1 serija              | Pripremite smesu za 12–15 komada sa narendanim mekom sirom i slaninom ili šunkom iseckanom na kockice. Napunite posebne kalupe za mafine.   |
| DESERTI             |                          | Voćni kompot       |    | 300–800 ml            | Oljuštite voće i izvadite jezgro. Isecite na komade i stavite na mrežu za kuvanje na pari   |
|                     |                          | Pečene jabuke      |   | 4–8 komada            | Izvadite jezgro i napunite marcipanom ili cimetom, šećerom i puterom  |
|                     |                          | Topla čokolada     |    | 2–8 porcija           | Pripremite po svom omiljenom receptu u jednoj posudi. Začinite vanilom ili cimetom. Dodajte kukuruzni škrob da biste povećali gustinu   |
|                     |                          | Čokoladni brauni   |    | 1 serija              | Pripremite po svom omiljenom receptu. Testo raširite u pleh za pečenje koji je prekriven papirom za pečenje   |
| JAJA                |                          | Kajgana            |    | 2–10 komada           | Pripremite po svom omiljenom receptu u jednoj posudi  |
|                     |                          | Jaja na oko        |    | 1–6 komada            | Blago podmažite crisp tanjir pre predzagrevanja   |
|                     |                          | Omlet              |    | 1 serija              |   |
|                     |                          | Krem od jaja       |    | 1–2 serije            | Napravite smesu od 0,5 litra mleka, 4 žumanca, 100 g šećera i 40 g brašna. Sipajte mleko u posudu i stavite u pećnicu. Kada pećnica naznači lagano sipajte vruću smesu od mleka, žumanaca, brašna i šećera i nastavite pečenje                          |
| ZAKUSKA             |                          | Kokice             | –   | 90–100 g              | Uvek stavite kesicu direktno na staklenu obrtnu ploču. Pecite jednu po jednu kesicu   |
|                     |                          | Pileća krilca *    |    | 300–600 g             | Ravnomerno rasporedite po crisp tanjiru   |
|                     |                          | Pileći komadići *  |  +  | 200–600 g             |   |
|                     |                          | Pohovani sir *     |    | 100–400 g             | Premažite sir sa malo ulja pre kuvanja. Ravnomerno rasporedite po crisp tanjiru   |
|                     |                          | Kolutići od luka * |  +  | 100–500 g             | Ravnomerno rasporedite po crisp tanjiru   |
|                     |                          | Prženi orasi       |    | 50–200 g              |   |

## DODATNI PRIBOR

 Posuda otporna na mt/toplotu

 Posuda za kuvanje na pari (kompletna)

 Posuda za kuvanje na pari (Donji deo + poklopac)

 Posuda za kuvanje na pari (dole)

 Žičana rešetka

 Pravougaoni pleh za pečenje

 Crisp tanjir

---

## ČIŠĆENJE

---

Proverite da li se uređaj ohladio pre nego što započnete održavanje ili čišćenje.

Nikad nemojte koristiti opremu za čišćenje parom. Ne koristite vunene žice, abrazivne sunđere ili abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje, jer oni mogu da oštete površinu uređaja.

### UNUTRAŠNJE I SPOLJAŠNJE POVRŠINE

- Površine čistite vlažnom krpom od mikrofibera. Ukoliko su veoma prljave, dodajte nekoliko kapi pH-neutralnog deterdženta. Na kraju obrišite suvom krpom.
- Staklo na vratima čistite odgovarajućim tečnim deterdžentom.
- U redovnim intervalima ili u slučaju prosipanja, uklonite obrtnu ploču i nosač kako biste očistili dno pećnice i uklonili sve ostatke hrane.
- Aktivirajte funkciju „Self Clean“ (Samочиšćenje) za optimalno čišćenje unutrašnjih površina.

- Roštilj nije potrebno čistiti, jer intenzivna toplota sagoreva svu prljavštinu. Ovu funkciju redovno koristite.

### DODATNI PRIBOR

Sav pribor, osim crisp tanjira, je bezbedan za korišćenje u mašini za pranje sudova.

Crisp tanjir treba čistiti u vodi sa blagim deterdžentom. Za upornu prljavštinu, nežno trljajte krpom. Uvek ostavite crisp tanjir da se ohladi pre čišćenja.

## Najčešća pitanja u vezi sa WIFI mrežom

### Koji WiFi protokoli su podržani?

Instalirani WiFi adapter podržava WiFi b/g/n za evropske zemlje.

### Koja podešavanja je potrebno konfigurirati na softveru rutera?

Potrebna su sledeća podešavanja rutera: 2,4 GHz omogućeno, WiFi b/g/n, DHCP i NAT aktivirano.

### Koja je verzija WPS-a podržana?

WPS 2.0 ili novija. Proverite dokumentaciju rutera.

### Postoji li bilo kakva razlika između korišćenja pametnog telefona (ili tableta) sa Android ili iOS?

Možete koristiti operativni sistem koji želite, nema razlike.

### Mogu li da koristim mobilno 3G povezivanje umesto rutera?

Da, ali usluge oblaka su dizajnirane za trajno povezane uređaje.



### Kako mogu da proverim da li moja kućna internet veza radi i da li je bežična funkcija omogućena?

Možete pretražiti svoju mrežu na pametnom uređaju. Onemogućite sve druge veze podataka pre nego što pokušate.

### Kako mogu da proverim da li je uređaj povezan na moju kućnu bežičnu mrežu?

Pristupite konfiguraciji rutera (vidite priručnik za ruter) i proverite da li je MAC adresa uređaja navedena na stranici povezanih bežičnih uređaja.

### Gde mogu da pronađem MAC adresu uređaja?

Pritisnite , a zatim dodirnite  WiFi ili vidite na svo uređaju: Postoji nalepnica koja prikazuje SAID i MAC adrese. MAC adresa se sastoji od kombinacije brojeva i slova koja počinje sa „88:e7“.

### Kako mogu da proverim da li je omogućena bežična funkcija uređaja?

Koristite pametni uređaj i aplikaciju 6th Sense Live da biste proverili da li je mreža uređaja vidljiva i povezana na oblak.

### Da li bilo šta može da spreči da signal dosegne do uređaja?

Proverite da li uređaji koje ste povezali ne koriste sav dostupan propusni opseg. Vodite računa da vaši uređaji sa omogućenom WiFi mrežom ne prekorače maksimalan broj koji dozvoljava ruter.

### Koliko ruter treba da bude udaljen od pećnice?

Normalno je WiFi signal dovoljno jak da pokrije nekoliko prostorija, ali ovo umnogome zavisi od materijala od kog su izrađeni zidovi. Jačinu signala možete proveriti postavljanjem pametnog uređaja pored uređaja.

### Šta mogu da uradim ako moja bežična konekcija ne doseže do uređaja?

Možete koristiti posebne uređaje da biste proširili pokrivenost svoje kućne WiFi mreže, kao što su pristupne tačke, WiFi pojačivači i mrežni mostovi električnih vodova (ne dostavljaju se uz uređaj).

### Kako mogu da pronađem naziv i lozinku svoje bežične mreže?

Pogledajte dokumentaciju rutera. Obično na ruteru postoji nalepnica koja pokazuje informacije koje su vam potrebne za pristupanje stranici za podešavanje uređaja pomoću povezanog uređaja.

### Šta mogu da uradim ako moj ruter koristi susedni WiFi kanal?

Namestite ruter za korišćenje vašeg kućnog WiFi kanala.

### Šta mogu da uradim ako se na displeju prikazuje ili ako pećnica ne može stabilno da se poveže sa kućnim ruterom?

Moguće da je uređaj uspešno povezan na ruter, ali ne može da pristupi internetu. Da biste povezali uređaj na internet, potrebno je da proverite podešavanja rutera i/ili prenosnika.

Podešavanja rutera: NAT mora da bude uključen, mrežna barijera i DHCP moraju biti pravilno konfigurisani. Podržano šifrovanje lozinke: WEP, WPA, WPA2. Da biste pokušali sa drugim tipom šifrovanja, pogledajte priručnik rutera.

Podešavanja prenosnika: Ako vaš dobavljač internet usluga ima fiksni broj MAC adresa koje mogu da se povežu na internet, moguće da nećete moći da povežete svoj uređaj na oblak. MAC adresa uređaja je njegov jedinstveni identifikator. Pitajte svog dobavljača internet usluga kako da povežete uređaje koji nisu računari na internet.

### Kako mogu da proverim da li se podaci prenose?

Nakon podešavanja mreže, isključite napajanje, sačekajte 20 sekundi, a zatim uključite pećnicu: Proverite da li aplikacija prikazuje status korisničkog interfejsa uređaja. Izaberite ciklus ili drugu opciju i proverite njegov status u aplikaciji.

Nekim podešavanjima je potrebno nekoliko sekundi da bi se pojavila u aplikaciji.








### Kako mogu da promenim svoj Whirlpool nalog, ali da zadržim svoje povezane uređaje?

Možete kreirati nov nalog, ali ne zaboravite da uklonite uređaje sa starog naloga pre nego što ih premestite na nov.

### Promenio sam ruter – šta treba da uradim?

Možete da zadržite ista podešavanja (naziv i lozinku mreže) ili da obrišete prethodna podešavanja sa uređaja i ponovo ih konfigurirate.

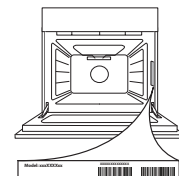
# OTKLANJANJE PROBLEMA

| Problem   | Mogući uzrok   | Rešenje  |
|---|--|--|
| Pećnica ne radi.  | Nestanak struje.<br>Isključenje iz električne mreže.   | Proverite da li postoji dovod električne energije i da li je pećnica priključena na električnu mrežu. Isključite pećnicu i ponovo je uključite kako biste proverili da li je kvar i dalje prisutan.  |
| Na displeju se prikazuje slovo „F“ uz slovo ili broj.   | Kvar pećnice.  | Kontaktirajte najbliži Postprodajni servis za klijente i recite im broj koji se pojavljuje uz slovo „F“. Pritisnite  , dodirnite  „Info“ i zatim izaberite „Factory Reset“. Sva sačuvana podešavanja će se obrisati.   |
| Pećnica proizvodi zvuk čak i kada je isključena.  | Ventilator za hlađenje radi.   | Otvorite vrata ili sačekajte da se završi proces hlađenja.   |
| Funkcija se ne pokreće.<br>Funkcija nije dostupna u demo režimu.  | Demo režim je pokrenut.  | Pritisnite  , dodirnite  „Info“ i zatim izaberite „Store Demo Mode“ da biste izašli.   |
| Ikona  se prikazuje na displeju. | WiFi ruter je isključen.<br>Podešavanja rutera su promenjena.<br>Bežična veza ne doseže do uređaja.<br>Pećnica ne može da uspostavi stabilnu vezu sa kućnom mrežom.<br>Povezanost nije podržana. | Proverite da li je WiFi ruter povezan na internet.<br>Proverite da li je WiFi signal u blizini uređaja snažan.<br>Pokušajte da restartujete ruter.<br>Vidite odeljak „Najčešća pitanja u vezi sa WiFi mrežom“.<br>Ako su podešavanja vaše kućne bežične mreže promenjena, povežite se na mrežu: Pritisnite  , dodirnite  „WiFi“ i zatim izaberite „Connect to Network“. |
| Povezanost nije podržana.   | Daljinsko rukovanje nije dozvoljeno u vašoj zemlji.  | Pre kupovine proverite da li vaša zemlja dozvoljava daljinsko upravljanje elektronskim uređajima.  |



## Smernice, standardna dokumentacija i dodatne informacije o proizvodu se mogu naći:

- sa naše internet stranice [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)
- ili pomoću QR koda
- Takođe, možete **kontaktirati naš postprodajni servis** (broj se nalazi u garantnoj knjižici). Prilikom kontaktiranja našeg postprodajnog servisa, navedite šifru koja se nalazi na pločici za identifikaciju proizvoda.





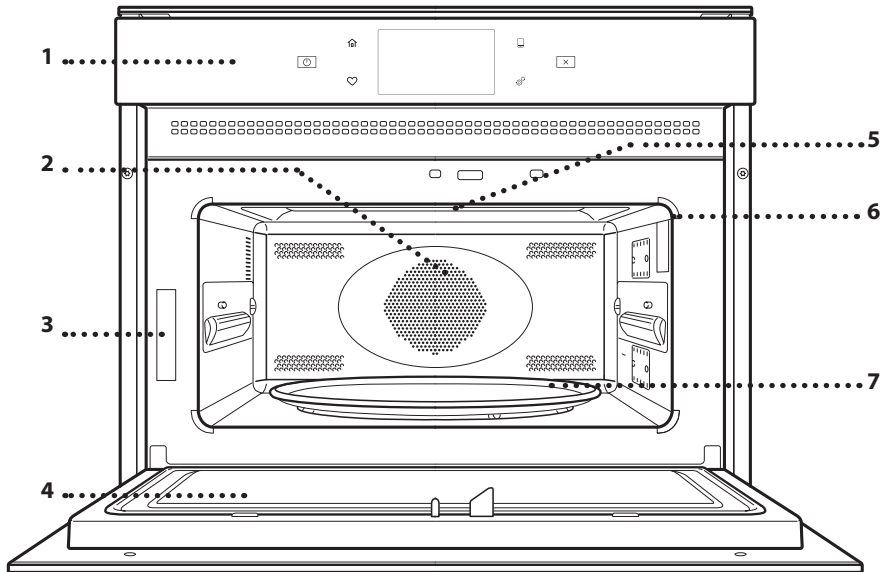
ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK  
WHIRLPOOL

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



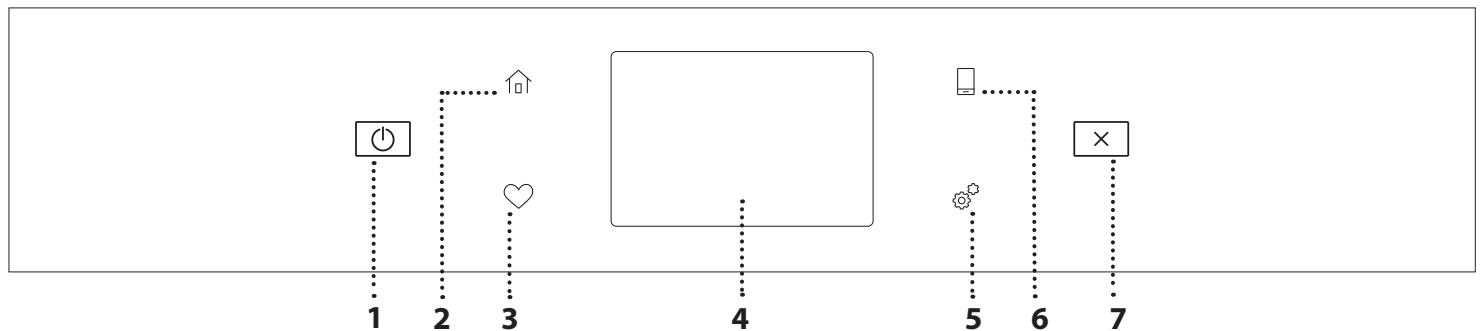
Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si prečítajte  
Bezpečnostné pokyny.

## OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Okrúhly ohrevný článok  
(nie je viditeľný)
3. Výrobný štítok  
(neodstraňujte)
4. Dvere
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. DIALKOVÉ OVLÁDANIE

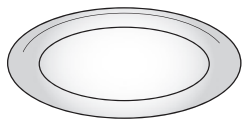
Aby bolo možné používať aplikáciu Whirlpool 6<sup>th</sup> Sense Live.

### 7. ZRUŠIŤ

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

# PRÍSLUŠENSTVO

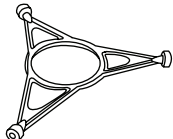
## OTOČNÝ TANIER



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.

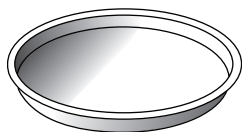
## DRŽIAK OTOČNÉHO TANIERA



Používajte len držiak pre otočný tanier.

Na držiak nekladte iné príslušenstvo.

## TANIER CRISP

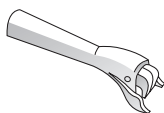


Používajte iba s určenými funkciami.

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

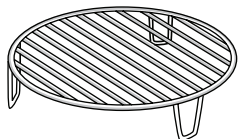
funkcie len na tento účel. Potraviny sa ukladajú priamo na zapekací Crisp tanier.

## 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.

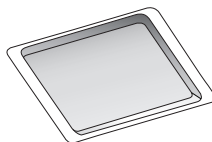
Musí sa používať ako podstavec pre

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.

## PRAVOUHÝ PLECH NA PEČENIE

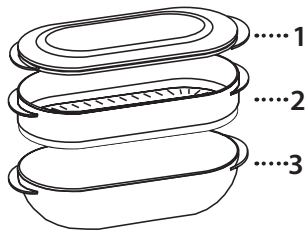


Plech na pečenie používajte len s funkciami, ktoré umožňujú konvekčnú prípravu jedál; nikdy ho nesmiete použiť v kombinácii s mikrovlnami.

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 voči 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

#### • MIKROVLNÝ

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       | Potraviny             | 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       | Sekaná                | 750       | 20 – 22        |

#### • CRISP

Na dokonalé zhnednutie jedla zvrchu i zospodu. Táto funkcia sa musí používať len so špeciálnym tanierom Crisp.

| Potraviny       | 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 obvyčajnej rúry. Na prípravu určitých jedál je možné použiť plech na pečenie alebo iné nádoby na prípravu jedál vhodné do rúr.

| Jedlo          | Tepl. (°C) | Trvanie (min.) |
|----------------|------------|----------------|
| Suflé          | 175        | 30 – 35        |
| Syrové košíčky | 170 *      | 25 – 30        |
| Sušienky       | 175 *      | 12 – 18        |

\* Je potrebné predhriať

Odporúčané príslušenstvo: Obdĺžnikový plech na pečenie/ drôtený rošt

#### • CIRKULÁCIA HORÚCEHO VZDUCHU + MW

Na prípravu jedál v rúre v krátkom čase. Na optimalizáciu cirkulácie vzduchu sa odporúča použiť rošt.

| Jedlo        | Výkon (W) | Tepl. (°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.

| Potraviny | 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.

| Potraviny              | Výkon (W) | Úroveň grilu    | Trvanie (min.) |
|------------------------|-----------|-----------------|----------------|
| Gratinované zemiaky    | 650       | Stredne uvarené | 20 – 22        |
| Zemiaky pečené v šupke | 650       | Vysoká          | 10 – 12        |

Odporúčané príslušenstvo: Drôtený rošt

#### • TURBO GRIL

Pre dokonalé výsledky kombinuje gril a prúdenie vzduchu v rúre. Počas prípravy jedla odporúčame potraviny otáčať.

| Potraviny    | 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.

| Potraviny          | 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 ohriatie 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.

| Potraviny   | Hmotnosť      |
|---|---------------|
|  CHRUMKAVÉ ROZMRAZOVANIE CHLEBA | 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 ohrievanie hotových jedál, ktoré sú buď mrazené alebo pri izbovej teplote. Rúra automaticky vypočíta potrebné nastavenie na dosiahnutie najlepších možných výsledkov v čo najkratšom čase. Položte potraviny na tanier vhodný do mikrovlnnej rúry a odolný voči teplu. Vyberte z obalu a odstráňte prípadný alobal. Ak na konci procesu zohrievania necháte jedlo 1 – 2 minúty odstáť, vždy to zlepší výsledok, najmä pri mrazených jedlách.

Počas tejto funkcie neotvárajte dvierka.

#### • PRÍPRAVA NA PARE S FUNKCIU 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\*).


| Potraviny   | Hmotnosť / porcie |
|---|-------------------|
| <b>FILÉ V CESTÍČKU NA VYPRÁŽANIE</b><br>Pred prípravou zľahka naolejajte. Rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Tanier postavte na rošt  | 100 – 500 g       |
| <b>KARBONÁTKY</b><br>Pred prípravou zľahka naolejajte. Rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Tanier postavte na rošt   | 200 – 800 g       |
| <b>RYBA A HRANOLČEKY*</b><br>Rovnomerne rozložte na tanier Crisp  | 1 – 3 porcie      |
| <b>ZMIEŠANÉ VYPRÁŽANÉ RYBY*</b><br>Rovnomerne rozložte na tanier Crisp  | 100 – 500 g       |
| <b>USTRICE V CESTÍČKU*</b><br>Rovnomerne rozložte na tanier Crisp   | 100 – 500 g       |
| <b>KRÚŽKY KALAMÁRE V CESTÍČKU*</b><br>Rovnomerne rozložte na tanier Crisp   | 100 – 500 g       |
| <b>RYBIE PRSTY V CESTÍČKU*</b><br>Rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Po výzve obráťte   | 100 – 500 g       |
| <b>VYPRÁŽANÉ ZEMIAKY *</b><br>Rovnomerne rozložte na tanier Crisp   | 200 – 500 g       |
| <b>VYPRÁŽANÉ ZEMIAKY</b><br>Zemiaky ošúpte a pokrájajte na kúsky. Na 30 minút namočte do studenej osolenej vody. Osušte utierkou a odvážte. Potrite olivovým olejom (5 %). Rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Tanier postavte na rošt. Po výzve obráťte | 200 – 500 g       |
| <b>ZEMIAKOVÉ KROKETY</b><br>Rovnomerne rozložte na tanier Crisp   | 100 – 600 g       |
| <b>BAKLAŽÁN</b><br>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><br>Nakrájajte na plátky, odvážte a potrite olivovým olejom (5 %). Rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Tanier postavte na rošt   | 200 – 500 g       |
| <b>CUKINY</b><br>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><br>Rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Tanier postavte na rošt  | 200 – 600 g       |
| <b>OBALOVANÝ SYR*</b><br>Rovnomerne rozložte na tanier Crisp. Tanier postavte na rošt   | 100 – 400 g       |
| <b>CIBUĽOVÉ KRÚŽKY*</b><br>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. 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 iTunes 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).

Kód SAID 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 od výroby: Je to úplne normálne.

Preto prv, než v nej začnete pripravovať jedlo, odporúča sa zohriať ju naprázdno, aby sa prípadné pachy odstránili.


Odstráňte z rúry všetky ochranné kartóny a priesvitnú fóliu a vyberte zvnútra všetko príslušenstvo.

Zohrejte rúru na 200 °C, ideálne pomocou funkcie „Rýchle predhrievanie“.

Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

## KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

### 1. VYBERTE FUNKCIU

- Zapnite rúru stlačením  alebo dotykom kdekoľvek na displeji.

Displej vám umožní vybrať si medzi funkciami Manuálne a 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.

#### 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 dobu 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. 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.

Naprogramovanie odloženého začiatku prípravy jedla deaktivuje fázu predhriatia: Rúra dosiahne želanú teplotu postupne, čo znamená, že časy pečenia budú o trochu dlhšie ako tie, čo sú uvedené v tabuľke prípravy jedál.

- Funkciu môžete okamžite aktivovať a zrušiť naprogramovaný čas odloženia stlačením .

### 5. SPUSTENIE FUNKCIE

- Po konfigurovaní nastavenia ťuknutím na ŠTART funkciu aktivujete.

Ak je rúra horúca a funkcia vyžaduje špecifickú maximálnu teplotu, na displeji sa zobrazí správa.

Mikrovlnné funkcie sú vybavené ochranou spustenia. Pred spustením funkcie treba dvierka otvoriť a zatvoriť.

- Otvorte dvierka.
- Vložte jedlo do rúry a zatvorte dvierka.
- Ťuknite na ŠTART.

Nastavené hodnoty môžete kedykoľvek počas prípravy jedla zmeniť ťuknutím na hodnotu, ktorú chcete upraviť.

- Funkciu kedykoľvek zastavíte stlačením .

### 6. JET START

Na spodku východiskového zobrazenia je lišta, ktorá zobrazuje tri rôzne trvania. Ťuknutím na jednu z nich spustíte prípravu jedla s mikrovlnnou funkciou nastavenou na plný výkon (900 W).

- Otvorte dvierka.
- Vložte jedlo do rúry a zatvorte dvierka.
- Ťuknite na čas prípravy, ktorý chcete.

## 7. PREDHRIATIE

Keď bola funkcia predtým aktivovaná, po spustení sa na displeji ukáže stav fázy predhrievania.

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. 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. 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 uložíte ju ako obľúbenú. To vám umožní používať ju v budúcnosti rýchlo so zachovaním rovnakých nastavení. Displej vám umožní uložiť funkciu zobrazením 4 zvyčajných časov jedenia vrátane raňajok, obeda, občerstvenia a večere.

- Ťuknutím na ikonky zvolte aspoň jeden.
- Funkciu uložíte ťuknutím na **NAJOBLÚBENEJŠIE**.

### 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 prispôsobiť 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. NÁSTROJE

Stlačením kedykoľvek otvoríte ponuku „Nástroje“.

Táto ponuka vám umožní vybrať z niekoľkých možností a zmeniť nastavenia alebo preferencie pre váš spotrebič alebo displej.



### AKTIV. DIAĽKOVÉ

Aby bolo možné používať aplikáciu Whirlpool 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.

## OSVETLENIE

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“, nabudúce nastavte nižšiu teplotu a zväžte množstvo tekutín v zmesi a miešajte ju opatrnejšie.

Ak je základ koláča vlhký, pečte ho na nižšej úrovni a pred pridaním plnky posypte korpus koláča strúhankou alebo pomletými 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.

| Kategoríe potravín                   |                        | Príslušenstvo   | Množstvo   | Informácie o varení  |   |  |  |
|--------------------------------------|------------------------|---|--|--|---|--|--|
| DUŠENÉ JEDLO A<br>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<br>CESTOVINY    | Ryža  | 100 – 400 g   | Nastavte odporúčaný čas varenia ryže. Na dno paráka pridajte slanú vodu a ryžu, a zakryte vekom. Na každú šálku ryže použite 2 – 3 šálky vody.             |   |  |  |
|                                      |                        | Ryžová kaša   | 2 – 4 porcie  | Na dno paráka pridajte vodu a ryžu a zakryte vekom. Po výzve rúry pridajte mlieko. Na 2 porcie použite 75 ml ryže, 200 ml vody a 300 ml mlieka.            |   |  |  |
|                                      |                        | Cestoviny   | 1 – 4 porcie  | Nastavte odporúčaný čas varenia cestovín. Pridajte cestoviny, keď vás vyzve rúra a varte prikryté. Na každých 100 g cestovín použite približne 750 ml vody |   |  |  |
|                                      | SEMIENKA<br>A CEREÁLIE | Bulgur  |               | 100 – 400 g  | Na dno paráka pridajte slanú vodu a cereálie, a zakryte vekom. Na každú šálku bulguru použite 2 šálky vody      |  |  |
|                                      |                        | Mrlík čílsky  |  |  | Na dno paráka pridajte slanú vodu a cereálie, a zakryte vekom. Na každú šálku quinoj použite 2 šálky vody       |  |  |
|                                      |                        | Proso   |  |  | Na dno paráka pridajte slanú vodu a cereálie, a zakryte vekom. Na každú šálku prosa použite 3 šálky vody        |  |  |
|                                      |                        | Amarant   |  |  | Na dno paráka pridajte slanú vodu a cereálie, a zakryte vekom. Na každú šálku amarantu použite 3 – 4 šálky vody |  |  |
|                                      |                        | Špalda  |  |  | Na dno paráka pridajte slanú vodu a cereálie, a zakryte vekom. Na každú šálku špaldy použite 3 – 4 šálky vody   |  |  |
|                                      |                        | Jačmeň  |  |  | Na dno paráka pridajte slanú vodu a cereálie, a zakryte vekom. Na každú šálku jačmeňa použite 3 – 4 šálky vody  |  |  |
|                                      |                        | Pohánka   |  |  | Na dno paráka pridajte slanú vodu a cereálie, a zakryte vekom. Na každú šálku pohánky použite 3 šálky vody      |  |  |
|                                      |                        | Kuskus  |  |  | Na dno paráka pridajte slanú vodu a cereálie, a zakryte vekom. Na každú šálku kuskusu použite 2 šálky vody      |  |  |
|                                      |                        | Ovsená kaša   |  |  |                              | 1 – 2 porcie  | Do nádoby s vysokými okrajmi pridajte slanú vodu a ovsené vločky, premiešajte a vložte do rúry |

\* Mrazené  Odporúčané množstvo. Počas varenia neotvárajte dvierka.



| Kategorie potravín |                               | Príslušenstvo   | Množstvo  | Informácie o varení   |   |
|--------------------|-------------------------------|---|---|---|---|
| MÄSO               | HOVÄDZIE                      | Pečené hovädzie mäso  |  +  | 800 – 1 500 g   | Potrite olejom a posypte soľou a korením. Podľa seba 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                      | Pečená bravčovina   |  +  | 800 – 1 500 g   | Potrite olejom alebo roztopeným maslom. Posypte soľou a korením. Po ukončení varenia nechajte pred krájaním odstáť aspoň 15 minút                     |
|                    |                               | Rebierka  |    | 2 – 6 ks  | Potrite olejom a rozmarínom. Posypte soľou a čiernym korením. Rozložte rovnomerne na rošt grilu   |
|                    |                               | Rebierka  |    | 700 – 1 200 g   | Potrite olejom a podľa seba ochuťte. Posypte soľou a korením. Rovnomerne rozložte na tanier Crisp s kosťou 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  | Pripravte podľa svojho obľúbeného receptu a vlačte 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 klobásky vidličkou, aby sa predišlo ich roztrhnutiu                               |   |
|                    | Karbonátky                    |  +  | 200 – 800 g   | Pripravte podľa svojho obľúbeného receptu a vytvarujte do guľiek s hmotnosťou po cca 30 – 40 g. Potrite olejom. Rovnomerne rozložte na tanier Crisp |   |

## PRÍSLUŠENSTVO



Nádoba vhodná do mw/rúry



Parák (Kompletný)



Parák (Spodok + veko)



Parák (spodok)



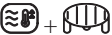


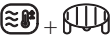





Drôtený rošt






















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 | Obaľte v strúhanke a obložte kúskami masla  |  |
|                     |                               | Gratinované ryby*           |  600 – 1 200 g | Vyberte z obalu a odstráňte prípadný alobal   |  |
|                     | MORSKÉ PLODY VARENÉ V PARE    | Mušle svätého jakuba        |  1 – 6 ks      | Rozložte rovnomerne v parnej nádobe   |  |
|                     |                               | Mušle                       |  400 – 1 000 g | Pred varením ochuťte olejom, korením, citrónom, cesnakom a petržlenom. Dobre premiešajte                        |  |
|                     |                               | Krevety                     |  100 – 600 g   | Rozložte rovnomerne v parnej nádobe   |  |
|                     | VYPRÁŽANÉ RYBY A MORSKÉ PLODY | Ryba a hranolčeky*          |                | 1 – 3 porcie  | Na tanier Crisp rovnomerne rozložte a prekladajte rybie filé a zemiaky |
|                     |                               | Ustrice v cestíčku*         |   | 100 – 500 g   | Rovnomerne rozložte na tanier Crisp                                    |
|                     |                               | Krúžky kalamáre v cestíčku* |   |   |  |
|                     |                               | Rybie prsty v cestíčku*     |   |   |  |
|                     |                               | Zmiešané vyprážené ryby*    |   |   |  |
| Rybí steak          |                               | 300 – 800 g                 |   | Pred predhrievaním mierne namažte tanier Crisp tukom. Rybie steaky ochuťte olejom a pokryte sezamovými semenami |  |

\* Mrazené •• Odporúčané množstvo. Počas varenia neotvárajte dverka.

|          | Kategórie potravín             | Príslušenstvo   | Množstvo      | Informácie o varení   |
|----------|--------------------------------|---|---------------|---|
| ZELENINA | OPEKANÁ ZELENINA               |   |               |   |
|          | Kúsiky zemiakov                |  +      | 300 – 1 200 g | Nakrájajte na kúsiky 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 pečené v šupke         |    | 200 – 1 000 g | Potrite olejom alebo roztopeným maslom. Zemiak navrchu križom 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 kúsiky 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 | ZELENINA VARENÁ V PARE         |   |               |   |
|          | Kúsiky zemiakov                |    | 300 – 1 000 g | Nakrájajte na kúsiky. Rovnomerne rozložte na dno paráka   |
|          | Hrášok                         |    | 200 – 500 g   | Rozložte rovnomerne v parnej nádobe   |
|          | Mrkva                          |   |               |   |
|          | Brokolica                      |   | 200 – 500 g   | Nakrájajte na kúsiky. Rozložte rovnomerne v parnej nádobe   |
|          | Karfiol                        |   |               |   |
|          | Tekvica                        |    | 200 – 500 g   | Rozložte rovnomerne v parnej nádobe   |
|          | Kukuričné klasy                |   | 300 – 1 000 g |   |
|          | Paprika                        |   | 200 – 500 g   | Nakrájajte na kúsiky. 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 g         | 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 kúsiky. 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 + večo)



Parák (spodok)




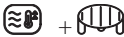







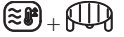
Drôtený rošt





























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 quiche lorraine tak, aby ste mohli pripraviť 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             | Pečivo                             |    | 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 kúsky a poukladajte ich na vymastený tanier Crisp  |
|                    | Pečivo konzervované                |    | 1 dávka                   | Vyberte z obalu. Rovnomerne rozložte na plech   |
| PIZZA              | 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 |
|                    | Tenká pizza*                       |   | 250 – 500 g <sup>o•</sup> | Vyberte z obalu a odstráňte prípadný alobal   |
|                    | Hrubá pizza*                       |    | 300 – 800 g <sup>o•</sup> |   |
|                    | Chladená pizza                     |   | 200 – 500 g               | Vyberte z obalu. Rovnomerne rozložte na tanier Crisp  |
| KOLÁČE A MÚČNIKY   | Koláč z piškótového cesta vo forme |   | 1 dávka                   | Pripravte piškótový koláč bez tuku s hmotnosťou 500 – 900 g. Nalejte do vystlanej a vymastenej formy na pečenie   |
|                    | Kysnutý ovocný koláč vo forme      |  | 900 – 1 900 g             | Pripravte cesto na koláč podľa svojho obľúbeného receptu s nakrájaným čerstvým ovocím. Nalejte do vystlanej a vymastenej formy na pečenie   |
|                    | 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 <sup>o•</sup> Odporúčané množstvo. Počas varenia neotvárajte dvierka.

|                  | Kategórie potravín      | Príslušenstvo   | Množstvo   | Informácie o varení   |
|------------------|-------------------------|---|--|---|
| KOLÁČE A MÚČNIKY | MÚČNIKY A PLNENÉ KOLÁČE | Cookies   |  1 dávka  | Prípravte cesto z 250 g múky, 100 g slaného masla, 100 g cukru a 1 vajíčka. Ochutíte ovocnou esenciou. Nechajte vychladnúť. Vytvaruje do 10 – 12 pášikov na vymastenom plechu na pečenie  |
|                  |                         | Čokoládové cookies  |  1 dávka  | Vytvorte cesto z 250 g múky, 150 g masla, 100 g cukru, 1 vajíčka, 25 g kakaového prášku, soli a prášku do pečiva. Pridajte vanilkovú esenciu. Nechajte vychladnúť. Roztiahnite na hrúbku 5 mm, vytvarujte podľa potreby a rovnomerne rozložte na tanier Crisp |
|                  |                         | Snehové pusinky   |  1 dávka  | Prípravte dávku z 2 bielkov, 80 g cukru a 100 g strúhaného kokosu. Ochutíte 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  | Prípravte cesto zo 180 g múky, 125 g masla a 1 vajíčka. Rozložte cesto na tanier Crisp a naukladajte naň 700 – 800 g na plátky narezaného čerstvého ovocia zmiešaného s cukrom a škoricou   |
|                  |                         | Ovocný koláč*   |  300 – 800 g  | Vyberte z obalu a odstráňte prípadný alobal   |
|                  | MAFINY A CUPCAKES       | Mafiny  |  1 dávka  | Prípravte cesto na 16 – 18 kusov podľa vášho obľúbeného receptu a vyplňte papierové formy. Rovnomerne rozložte na plech   |
| Suflé            |                         |  +  2 – 6 porcií    | Prípravte zmes na suflé s citrónom, čokoládou alebo ovocím a vlejte ju do nádoby s vysokými okrajmi vhodnej do rúry  |   |
| Syrová tortička  |                         |  1 dávka   | Prípravte zmes na 12 – 15 kúskov z nastrúhaného mäkkého syra a slaniny alebo šunky nakrájanej na kocky. Naplňte do formičiek na mafiny.  |   |
| DEZERTY          | Ovocný kompót           |  300 – 800 ml  | Ovocie ošúpte a odstráňte jadrá. Nakrájajte na kúsky a vložte do paráka  |   |
|                  | Pečené jablká           |  4 – 8 kúskov   | Odstáňte jadrá a jablká naplňte marcipánom alebo škoricou, cukrom a maslom   |   |
|                  | Horúca čokoláda         |  2 – 8 porcií  | Prípravte podľa svojho obľúbeného receptu do jednej nádoby. Ochutíte vanilkou alebo škoricou. Pridajte kukuričný škrob na zahustenie   |   |
|                  | Brownie sušienky        |  1 dávka   | Prípravte podľa svojho obľúbeného receptu. Roztiahnite cesto na pekáč pokrytý papierom na pečenie  |   |
| VAJCIA           | Praženica               |  2 – 10 ks   | Prípravte podľa svojho obľúbeného receptu do jednej nádoby   |   |
|                  | Torta Bulls Eye         |  1 – 6 ks  | Pred predhrievaním mierne namažte tanier Crisp tukom   |   |
|                  | Omeleta                 |  1 dávka   |  |   |
|                  | Vajčkový krém           |  1 – 2 dávky   | Prípravte dávku z 0,5 l mlieka, 4 žĺtkov, 100 g cukru a 40 g múky. Nalejte mlieko do nádoby a vložte do rúry. Keď vás rúra vyzve, opatrne nalejte horúce mlieko do zmesi žĺtkov, múky a cukru a pokračujte vo varení |   |
| OBČERSTVENIE     | Popcorn                 | -   | 90 – 100 g   | Vrečko položte vždy priamo na sklený otočný tanier. Naraz pripravujte iba jedno vrečko  |
|                  | 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 + večo)



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 odstrániteľnú nečistotu jemne vytrite 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 routera: 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.

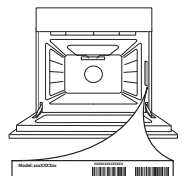
# RIEŠENIE PROBLÉMOV

| Problém  | Možná príčina  | Riešenie   |
|--|--|--|
| Rúra nefunguje.  | Výpadok prúdu.<br>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 porucha odstránila.   |
| 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 Wi-Fi. 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:

- Na našej webovej stránke [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)
- Pomocou QR kódu
- 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.







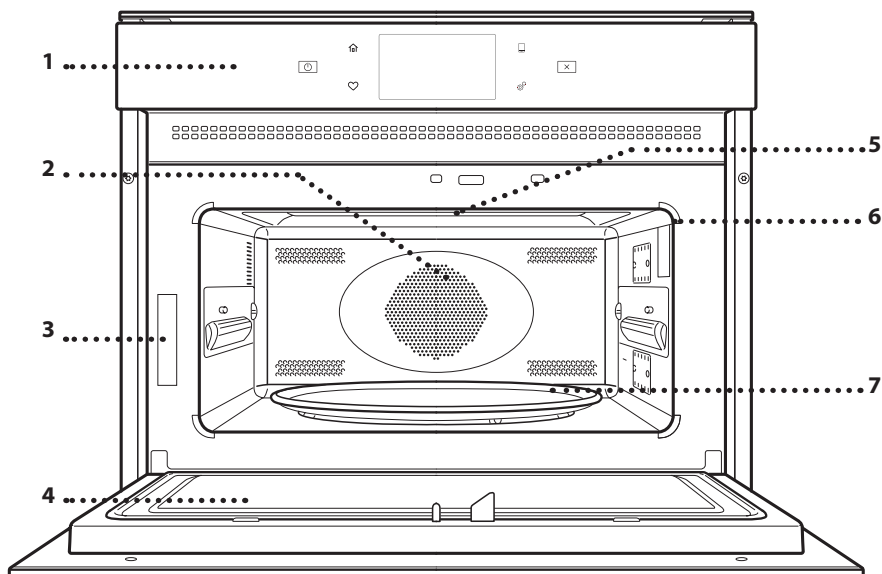
**HVALA, KER STE SE ODLOČILI ZA IZDELEK WHIRLPOOL**

Če želite celovitejšo pomoč, vas prosimo, da izdelek registrirate na spletni strani [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



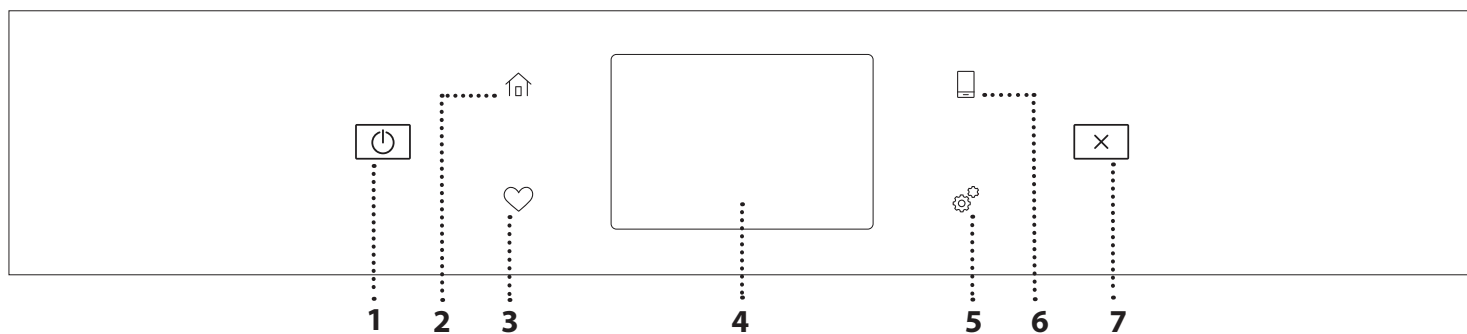
**Pred uporabo aparata pozorno preberite varnostna navodila.**

## OPIS IZDELKA



1. Upravljalna plošča
2. Okrogli grelnik (ni viden)
3. Identifikacijska ploščica (ostati mora nameščena)
4. Vrata
5. Zgornji grelnik/žar
6. Luč
7. Vrtljiv krožnik

## OPIS UPRAVLJALNE PLOŠČE



### 1. ON / OFF

Za vklop in izklop pečice.

### 2. DOMOV

Tipka za hiter dostop do glavnega menija.

### 3. PRILJUBLJENO

Za dostop do seznama vaših priljubljenih funkcij.

### 4. ZASLON

### 5. ORODJA

Izbirate lahko med več možnostmi in spreminjate nastavitve pečice in lastne nastavitve

### 6. DALJINSKO UPRAVLJANJE

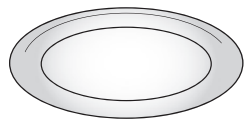
Če želite omogočiti uporabo aplikacije 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool.

### 7. PREKLIČI

Če želite izklopiti katero koli funkcijo pečice, razen ure, kuhinjskega časovnika in zaklepa gumbov.

# PRIBOR

## VRTLJIV KROŽNIK

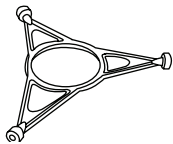


Steklen vrtljivi krožnik, nameščen na podstavku, se lahko uporablja pri vseh načinih priprave.

Vrtljivi krožnik je treba vedno uporabiti kot podlago za druge

posode ali pribor, z izjemo univerzalnega pekača.

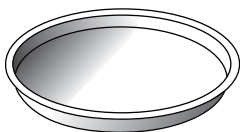
## PODSTAVEK VRTLJIVEGA KROŽNIKA



Uporabljajte le originalni podstavek za steklen vrtljivi krožnik.

Na podstavek ne polagajte drugega pribora.

## KROŽNIK CRISP

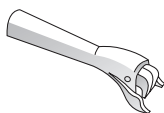


Uporabljajte le s pripadajočimi funkcijami.

Krožnik Crisp je treba vedno postaviti na sredino steklenega vrtljivega krožnika. Lahko se

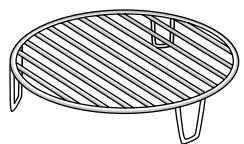
predgreje prazen s posebno funkcijo, ki je namenjena le za to uporabo. Položite hrano neposredno na krožnik Crisp.

## ROČAJ ZA KROŽNIK CRISP



Uporabno za odstranjevanje vročega krožnika Crisp iz pečice.

## REŠETKA



Omogoča, da hrano položite bližje žara, za popolno zapečene jedi in optimalno kroženje zraka.

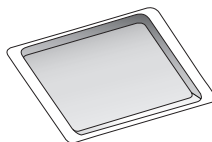
Uporabite ga kot podlago za krožnik Crisp pri nekaterih funkcijah „Crisp

Fry 6<sup>th</sup> Sense“.

Rešetko položite na vrtljivi krožnik in se prepričajte, da se med vrtenjem ne dotika drugih površin.

Število in vrsta pribora se lahko razlikuje glede na kupljeni model.

## PRAVOKOTNI PEKAČ

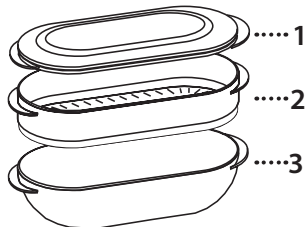


Pekač uporabljajte le s funkcijami, ki omogočajo konvekcijsko pečenje; uporaba z mikrovalovi ni dovoljena.

Krožnik postavite vodoravno na vodilo v notranjosti pečice.

Opomba: Za uporabo pekača vam ni treba odstraniti vrtljivega krožnika in njegovega podstavka.

## UPARJALNIK



Za kuhanje na pari živila, kot so ribe ali zelenjava, položite v košarico (2) in natočite pitno vodo (100 ml) na dno parnega pekača (3), da se ustvari ustrezna količina pare.

Za kuhanje živil, kot so krompir, testenine, riž ali žita, ta položite

neposredno na dno parnega pekača (košarica ni potrebna) in dodajte ustrezno količino pitne vode glede na količino živil.

Za boljše rezultate parni pekač pokrijte s priloženim pokrovom (1).

Parni pekač vedno položite na stekleni vrtljivi krožnik in ga uporabljajte le z ustreznimi funkcijami pečice oziroma mikrovalovne pečice.

Dno parnega pekača je primerno tudi za uporabo s posebno funkcijo parnega čiščenja.

Pribor, ki ni priložen, je mogoče kupiti ločeno pri servisni službi.

**Na tržišču je velik izbor raznega pribora. Pred nakupom pribora se prepričajte, da je ta primeren za uporabo v mikrovalovni pečici in odporen na temperature v pečici.**

**Pri uporabi mikrovalov se ne smejo nikoli uporabljati kovinske posode za hrano ali pijačo.**

**Vedno zagotovite, da hrana in pribor ne prideta v stik z notranjimi stenami pečice.**

**Pred zagonom pečice se vedno prepričajte, da se vrtljiva plošča ne vrtil brez oviranja. Pazite, da pri vstavljanju ali odstranjevanju pribora ne premaknete vrtljivega krožnika z njegovega postavka.**

# FUNKCIJE PEČICE



## ROČNE FUNKCIJE

### • MIKROVALOVI

Za hitro pripravo in pogrevanje hrane in pijače.

| Moč (W) | Priporočeno za   |
|---------|--|
| 900     | Hitro pogrevanje pijač in jedi z veliko vsebnostjo vode.   |
| 750     | Kuhanje zelenjave.   |
| 650     | Priprava mesa in rib.  |
| 500     | Priprava mesnih omak in omak, ki vsebujejo jajca ali sir. Zaključna faza pečenja mesnih pit in lazanj. |
| 350     | Počasna, nežna priprava. Popolno za topljenje masla ali čokolade.                                      |
| 160     | Odmrzovanje zamrznjenih jedi ali mehčanje masla ali sira.  |
| 90      | Mehčanje sladoleda.  |

| Dejanje     | Živilo            | Moč (W) | Trajanje (min.) |
|-------------|-------------------|---------|-----------------|
| Pogrevanje  | 2 kozarca         | 900     | 1 - 2           |
| Pogrevanje  | Pire krompir 1 kg | 900     | 10 - 12         |
| Odmrzovanje | Mleto meso 500 g  | 160     | 15 - 16         |
| Priprava    | Biskvitna torta   | 750     | 7 - 8           |
| Priprava    | Jajčna krema      | 500     | 16 - 17         |
| Priprava    | Mesna štruca      | 750     | 20 - 22         |

### • CRISP

Za popolno zapečene jedi, tako na vrhnji kot na spodnji strani. To funkcijo uporabljajte le s posebnim krožnikom Crisp.

| Živilo          | Trajanje (min.) |
|-----------------|-----------------|
| Vzhajano pecivo | 7 - 10          |
| Hamburgerji     | 8 - 10 *        |

\* Živilo po polovici časa priprave obrnite.

Potreben pribor: Krožnik Crisp, ročaj za krožnik Crisp

### • FORCED AIR (TERMOVENTILACIJA)

Za pripravo jedi s podobnim rezultatom kot v običajni pečici. Za pripravo določenih jedi lahko uporabite pekač ali drugo posodo, ki je primerna za uporabo v pečici.

| Jed            | Temp. (°C) | Trajanje (min.) |
|----------------|------------|-----------------|
| Sufle          | 175        | 30 - 35         |
| Sirovi kolački | 170 *      | 25 - 30         |
| Piškti         | 175 *      | 12 - 18         |

\* Potrebno predgretje

Priporočeni pribor: Pravokoten pekač / rešetka

### • FORCED AIR + MW (TERMOVENTILAC. + MV)

Za hitro pripravo jedi v pečici. Za optimalno kroženje zraka priporočamo uporabo rešetke.

| Jed        | Moč (W) | Temp. (°C) | Trajanje (min.) |
|------------|---------|------------|-----------------|
| Pečenke    | 350     | 170        | 35 - 40         |
| Mesna pita | 160     | 180        | 25 - 35         |

Priporočeni pribor: Rešetka

### • ŽAR

Za površinsko pečenje, peko na žaru in gratiniranje. Priporočamo, da živila med pripravo obrnete.

| Živilo | Stopnja žara   | Trajanje (min.) |
|--------|----------------|-----------------|
| Toast  | Visoka         | 5 - 6           |
| Kozice | Srednje kuhana | 18 - 22         |

Priporočeni pribor: Rešetka

### • GRILL + MW (ŽAR + MV)

Za hitro pripravo hrane in gratiniranje jedi, kombinacijo funkcij mikrovalovne pečice in žara.

| Živilo             | Moč (W) | Stopnja žara   | Trajanje (min.) |
|--------------------|---------|----------------|-----------------|
| Gratiniran krompir | 650     | Srednje kuhana | 20 - 22         |
| Krompir v oblicah  | 650     | Visoka         | 10 - 12         |

Priporočeni pribor: Rešetka

### • TURBO ŽAR

Za popolne rezultate s kombinacijo funkcij žara in konvekcijske pečice. Priporočamo, da živila med pripravo obrnete.

| Živilo          | Stopnja žara | Trajanje (min.) |
|-----------------|--------------|-----------------|
| Piščančji kebab | Visoka       | 25 - 35         |

Priporočeni pribor: Rešetka

### • TURBO ŽAR + MV

Za hitro pripravo hrane in površinsko pečenje jedi s kombinacijo funkcij mikrovalovne pečice, žara in konvekcijske pečice.

| Živilo              | Moč (W) | Stopnja žara | Trajanje (min.) |
|---------------------|---------|--------------|-----------------|
| Zamrznjeni kaneloni | 650     | Visoka       | 20-25           |
| Svinjski kotleti    | 350     | Visoka       | 30-40           |

Priporočeni pribor: Rešetka

### • HITRO PREDGRETJE

Za hitro predgretje pečice pred začetkom priprave hrane.

### • POSEBNE FUNKCIJE

#### » KEEP WARM

Za ohranjanje pravkar pripravljene hrane vroče in hrustljave, vključno z mesom, ocvrto hrano in tortami).

#### » VZHAJANJE

Za čim boljše vzhajanje sladkega ali slanega testa. Funkcije ne vklopite, če je pečica po zaključeni pripravi hrane še vedno vroča. Tako boste zagotovili kakovostno vzhajanje testa.

**6<sup>th</sup> SENSE FUNCTIONS (FUNKCIJE 6TH SENSE)**


Slednje omogočajo, da se vse vrste živil pripravijo povsem samodejno. Za najboljše rezultate z uporabo teh funkcij sledite navodilom v posameznih preglednicah za pripravo jedi.

- 6<sup>th</sup> SENSE DEFROST (ODMRZOVANJE 6TH SENSE)**

Za hitro odmrzovanje različnih vrst jedi zgolj z določitvijo njihove teže. Za najboljše rezultate hrano vedno postavite neposredno na stekleno vrtljivo ploščo.

- ODTALJEVANJE KRUHA CRISP**

Ta ekskluzivna funkcija Whirlpool vam omogoča odtajanje zamrznjenega kruha. S kombinacijo tehnologij Odtajanje in Crisp bo vaš kruh po okusu in občutku takšen, kot bi bil sveže pečen. Uporabite to funkcijo za hitro odtajanje in segrevanje zamrznjenih štručk, baget in rogljičkov. V kombinaciji s to funkcijo uporabite krožnik Crisp.

| Živilo   | Teža       |
|--|------------|
| CRISP BREAD DEFROST (ODTALJEVANJE KRUHA CRISP)  | 50–800 g   |
| MEAT (MESO)  | 100–2000 g |
| POULTRY (PERUTNINA)  | 100–3000 g |
| FISH (RIBE)  | 100–2000 g |
| ZELENJAVA  | 100–2000 g |
| BREAD (KRUH)   | 100–2000 g |

- 6<sup>th</sup> SENSE POGREVANJE**

Za pogrevanje že pripravljenih jedi, in sicer zamrznjenih ali sobne temperature. Pečica samodejno izračuna nastavitve, ki je potrebna za doseganje najboljših rezultatov v najkrajšem času. Jed položite na toploto odporen krožnik ali posodo, primerno za mikrovalovno pečico. Vzemite iz embalaže, pri čemer bodite pozorni, da v celoti odstranite aluminijasto folijo. Na koncu postopka pogrevanja pustite jed počivati 1–2 minuti, da izboljšate rezultate, zlasti pri zamrznjenih jedeh.

Med to funkcijo ne odpirajte vrat.

- 6<sup>th</sup> SENSE STEAM (PARA 6TH SENSE)**

Za kuhanje živil, kot so ribe in zelenjava, na pari s priloženim parnim pekačem. V fazi priprave se samodejno ustvari para in voda, natočena na dno parnega pekača, začne vreti. Ta faza lahko traja različno dolgo časa. Pečica nato nadaljuje s pripravo hrane na pari v skladu z nastavljenim časom.

Za mehko zelenjavo, kot sta brokoli in por, nastavite 1–4 minut, za tršo zelenjavo, kot sta korenje in krompir, pa 4–8 minut.

Med to funkcijo ne odpirajte vrat.

Potreben pribor: Uparjalnik

- CVRTJE 6<sup>th</sup> SENSE CRISP**

Ta zdrava in ekskluzivna funkcija združuje kakovost funkcije „Crisp“ z lastnostmi kroženja toplega zraka. Omogoča doseganje hrustljavih in okusnih ocvrtih jedi z bistveno manjšo količino olja v primerjavi s tradicionalnim načinom priprave, pri nekaterih receptih pa celo brez uporabe olja. Lahko se

uporablja za hrustljivo pripravo različnih vrst živil, tako svežih kot zamrznjenih.

Upoštevajte spodnjo preglednico za uporabo pribora, da dosežete najboljše rezultate pri pripravi različnih vrst živil (svežih ali zamrznjenih\*).

| Živilo   | Teža/porcije |
|--|--------------|
| <b>BREADED FILLET FRY (OCVRT PANIRAN FILE)</b><br>Pred pripravo rahlo premažite z oljem. Enakomerno porazdelite po krožniku Crisp. Postavite krožnik na rešetko  | 100–500 g    |
| <b>MEATBALLS (MESNE KROGLICE)</b><br>Pred pripravo rahlo premažite z oljem. Enakomerno porazdelite po krožniku Crisp. Postavite krožnik na rešetko   | 200–800 g    |
| <b>FISH AND CHIPS (RIBE IN KROMPIRČEK) *</b><br>Enakomerno porazdelite po krožniku Crisp   | 1–3 porcije  |
| <b>MIXED FRIED FISH (MEŠANE OCVRTE RIBE) *</b><br>Enakomerno porazdelite po krožniku Crisp   | 100–500 g    |
| <b>BREADED SHRIMPS (PANIRANE KOZICE) *</b><br>Enakomerno porazdelite po krožniku Crisp   | 100–500 g    |
| <b>BREADED CALAMARI RINGS (PANIRANI OBROČKI LIGNJEV) *</b><br>Enakomerno porazdelite po krožniku Crisp   | 100–500 g    |
| <b>BREADED FISH STICK (PANIRANE RIBJE PALČKE) *</b><br>Enakomerno porazdelite po krožniku Crisp. Obrnite, ko vas aparat na to opozori  | 100–500 g    |
| <b>POTATOES FRIED (OCVRT KROMPIR) *</b><br>Enakomerno porazdelite po krožniku Crisp  | 200–500 g    |
| <b>POTATOES FRIED (OCVRT KROMPIR)</b><br>Olupite in narežite na rezine. Namakajte v mrzli soljeni vodi 30 minut. Posušite s krpo in stehajte. Premažite z olivnim oljem (5 %). Porazdelite po krožniku Crisp. Postavite krožnik na rešetko. Obrnite, ko vas aparat na to opozori | 200–500 g    |
| <b>POTATOES CROQUETTES (KROMPIRJEVI KROKETI)</b><br>Enakomerno porazdelite po krožniku Crisp   | 100–600 g    |
| <b>EGGPLANT (JAJČEVCI)</b><br>Najprej narežite, posolite in pustite počivati 30 minut. Nato operite, osušite in stehajte. Premažite z olivnim oljem (5 %). Živila enakomerno porazdelite po krožniku Crisp. Postavite krožnik na rešetko. Obrnite, ko vas aparat na to opozori   | 200–600 g    |
| <b>PEPPER (PAPRIKE)</b><br>Narežite, stehajte in premažite z olivnim oljem (5 %). Živila enakomerno porazdelite po krožniku Crisp. Postavite krožnik na rešetko  | 200–500 g    |
| <b>ZUCCHINI (BUČKE)</b><br>Narežite, stehajte in premažite z olivnim oljem (5 %). Živila enakomerno porazdelite po krožniku Crisp. Postavite krožnik na rešetko  | 200–500 g    |
| <b>CHICKEN NUGGETS (PIŠČANČJI MEDALJONI) *</b><br>Enakomerno porazdelite po krožniku Crisp. Postavite krožnik na rešetko   | 200–600 g    |
| <b>BREADED CHEESE (PANIRAN SIR) *</b><br>Enakomerno porazdelite po krožniku Crisp. Postavite krožnik na rešetko  | 100–400 g    |
| <b>ONION RINGS (ČEBULNI OBROČKI) *</b><br>Enakomerno porazdelite po krožniku Crisp. Postavite krožnik na rešetko   | 100–500 g    |

## UPORABA ZASLONA NA DOTIK



**Za pomikanje po meniju ali seznamu:**

Za pomikanje med postavkami ali vrednostmi enostavno povlecite s prstom po zaslonu.



**Za izbiro ali potrditev:**

Za izbiro zelene vrednosti ali postavke menija se dotaknite zaslona.

**za vrnitev na prejšnji zaslon:**


Dotaknite se < .

**Za potrditev nastavitve ali premik na naslednji zaslon:**

dotaknite se „SET“ ali „NEXT“.

## PRVA UPORABA

Ko aparat prvič vklopite, morate izdelek konfigurirati.

Nastavitve lahko naknadno spremenite s pritiskom na  za dostop do menija „Tools“.

### 1. IZBIRA JEZIKA

Ko napravo prvič vključite, morate nastaviti jezik in čas.

- Za pomikanje po seznamu razpoložljivih jezikov povlecite po zaslonu.
- Dotaknite se zelenega jezika.

z dotikom < se boste vrnili na prejšnji zaslon.

### 2. NASTAVITEV BREŽIČNEGA OMREŽJA WIFI

Funkcija 6th Sense Live vam omogoča daljinsko upravljanje pečice z mobilne naprave. Če želite omogočiti daljinsko upravljanje aparata, morate najprej uspešno zaključiti postopek povezave. Ta postopek je potreben za registracijo aparata in njegovo povezavo z domačim omrežjem.

- Če želite nastaviti povezavo, se dotaknite „SETUP NOW“.

V nasprotnem primeru, če želite izdelek povezati kasneje, se dotaknite „SKIP“.

#### KAKO NASTAVITI POVEZAVO

Za uporabo te funkcije boste potrebovali:

Pametni telefon ali tablični računalnik in brezžični usmerjevalnik, povezan z internetom.

Prosimo, uporabite svojo pametno napravo, da preverite, ali je signal vašega domačega brezžičnega omrežja blizu aparata dovolj močan.

Minimalne zahteve.

Pametna naprava: Android z ločljivostjo zaslona 1280x720 (ali višjo) ali iOS.

V trgovini z aplikacijami preverite združljivost aplikacije z različicami Android ali iOS.

Brezžični usmerjevalnik: 2,4 Ghz WiFi b/g/n.

#### 1. Prenesite aplikacijo 6<sup>th</sup> Sense Live

Prvi korak pri povezovanju vašega aparata je prenos aplikacije na vašo mobilno napravo. Aplikacija 6<sup>th</sup> Sense Live vas bo vodila skozi vse korake, navedene v nadaljevanju. Aplikacijo 6<sup>th</sup> Sense Live lahko prenesete iz trgovine iTunes ali trgovine Google Play.

#### 2. Ustvarite račun

Če tega še niste storili, boste morali ustvariti račun. To vam bo omogočilo, da svoj aparat povežete z omrežjem in ga tudi daljinsko nadzorujete in upravljate.

#### 3. Registrirajte svoj aparat

Za registracijo aparata sledite navodilom v aplikaciji. Za dokončanje postopka registracije boste potrebovali identifikacijsko številko pametne naprave (SAID). Njeno edinstveno kodo lahko najdete na identifikacijski tablici, ki je nameščena na izdelku.

#### 4. Povežite se z domačim brezžičnim omrežjem

Sledite postopku nastavitve skeniranja za povezovanje. Aplikacija vas bo vodila skozi proces povezovanja vašega aparata z brezžičnim omrežjem v vašem domu.

Če vaš usmerjevalnik podpira WPS 2.0 (ali višjo), izberite „MANUALLY“ in se nato dotaknite „WPS Setup“: Za vzpostavitev povezave med dvema izdelkoma pritisnite tipko WPS na brezžičnem usmerjevalniku.

Če je treba, lahko izdelek povežete tudi ročno z uporabo „Search for a network“.

Koda SAID se uporablja za sinhronizacijo pametne naprave z vašim aparatom.

Naslov MAC je prikazan na modulu WiFi.

Postopek povezave boste morali ponovno izvesti samo v primeru, da spremenite nastavitve usmerjevalnika (npr. omrežno ime ali geslo ali ponudnika podatkov).

### 3. NASTAVITEV ČASA IN DATUMA

S povezovanjem pečice z domačim omrežjem bosta čas in datum nastavljeni samodejno. V nasprotnem primeru ju boste morali nastaviti ročno.

- Če želite nastaviti čas, se dotaknite ustreznih števil.

- Za potrditev se dotaknite „SET“.

Ko nastavite čas, boste morali nastaviti datum.

- Če želite nastaviti datum, se dotaknite ustreznih števil.

- Za potrditev se dotaknite „SET“.

Po daljšem izpadu električne energije je treba čas in datum nastaviti znova.

## 4. OGREVANJE PEČICE

Nova pečica lahko oddaja vonjave, ki so nastale med izdelavo aparata: to je povsem običajno.

Priporočamo, da pred pripravo hrane segrejete prazno pečico, da tako odstranite vse morebitne vonjave.


S pečice odstranite ves zaščitni karton in prozorno

folijo ter iz njene notranjosti odstranite ves pribor. Pečico segrejte na 200 °C, najbolje z uporabo funkcije „Fast preheat“ (Hitro predgretje).

po prvi uporabi aparata priporočamo, da prezračite prostor namestitve.

## VSAKODNEVNA UPORABA

### 1. IZBIRA FUNKCIJE

- Za vklop pečice pritisnite  ali se kjerkoli dotaknete zaslona.

Zaslon vam omogoča izbiro med funkcijami Ročno in 6<sup>th</sup> Sense.

- Dotaknite se zelene glavne funkcije za dostop do ustreznega menija.
- Za pregled seznama se pomaknite navzgor ali navzdol.
- Želena funkcijo izberite tako, da se je dotaknete.

### 2. NASTAVITEV ROČNIH FUNKCIJ

Ko ste izbrali želeno funkcijo, jo lahko spremenite v nastavitvah. Na zaslonu se bodo prikazale nastavitve, ki jih lahko spremenite.

#### MOČ / TEMPERATURA / STOPNJA GRILL

- Pomikajte se po predlaganih vrednostih in izberite tisto, ki jo potrebujete.

V funkciji „Forced Air“ (Termoventilacijska priprava) se lahko dotaknete  za vklop predgretja.

#### TRAJANJE

Pri mikrovalovnih ali kombiniranih mikrovalovnih funkcijah morate čas priprave vedno nastaviti.

- Če želite nastaviti zahtevani čas priprave, se dotaknite ustreznih števil.
- Za potrditev se dotaknite „NEXT“.

Ob koncu časa priprave se priprava samodejno ustavi.

Pri funkcijah brez mikrovalov časa priprave ni treba nastaviti, če želite pripravo upravljati ročno.

- Če želite nastaviti trajanje, se dotaknite „Set Cook Time“.

Če želite preklicati nastavljen trajanje med pripravo in ročno upravljati konec priprave, se dotaknite vrednosti trajanja in nato izberite „STOP“.

### 3. NASTAVITEV FUNKCIJ 6<sup>th</sup> SENSE

Funkcije 6<sup>th</sup> Sense omogočajo pripravo raznovrstnih jedi, ki lahko izberete med tistimi, prikazanimi na seznamu. Večino nastavitve priprave izbere samodejno aparat in tako zagotovi doseganje najboljših rezultatov.

- Na seznamu izberite vrsto priprave.
- Izbira funkcije.

Funkcije so prikazane po kategorijah živil v meniju 6<sup>th</sup> SENSE FOOD (glejte ustrezne preglednice) in po značilnostih recepta v meniju LIFESTYLE.

- Ko izberete funkcijo, enostavno označite lastnost


živila (količino, težo itd.), ki jo želite pripraviti, da dosežete popoln rezultat.

### 4. NASTAVITEV ČASOVNEGA ZAMIKA VKLOPA

Preden vklopite funkcijo brez mikrovalov, lahko pripravo časovno zamaknete: Funkcija se bo vklopila ob vnaprej izbranem času.

- Za nastavitev zelenega začetnega časa se dotaknite „DELAY“.
- Ko nastavite zeleni časovni zamik, se dotaknite „START DELAY“, da se začne odštevanje časovnega zamika.
- Vstavite hrano v pečico in zaprite vrata: Funkcija se bo vklopila samodejno po izteku nastavljenega časovnega zamika.

Programiranje zamika začetka priprave bo onemogočilo funkcijo predgretja: Pečica se bo na izbrano temperaturo ogrela postopoma, kar pomeni, da bodo časi priprave malo daljši od tistih, navedenih v preglednici za pripravo.

- Če želite funkcijo vklopiti takoj in preklicati nastavljeni časovni zamik, se dotaknite .

### 5. VKLOP FUNKCIJE


- Po konfiguraciji nastavitve se za vklop funkcije dotaknite „START“.

Če je pečica vroča in funkcija zahteva določeno najvišjo temperaturo, se bo na zaslonu prikazalo sporočilo.

Pri mikrovalovnih funkcijah je zagotovljena zagonska zaščita. Pred vklopom funkcije je treba vrata pečice odpreti in zapreti.

- Odprite vrata.
- Postavite živila v pečico in zaprite vrata.
- Dotaknite se „START“.

Vrednosti, ki so bile nastavljene, lahko med pripravo kadarkoli spremenite tako, da se dotaknete vrednosti, ki jo želite spremeniti.

- Za izklop vklopljene funkcije lahko kadarkoli pritisnete .

### 6. JET START

Na spodnjem delu začetnega zaslona je vrstica, ki prikazuje tri različna trajanja. Dotaknite se enega izmed njih za začetek priprave z mikrovalovno funkcijo, ki je nastavljena na najvišjo moč (900 W).

- Odprite vrata.
- Postavite živila v pečico in zaprite vrata.
- Dotaknite se časa priprave, ki ga želite uporabiti za pripravo.

## 7. PREDGRETJE


Če je bilo predhodno vklopljeno, se ob vklopu funkcije na zaslonu prikaže stanje faze predgretja.

Ko je ta faza zaključena, se zasliši zvočni signal, na zaslonu pa se prikaže, da je pečica dosegla nastavljeno temperaturo.

- Odprite vrata.
- Živila položite v pečico.
- Zaprite vrata in se dotaknite „DONE“ za začetek priprave.

Če živila v pečico položite pred koncem predgretja, lahko to negativno vpliva na končni rezultat priprave hrane. Če med predgretjem odprete vrata pečice, se bo predgretje začasno ustavilo. Čas priprave ne vključuje predgretja.

Lahko spremenite privzeto nastavitve možnosti predgretja za funkcije kuhanja, ki vam omogočajo ročno izbiro.

- Izberite funkcijo, ki vam omogoča ročno izbiro funkcije predgretja.
- Pritisnite ikono  za vklop ali izklop predgretja. Nastavljeno bo kot privzeta možnost.

## 8. ZAČASNA ZAUSTAVITEV PRIPRAVE

Nekatere izmed funkcij 6<sup>th</sup> Sense bodo med pripravo zahtevale obračanje živil. Oglasi se zvočni signal in na zaslonu se pokaže dejanje, ki ga morate opraviti.

- Odprite vrata.
- Izvedite dejanje, h kateremu vas pozove aparat.
- Zaprite vrata in nadaljujte s pripravo.

Pred koncem priprave vas lahko pečica na enak način opozori, da preverite živila.



Oglasi se zvočni signal in na zaslonu se pokaže dejanje, ki ga morate opraviti.

- Preverite živila.
- Zaprite vrata in nadaljujte s pripravo.

## 9. KONEC PRIPRAVE HRANE

Zasliši se zvočni signal in na prikazovalniku se prikaže sporočilo, da je priprava končana.

Ko je priprava končana, lahko za nekatere funkcije podaljšate čas priprave ali jih shranite kot priljubljene.


- Če želite shraniti kot priljubljeno, se dotaknite .
- Če želite podaljšati čas priprave, se dotaknite .

## 10. PRILJUBLJENO

Funkcija Priljubljene shrani nastavitve pečice za vaše najljubše recepte.

Pečica samodejno zazna funkcije, ki jih uporabljate najpogosteje. Po določenem številu uporab boste pozvani, da funkcijo dodate med svoje priljubljene.

### SHRANJEVANJE FUNKCIJE


Ko je funkcija končana, se lahko dotaknete , da jo shranite kot priljubljeno. To vam bo omogočilo, da jo v prihodnosti hitro uporabite, obenem pa ohranite enake nastavitve. Zaslon vam omogoča, da funkcijo shranite tako, da označite do 4 priljubljene

čase obrokov, ki vključujejo zajtrk, kosilo, prigrizek in večerjo.

- Dotaknite se ikon in izberite najmanj eno.
- Če želite funkcijo shraniti, se dotaknite „SAVE AS FAVORITE“.

### KO JE FUNKCIJA SHRANJENA

Ko funkcije shranite kot priljubljene, se na glavnem zaslonu prikažejo funkcije, ki ste jih shranili za trenutni čas dneva.

Če si želite ogledati priljubljeni meni, pritisnite  : Funkcije bodo razdeljene glede na različne čase obroka in ponujeno vam bo nekaj predlogov.

- Če želite prikazati ustrezne sezname, se dotaknite ikone obrokov.
- Pomikajte se po ponujenem seznamu.
- Dotaknite se zelenega recepta ali funkcije.
- Za začetek priprave se dotaknite „START“.

### SPREMINJANJE NASTAVITEV



Na zaslonu Priljubljene lahko dodate sliko ali poimenujete vsako priljubljeno funkcijo in jo prilagodite lastnim željam.

- Izberite funkcijo, ki jo želite spremeniti.
- Dotaknite se „EDIT“.
- Izberite lastnost, ki jo želite spremeniti.
- Dotaknite se „NEXT“: na zaslonu bodo prikazane nove lastnosti.
- Za potrditev sprememb se dotaknite „SAVE“.

V priljubljenem zaslonu lahko tudi izbrišete funkcije, ki ste jih shranili:

- Dotaknite se  na ustrezni funkciji.
- Dotaknite se „REMOVE IT“.

Prav tako lahko spremenite čas za prikaz različnih obrokov:

- Pritisnite .
- Izberite  „Preferences“.
- Izberite „Times and Dates“.
- Dotaknite se „Your Meal Times“.
- Pomaknite se po seznamu in se dotaknite ustreznega časa.
- Dotaknite se ustreznega obroka, da ga spremenite.

Vsakemu časovnemu polju lahko dodelite samo en obrok.

## 11. ORODJA

Če želite odpreti meni „Tools“ (Orodja), lahko v vsakem trenutku pritisnete .

V tem meniju lahko izbirate med številnimi možnostmi in tudi spremenite nastavitve ali možnosti za svoj izdelek ali zaslon.



**REMOTE ENABLE** (daljinsko omogočanje)

Če želite omogočiti uporabo aplikacije 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool.



**VRTLJIVA PLOŠČA**

Ta možnost ustavi vrtenje vrtljive plošče, tako da vam omogoči uporabo velikih in kvadratnih mikrovalovnih posod, ki se ne smejo prosto vrteti znotraj izdelka.

### KITCHEN TIMER (KUHINJSKI ČASOVNIK)



Ta funkcija se lahko vklopi bodisi ob uporabi funkcije priprave ali sama za sledenje času priprave.

Ko se zažene, bo časovnik še naprej neodvisno odšteval, ne da bi posegal v samo funkcijo.

Ko je časovnik vklopljen, lahko tudi izberete in vklopite funkcijo.

Časovnik bo še naprej odšteval, kot bo prikazano v zgornjem desnem kotu zaslona.

Če želite poiskati ali spremeniti kuhinjski časovnik:

- Pritisnite  .
- Dotaknite se  .

Ko se nastavljen čas izteče, se zasliši zvočni signal, ustrezno opozorilo se prikaže tudi na prikazovalniku.

- Če želite časovnik preklicati ali nastavite novo trajanje časovnika, se dotaknite „DISMISS“.
- Če želite časovnik ponovno nastaviti, se dotaknite „SET NEW TIMER“.

### LUČ

Za vklop ali izklop luči pečice.

### SAMODEJNO ČIŠČENJE

Para, ki nastaja med posebnim ciklom čiščenja, omogoča preprosto odstranjevanje umazanije in ostankov hrane. Natočite skodelico pitne vode v dno priloženega parnega pekača (3) ali v posodo, ki je primerna za mikrovalovno pečico, ter aktivirajte funkcijo.

Potreben pribor: Uparjalnik

### MUTE (IZKLOP ZVOKA)

Če želite izklopiti ali vklopiti vse zvoke in opozorila, se dotaknite ikone.

### CONTROL LOCK (ZAKLEPANJE TIPK)

„Zaklepanje tipk“ vam omogoča, da zaklenete upravljalne tipke na sledilni ploščici, tako da jih ne morete naključno pritisniti.

Za vklop zaklepa:

- Dotaknite se ikone  .

Za izklop zaklepa:

- Dotaknite se zaslona.
- Povlecite navzgor na prikazano sporočilo.

### PREFERENCES (LASTNE NASTAVITVE)

Za spreminjanje različnih nastavitvev pečice.

### WI-FI (BREZŽIČNO OMREŽJE)

Za spreminjanje nastavitvev ali konfiguracijo novega domačega omrežja.

### INFO (INFORMACIJE)

Za izklop „Store Demo Mode“, ponastavitev izdelka in pridobitev dodatnih informacij o izdelku.



## UPORABNI NASVETI

### MIKROVALOVNA PRIPRAVA

Mikrovalovi v hrano prodrejo le do določene globine, zato pri pripravi več kosov hrane hkrati pazite, da jih položite čim bolj narazen, s čimer omogočite, da je mikrovalovom izpostavljen kar največ površine.

Majhni kosi so pripravljani hitreje kot večji: za enakomerno pripravo hrano narežite na enakomerne kose.

Večina jedi se bo kuhala tudi po tem, ko bo mikrovalovna pečica prenehala z delovanjem. Zato jed po prenehanju delovanja pečice pustite še nekaj časa mirovati.

Odstranite žične sponke s papirnatih ali plastičnih vrečk, preden vrečko postavite v pečico za pripravo z mikrovalovi.

Plastično folijo zarezite ali preluknjajte z vilicami, da sprostite tlak ter preprečite, da bi počila zaradi pare, ki nastaja med pripravo.

### TEKOČINE

Tekočine se lahko segrejejo nad temperaturo vrelišča, ne da bi bilo vidno vrenje. Posledica je lahko nenadno prekipevanje vroče tekočine. To preprečite tako, da ne uporabljate posod z ozkim grlom, da tekočino pomešajte, preden postavite posodo v pečico, in pustite čajno žličko v posodi.

Po segrevanju tekočino ponovno premešajte in posodo previdno vzemite iz mikrovalovne pečice.

### ZAMRZNJENA HRANA

Za najboljše rezultate vam priporočamo, da jedi odmrzujete neposredno na steklenem pekaču. Če je treba, lahko uporabite posodo iz lahke plastike, ki je primerna za uporabo v mikrovalovni pečici.

Prevreta hrana, enolončnice in mesne omake se bodo hitreje odmrznile, če jih občasno premešate. Ko se kosi hrane začnejo odmrzovati, jih ločite: ločeni kosi se odmrznejo hitreje.

### HRANA ZA DOJENČKE

Pri segrevanju hrane ali tekočin za dojenčke v otroškem lončku ali steklenički to vedno premešajte in pred postrežbo preverite temperaturo. To zagotavlja enakomerno razporeditev toplote in preprečuje možnost oparin ali opeklin.

Pred začetkom segrevanja preverite, ali ste odstranili pokrovček ali cucelj.

### PECIVO IN KRUH

Za pecivo in kruh priporočamo uporabo funkcije „Termoventilacijska priprava“. Uporabnik lahko za hitrejši čas priprave izbere tudi funkcijo „Forced Air + MW“ (Termoventilacijska priprava + mikrovalovi), pri čemer je moč mikrovalov nastavljena na vrednost, ki ne presega 160 W, tako da živila ostanejo mehka in sočna.

S funkcijo „Forced Air“ (Termoventilacijska priprava) uporabite temne kovinske modele za pecivo in jih vedno postavite na priloženo rešetko.

Po želji lahko za pripravo določenih jedi, npr. piškotov ali kruha, uporabite pekač ali drugo posodo, ki je primerna za uporabo v pečici.

S funkcijo „Forced Air + MW“ (Termoventilacijska priprava + mikrovalovi) uporabljajte izključno posodo, ki je primerna za mikrovalovno pripravo, in jo postavite na priloženo rešetko.

Če želite preveriti, ali je jed, ki jo pečete, pečena, zapičite v jed daljši zobotrebec: Če je zobotrebec čist, je pecivo ali kruh pečen.

Če uporabljate teflonske modele za pecivo, ne namažite robov z maslom, saj zaradi tega pecivo ob robovih mogoče ne bo vzhajalo enakomerno.

Če se živilo med peko „napihne“, naslednjič uporabite nižjo temperaturo in mogoče dodajte manj tekočine ali mešanico premešajte nežneje.

Če je biskvit peciva vlažen, pecite na nižji višini in posujte spodnji del peciva s krušnimi ali piškotnimi drobtinami, preden dodate nadev.

### PIZZA



Za enakomerno pripravo in hrustljivo testo pice v kratkem času priporočamo, da uporabite funkcijo „Crisp“ skupaj s priloženim posebnim priborom.

Za večje pice lahko uporabite tudi štirikotni pekač v kombinaciji s funkcijo „Forced Air“ (Termoventilacijska priprava): v tem primeru pečico predhodno ogrejte na 200 °C in mocarelo razporedite na pico po pretečenih dveh tretjinah časa priprave.

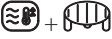



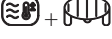



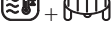







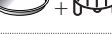




### MESO IN RIBE

Za lepo porjavelost jedi v kratkem času in za ohranjanje notranjosti mesa ali rib mehke in sočne priporočamo, da uporabite funkcije, ki združujejo ventilacijo z mikrovalovi, npr.: „Turbo grill + microwave“ (hitri žar + mikrovalovi) ali „Forced Air + microwave“ (termoventilacijska priprava + mikrovalovi).


Za najboljše rezultate priprave hrane nastavite stopnjo moči mikrovalov na 350 W.

| Kategorije živil   |                                     | Posode za kuhanje          | Količina  | Informacije o pripravi hrane  |  |
|--|-------------------------------------|----------------------------|---|---|--|
| CASSEROLE & BAKED PASTA<br>(NARASTKI & PEČENE TESTENINE) | Lasagna (Lazanja)                   |                            | 4–10 porcij   | Pripravite po navodilih najljubšega recepta. Za popolno porjavelost prelijte z bešamel omako in potresite s sirom   |  |
|  | Cannelloni (Kaneloni)               |                            | 400–1500 g  |   |  |
|  | Lasagna (Lazanja) *                 |                            | 500–1200 g  | Vzemite iz embalaže, pri čemer bodite pozorni, da v celoti odstranite aluminijasto folijo   |  |
|  | Cannelloni (Kaneloni) *             |                            | 400–1500 g  |   |  |
| RICE, PASTA & CEREALS (RIŽ, TESTENINE, ŽITARICE)         | RICE & PASTA<br>(RIŽ IN TESTENINE)  | Rice (Riž)                 | 100–400 g <sup>∞•</sup>   | Nastavite priporočen čas trajanja priprave riža. Na dno parnega pekača nalijte osoljeno vodo in riž ter jed pokrijte s pokrovko. Na skodelico riža uporabite 2–3 skodelice vode.        |  |
|  |                                     | Rice Porridge (Mlečni riž) | 2–4 porcije <sup>∞•</sup>   | Na dno parnega pekača nalijte vodo in dodajte riž ter pokrijte s pokrovko. Dodajte mleko, ko vas aparat k temu pozove. Za 2 porciji uporabite 75 ml riža, 200 ml vode in 300 ml mleka.  |  |
|  |                                     | Pasta (Testenine)          | 1–4 porcije <sup>∞•</sup>   | Nastavite priporočeni čas priprave testenin. Ko vas pečica k temu pozove, dodajte testenine, ki jih nato pripravite v pokriti posodi. Na 100 g testenin uporabite približno 750 ml vode |  |
|  | SEEDS & CEREALS<br>(SEMENA IN ŽITA) | Burghul (Bulgur)           |  | 100–400 g   | Na dno parnega pekača nalijte osoljeno vodo in žitarice ter jed pokrijte s pokrovko. Na skodelico bulgurja uporabite 2 skodelici vode  |
|  |                                     | Quinoa (Kvinoja)           |   |   | Na dno parnega pekača nalijte osoljeno vodo in žitarice ter jed pokrijte s pokrovko. Na skodelico kvinoje uporabite 2 skodelici vode   |
|  |                                     | Millet (Proso)             |   |   | Na dno parnega pekača nalijte osoljeno vodo in žitarice ter jed pokrijte s pokrovko. Na skodelico prosa uporabite 3 skodelice vode     |
|  |                                     | Amaranth (Ščir)            |   |   | Na dno parnega pekača nalijte osoljeno vodo in žitarice ter jed pokrijte s pokrovko. Na skodelico ščira uporabite 3–4 skodelice vode   |
|  |                                     | Spelt (Pira)               |   |   | Na dno parnega pekača nalijte osoljeno vodo in žitarice ter jed pokrijte s pokrovko. Na skodelico pire uporabite 3–4 skodelice vode    |
|  |                                     | Barley (Ječmen)            |   |   | Na dno parnega pekača nalijte osoljeno vodo in žitarice ter jed pokrijte s pokrovko. Na skodelico ječmena uporabite 3–4 skodelice vode |
|  |                                     | Buckwheat (Ajda)           |   |   | Na dno parnega pekača nalijte osoljeno vodo in žitarice ter jed pokrijte s pokrovko. Na skodelico ajde uporabite 3 skodelice vode      |
|  |                                     | Cous Cous (Kuskus)         |   |   | Na dno parnega pekača nalijte osoljeno vodo in žitarice ter jed pokrijte s pokrovko. Na skodelico kuskusa uporabite 2 skodelici vode   |
|  |                                     | Oat Porridge (Ovsena jed)  |   |   |   |

\* Zamrznjeni ∞• Priporočena količina. Vrat med pripravo ne odpirajte.

|                            | Kategorije živil              | Posode za kuhanje   | Količina  | Informacije o pripravi hrane   |   |
|----------------------------|-------------------------------|---|---|--|---|
| MEAT (MESO)                | BEEF<br>(GOVEDINA)            | Roast Beef  |  +      | 800–1500 g   | Premažite z oljem in v živilo vtrite sol ter poper. Po želji začinite še s česnom in zelišči. Ko je jed kočana, počakajte še vsaj 15 minut, preden jo razrežete |
|                            |                               | Roast Veal (Telečja pečenka)  |   |  | Premažite z oljem ali s stopljenim maslom. Vtrite sol in poper. Ko je jed kočana, počakajte še vsaj 15 minut, preden jo razrežete                               |
|                            |                               | Steak (Zrezek)  |    | 2–6 kosov  | Premažite z oljem in rožmarinom. Vtrite sol in črni poper. Enakomerno razporedite po rešetki za žar   |
|                            |                               | Hamburger (Hamburgerji)   |    | 2–6 kosov  | Pred pripravo premažite z oljem in posujte s čepeč soli   |
|                            |                               | Hamburger (Hamburgerji)*  |   | 100–500 g  | Pred predgretjem krožnik Crisp nekoliko namastite   |
|                            | PORK<br>(SVINJINA)            | Roast Pork (Svinjska pečenka)   |  +      | 800–1500 g   | Premažite z oljem ali s stopljenim maslom. Vtrite sol in poper. Ko je jed kočana, počakajte še vsaj 15 minut, preden jo razrežete                               |
|                            |                               | Chops (Kotleti)   |    | 2–6 kosov  | Premažite z oljem in rožmarinom. Vtrite sol in črni poper. Enakomerno razporedite po rešetki za žar   |
|                            |                               | Rebrca  |    | 700–1200 g   | Premažite z oljem in po želji začinite. Vtrite sol in poper. Enakomerno porazdelite po krožniku Crisp, pri čemer naj bo kost obrnjena navzdol                   |
|                            |                               | Bacon (Slanina)   |   | 50–150 g   | Enakomerno porazdelite po krožniku Crisp  |
|                            | LAMB<br>(JAGNJETINA)          | Roast Lamb (Jagnječja pečenka)  |  +      | 1000–1500 g  | Premažite z oljem ali s stopljenim maslom. Vtrite sol, poper in sesekljan česen. Ko je jed kočana, počakajte še vsaj 15 minut, preden jo razrežete              |
|                            |                               | Cutlet (Kotlet)   |   | 2–8 kosov  | Premažite z oljem in v živilo vtrite sol ter poper. Enakomerno porazdelite po rešetki   |
|                            | CHICKEN<br>(PIŠČANEC)         | Roast Chicken (Pečen piščanec)  |    | 800–2500 g   | Premažite z oljem in po želji začinite. Vtrite sol in poper. Postavite v pečico tako, da bodo prsi obrnjene navzgor   |
|                            |                               | Chicken Pieces (Deli piščanca)  |   | 400–1200 g   | Premažite z oljem in po želji začinite. Enakomerno porazdelite po krožniku Crisp, pri čemer naj bo stran s kožo obrnjena navzdol                                |
|                            |                               | Chicken Fillets/ Breast (Piščančji fileji/prsi)   |    | 300–1000 g   | Pred predgretjem krožnik Crisp nekoliko namastite   |
|                            | STEAMED MEAT<br>(DUŠENO MESO) | Chicken Fillets (Piščančji fileji)  |    | 300–800 g  | Enakomerno porazdelite po parnem pekaču   |
|                            |                               | Hot dog   |    | 4–8 kosov  | Hrenovke položite na dno parnega pekača in jih prelijte z vodo. Kuhajte nepokrito   |
|                            | MEAT DISHES<br>(MESNE JEDI)   | Meat Loaf (Mesna štruca)  |    | 4–8 porcij   | Pripravite jo po svojem najljubšem receptu in jo oblikujte v pekaču za mesne štruce, pri čemer nanjo pritiskajte, da iz nje iztisnete zrak                      |
|                            |                               | Kebab (Ražnjiči)  |    | 400–1200 g   | Namažite z oljem in začinite z zelišči. Enakomerno razporedite po rešetki za žar  |
|                            |                               | Breaded Fillet Fry (Ocvrt paniran file)   |  +  | 100–500 g  | Premažite z oljem. Enakomerno porazdelite po krožniku Crisp   |
|                            |                               | Sausages & Wurstel (Klobase in klobasice)   |    | 200–800 g  | Pred predgretjem krožnik Crisp nekoliko namastite. Klobase prebodite z vilicami, da ne počijo   |
| Meatballs (Mesne kroglice) |                               |  +  | 200–800 g   | Pripravite v skladu s svojim najljubšim receptom in jih oblikujte v kroglice s približno težo 30-40 g vsaka. Premažite z oljem. Enakomerno porazdelite po krožniku Crisp |   |


PRIBOR



Posoda, odporna na MV in vročino



Parni pekač (celoten)



Uparjalnik (spodnji del + pokrovka)



Uparjalnik (spodnji del)



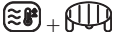



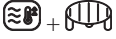






Rešetka



Pravokotni pekač



Krožnik Crisp

|   | Kategorije živil                                    | Posode za kuhanje                                   | Količina  | Informacije o pripravi hrane |   |
|---|---|---|---|------------------------------|---|
| FISH & SEAFOOD (RIBE IN MORSKI SADEŽI)  | WHOLE FISH (CELE RIBE)                              | Roasted Whole Fish (Pečena cela riba)               |  +  | 600–1200 g                   | Premažite z oljem. Začinite z limoninim sokom, česnom in peteršiljem                          |
|   |   | Steamed Whole Fish (Dušena cela riba)               |    | 600–1200 g                   |   |
|   | STEAMED FILLETS & STEAKS (DUŠENI FILEJI IN ZREZKI)  | Steak (Zrezek)                                      |    | 300–800 g <sup>o•</sup>      | Enakomerno porazdelite po parnem pekaču   |
|   |   | Fillets (Fileji)                                    |   |                              |   |
|   | FISH GRATIN (GRATINIRANE RIBE)                      | Fish Gratin (Gratinirane ribe)                      |  +  | 500–1200 g                   | Prekrijte z drobtinami in potresite s koščki masla  |
|   |   | Fish Gratin (Gratinirane ribe) *                    |    | 600–1200 g                   | Vzemite iz embalaže, pri čemer bodite pozorni, da v celoti odstranite aluminijasto folijo     |
|   | STEAMED SEAFOOD (DUŠENI MORSKI SADEŽI)              | Scallops (Pokrovače)                                |    | 1–6 kosov                    | Enakomerno porazdelite po parnem pekaču   |
|   |   | Mussels (Školjke)                                   |    | 400–1000 g                   | Pred kuhanjem začinite z oljem, poprom, limono, česnom in peteršiljem. Dobro premešajte       |
|   |   | Shrimps (Kozice)                                    |    | 100–600 g                    | Enakomerno porazdelite po parnem pekaču   |
|   | FRIED FISH & SEAFOOD (OCVRTE RIBE IN MORSKI SADEŽI) | Fish and Chips (Ribe in krompirček) *               |    | 1–3 porcije                  | Živila enakomerno porazdelite po krožniku Crisp, pri čemer izmenjajte ribje fileje in krompir |
|   |   | Breaded Shrimps (Panirane kozice) *                 |   | 100–500 g                    | Enakomerno porazdelite po krožniku Crisp  |
|   |   | Breaded Calamari Rings (Panirani obročki lignjev) * |   |                              |   |
|   |   | Breaded Fish Stick (Panirane ribje palčke) *        |   |                              |   |
| Mixed Fried Fish (Mešane ocvrte ribe) * |   |   |   |                              |   |
| Fish steak (Ribji zrezki)               |   | 300–800 g   | Pred predgretjem krožnik Crisp nekoliko namastite. Ribje zrezke namažite z oljem in jih potresite s sezamom   |                              |   |

\* Zamrznjeni <sup>o•</sup> Priporočena količina. Vrat med pripravo ne odpirajte.

| Kategorije živil  |   | Posode za kuhanje | Količina                                | Informacije o pripravi hrane  |
|---|---|-------------------|---|---|
| ROASTED VEGETABLES (PEČENA ZELENJAVA)                   | Potatoes pieces (Krompir v kosih)           |                   | 300–1200 g                              | Pred vstavitvijo v pečico narežite na kose in začinite z oljem, soljo ter zelišči   |
|   | Potato Wedges (Krompirjevi krhliji)         |                   | 300–800 g                               | Pred vstavitvijo v pečico narežite na rezine in začinite z oljem, soljo ter zelišči   |
|   | Stuffed Vegetables (Polnjena zelenjava)     |                   | 600–2200 g                              | Izdolbite zelenjavo in jo napolnite z mešanico mletega mesa, naribanega sira in odstranjene sredice zelenjave. Začinite s česnom in soljo ter po želji dodajte zelišča. |
|   | Vegetarian Burger (Vegetarijanski burger) * |                   | 2–6 kosov                               | Rahlo namastite krožnik crisp   |
|   | Jacket Potatoes (Krompir v oblicah)         |                   | 200–1000 g                              | Premažite z oljem ali s stopljenim maslom. Na vrhu krompirja izrežite križec in vlijte kislo smetano ali svoj najljubši nadev.  |
| GRATIN VEGETABLES (GRATINIRANA ZELENJAVA)               | Potatoes (Krompir)                          |                   | 4–10 porcij                             | Narežite in položite v veliko posodo. Začinite s soljo in poprom ter prelijte s smetano. Na vrhu potresite s sirom  |
|   | Broccoli (Brokoli)                          |                   | 600–1500 g                              | Narežite na kose in položite v veliko posodo. Začinite s soljo in poprom ter prelijte s smetano. Na vrhu potresite s sirom  |
|   | Cauliflowers (Cvetača)                      |                   | 600–1500 g                              |   |
|   | Vegetable (Zelenjava) *                     |                   | 400–800 g                               | Vzemite iz embalaže, pri čemer bodite pozorni, da v celoti odstranite aluminijasto folijo   |
| STEAMED VEGETABLES (DUŠENA ZELENJAVA)                   | Potatoes pieces (Krompir v kosih)           |                   | 300–1000 g                              | Narežite na koščke. Enakomerno porazdelite po dnu parnega pekača  |
|   | Peas (Grah)                                 |                   | 200–500 g                               | Enakomerno porazdelite po parnem pekaču   |
|   | Carrots (Korenje)                           |                   | 200–500 g                               | Narežite na koščke. Enakomerno porazdelite po parnem pekaču   |
|   | Broccoli (Brokoli)                          |                   |   |   |
|   | Cauliflowers (Cvetača)                      |                   |   |   |
|   | Squash (Buče)                               |                   | 200–500 g                               | Enakomerno porazdelite po parnem pekaču   |
|   | Corn on Cob (Koruza s storžem)              |                   | 300–1000 g                              |   |
|   | Peppers (Paprike)                           |                   |   | Narežite na koščke. Enakomerno porazdelite po parnem pekaču   |
| Other Vegetables (Druga zelenjava)                      |   | 200–500 g         | Enakomerno porazdelite po parnem pekaču |   |
| STEAMED FROZEN VEGETABLES (DUŠENA ZAMRZNJENA ZELENJAVA) | Steamed Vegetables (Dušena zelenjava)       |                   | 300 g                                   | Enakomerno porazdelite po parnem pekaču   |

PRIBOR



Posoda, odporna na MV in vročino



Parni pekač (celoten)



Uparjalnik (spodnji del + pokrovka)



Uparjalnik (spodnji del)


















Rešetka









Pravokotni pekač



Krožnik Crisp

|                                      | Kategorije živil   | Posode za kuhanje   | Količina                | Informacije o pripravi hrane   |
|--------------------------------------|--|---|-------------------------|--|
| VEGETABLES (ZELENJAVA)               | Potatoes Fried (Ocvrt krompir) *                                     |   | 200–500 g               | Enakomerno porazdelite po krožniku Crisp   |
|                                      | Potatoes Fried (Ocvrt krompir)                                       |    | 200–500 g               | Olupite in narežite na rezine. Namakajte v mrzli soljeni vodi 30 minut. Sperite, osušite in stehtajte. Na 200 g suhih krompirjev dodajte 10 g olja in premešajte. Enakomerno porazdelite po krožniku Crisp   |
|                                      | Potatoes Croquettes (Krompirjevi kroketi)                            |   | 100–600 g               | Enakomerno porazdelite po krožniku Crisp   |
|                                      | Egg Plant (Jajčevci)   |   | 200–600 g               | Narežite in 30 minut namakajte v mrzli soljeni vodi. Sperite, osušite in stehtajte. Na 200 g suhih jajčevcev dodajte 10 g olja in dobro premešajte. Enakomerno porazdelite po krožniku Crisp   |
|                                      | Pepper (Paprike)   |  +      | 200–500 g               | Narežite, stehtajte in zmešajte z oljem, pri čemer na 200 g suhih paprik dodajte 10 g olja. Začinite s soljo. Enakomerno porazdelite po krožniku Crisp   |
|                                      | Zucchini (Bučke)   |   | 200–500 g               | Narežite, stehtajte in zmešajte z oljem, pri čemer na 200 g suhih bučk dodajte 10 g olja. Začinite s soljo in črnim poprom. Enakomerno porazdelite po krožniku Crisp   |
| SALTY CAKES (SLANO PECIVO)           | Quiche Lorraine (Narastek s šunko in sirom)                          |    | 1 paket                 | Krožnik Crisp obložite s testom, ki ga nato prebodite z vilicami. Pripravite mešanico za lotrinško pito za 8 porcij  |
|                                      | Quiche Lorraine (Narastek s šunko in sirom) *                        |   | 200–800 g               | Vzemite iz embalaže, pri čemer bodite pozorni, da v celoti odstranite aluminijasto folijo  |
|                                      | Salty Cake (Slana torta)   |  +      | 1 paket                 | Posodo za pito, namenjeno 8–10 porcijam, obložite s testom in ga prebodite z vilicami. Napolnite testo z nadevom, pripravljenim po najljubšem receptu  |
|                                      | Vegetable Strudel (Zelenjavni zavitek)                               |    | 800–1500 g              | Pripravite mešanico narezane zelenjave. Potresite z oljem. Jed pripravite na pekaču (15–20 minut). Dovolite, da se ohladi. Dodajte svež sir in začinite s soljo, balzamičnim kisom in začimbami. Naredite zavitek in zavijajte zunanji del               |
| BREAD (KRUH)                         | Rolls (Štručke)  |    | 1 paket                 | Testo pripravite po svojem najljubšem receptu za rahel kruh. Pred vzhajanjem oblikujte v štručke. Uporabite funkcijo za vzhajanje  |
|                                      | Rolls (Štručke) *  |   | 1 paket                 | Izvezite iz embalaže. Enakomerno jih porazdelite po pekaču   |
|                                      | Sandwich Loaf in Tin (Štruca za sendvič v pekaču)                    |    | 1–2 kosov               | Testo pripravite po svojem najljubšem receptu za rahel kruh. Pred vzhajanjem ga položite v posodo za štruče. Uporabite funkcijo pečice za vzhajanje  |
|                                      | Rolls Prebacked (Predpečene štručke)                                 |   | 1 paket                 | Izvezite iz embalaže. Enakomerno jih porazdelite po pekaču   |
|                                      | Scones (Kolači)  |    | 1 paket                 | Na namaščenem krožniku Crisp oblikujte en kolač ali več manjših kosov  |
|                                      | Rolls Canned (Štručke v pločevinki)                                  |    | 1 paket                 | Izvezite iz embalaže. Enakomerno jih porazdelite po pekaču   |
| PIZZA (PICA)                         | Pizza (Pica)   |    | 2–6 porcije             | Testo za pico pripravite iz 150 ml vode, 15 g kvasa, 200–225 g moke, olja in soli. Testo naj vzide, za kar uporabite ustrezno funkcijo pečice. Na nekoliko namaščenem pekaču razvaljajte testo. Dodajte sestavine, kot so paradižniki, mocarela in šunka |
|                                      | Thin Pizza (Tanka pica) *  |   | 250–500 g <sup>o•</sup> | Vzemite iz embalaže, pri čemer bodite pozorni, da v celoti odstranite aluminijasto folijo  |
|                                      | Thick Pizza (Debela pica) *  |    | 300–800 g <sup>o•</sup> |  |
|                                      | Chilled Pizza (Ohlajena pica)  |   | 200–500 g               | Izvezite iz embalaže. Enakomerno porazdelite po krožniku Crisp   |
| CAKES & PASTRIES (SLADICE IN PECIVA) | Sponge Cake In Tin (Biskvitni kolač v pločevinki)                    |   | 1 paket                 | Pripravite 500–900 g nemastne biskvitne torte. Maso zlijte v obložen in namaščen pekač   |
|                                      | Fruit Rising Cake In Tin (Sadna vzhajana torta v pločevinki)         |  +  | 900–1900 g              | Pripravite testo kolača v skladu s svojim najljubšim receptom z dodatkom svežega sadja, sesekljane ali narezane na rezine. Maso zlijte v obložen in namaščen pekač   |
|                                      | Chocolate Rising Cake In Tin (Čokoladna vzhajana torta v pločevinki) |   | 600–1200 g              | Pripravite testo za čokoladno kokosovo torto v skladu s svojim najljubšim receptom. Maso zlijte v obložen in namaščen pekač  |

\* Zamrznjeni <sup>o•</sup> Priporočena količina. Vrat med pripravo ne odpirajte.

|  | Kategorije živil                                  | Posode za kuhanje   | Količina  | Informacije o pripravi hrane  |   |
|--|---|---|---|---|---|
| CAKES & PASTRIES (SLADICE IN PECIVA)   | PASTRIES & FILLED PIES (PECIVA IN PITE Z NADEVOM) | Cookies (Piškoti)   |  | 1 paket   | Zamesite testo iz 250 g moke, 100 g slanega masla, 100 g sladkorja, 1 jajce. Dodajte sadno aromo. Dovolite, da se ohladi. Na namaščenem pekaču oblikujte 10–12 trakov   |
|  |   | Chocolate cookies (Čokoladni piškoti)   |  | 1 paket   | Testo pripravite iz 250 g moke, 150 g masla, 100 g sladkorja, 1 jajca, 25 g kakava, soli in pecilnega praška. Dodajte izvleček vanilje. Dovolite, da se ohladi. Razvaljajte do 5 mm debeline, oblikujte želeno obliko in enakomerno razporedite po krožniku Crisp |
|  |   | Meringues (Beljakovi poljubčki)   |  | 1 paket   | Zamesite testo iz 2 beljakov, 80 g sladkorja in 100 g kokosove moke. Aromatizirajte z vaniljo in mandljevim oljem. Na namaščenem pekaču oblikujte 20–24 trakov  |
|  |   | Fruit Filled Pie (Sadna pita)   |  | 800–1500 g  | Pekač za pite obložite s testom in dno potresite s krušnimi drobtinami, da bodo vpile sok sadja. Dodajte narezano sveže sadje, zmešano s sladkorjem in cimetom  |
|  |   | Fruit Pie (Sadna pita)  |  | 1 paket   | Testo naredite iz 180 g moke, 125 g masla in 1 jajca. Krožnik Crisp obložite s testom in napolnite s 700–800 g narezanega svežega sadja, zmešanega s sladkorjem in cimetom  |
|  |   | Fruit Pie (Sadna pita) *  |  | 300–800 g   | Vzemite iz embalaže, pri čemer bodite pozorni, da v celoti odstranite aluminijasto folijo   |
| MUFFINS & CUPCAKES (MAFINI IN KOLAČKI) | Muffins (Mafini)                                  |    | 1 paket   | Maso po svojem najljubšem receptu pripravite za 16–18 kosov in jo nadevajte v papirnate modelčke. Enakomerno jih porazdelite po pekaču  |   |
|  | Soufflé (Sufle)                                   |    | 2–6 porcije   | Pripravite mešanico za sufle z limono, čokolado ali sadjem in jo vlijte v ognjevarno posodo z visokim robom   |   |
|  | Cheese Cupcake (Sirovi kolački)                   |    | 1 paket   | Pripravite mešanico za 12–15 kosov s seseklanim mehkim sirom in narezano slanino ali pršutom. Napolnite posamične vdolbine pekača za mafine.  |   |
| DESSERTS (SLADICE)                     | Fruit Compote (Sadni kompot)                      |   | 300–800 ml  | Olupite sadje in odstranite koščice. Narežite na kose in položite v parni pekač   |   |
|  | Baked Apples (Pečena jabolka)                     |  | 4–8 kosov   | Odstranite jedra in jih napolnite z marcipanom ali cimetom, sladkorjem in maslom  |   |
|  | Hot chocolate (Vroča čokolada)                    |  | 2–8 porcije   | Pripravite po navodilih svojega najljubšega recepta, pri čemer uporabite eno posodo. Za okus dodajte vaniljo ali cimet. Zgostite s koruznim škrobom   |   |
|  | Brownies (Čokoladno pecivo)                       |  | 1 paket   | Pripravite po navodilih najljubšega recepta. Testo razporedite po pekaču, prekritim s papirjem za peko  |   |
| EGGS (JAJCA)                           | Scrambled (Umešana)                               |  | 2–10 kosov  | Pripravite po navodilih svojega najljubšega recepta, pri čemer uporabite eno posodo   |   |
|  | Bulls Eye (Na oko)                                |  | 1–6 kosov   | Pred predgretjem krožnik Crisp nekoliko namastite   |   |
|  | Omelette (Omleta)                                 |  | 1 paket   |   |   |
|  | Egg Custard (Jajčna krema)                        |  | 1–2 masi  | Naredite maso iz 0,5 litra mleka, 4 rumenjakov, 100 g sladkorja in 40 g moke. Mleko vlijte v posodo in ga vstavite v pečico. Ko vas pečica pozove k temu, z vročim mlekom previdno prelijte mešanico iz štirih rumenjakov, moke in sladkorja in nadaljujte s pripravo |   |
| SNACKS (PRIGRIZKI)                     | Popcorn (Pokovka)                                 | -   | 90–100 g  | Vrečko vedno postavite neposredno na stekleno vrtljivo ploščo. Pripravite samo eno vrečko hkrati  |   |
|  | Chicken Wings (Piščančje perutničke) *            |  | 300–600 g   | Enakomerno porazdelite po krožniku Crisp  |   |
|  | Chicken Nuggets (Piščančji medaljoni) *           |  | 200–600 g   |   |   |
|  | Breaded Cheese (Paniran sir) *                    |  | 100–400 g   | Sir pred pripravo premažite z malo olja. Enakomerno porazdelite po krožniku Crisp   |   |
|  | Onion Rings (Čebulni obročki) *                   |  | 100–500 g   | Enakomerno porazdelite po krožniku Crisp  |   |
|  | Roasted Nuts (Praženi oreščki)                    |  | 50–200 g  |   |   |

PRIBOR



Posoda, odporna na MV in vročino



Parni pekač (celoten)



Uparjalnik (spodnji del + pokrovka)



Uparjalnik (spodnji del)



Rešetka



Pravokotni pekač



Krožnik Crisp

## ČIŠČENJE

Pred vzdrževanjem ali čiščenjem se prepričajte, da se je aparat ohladil.

Nikoli ne uporabljajte parnih čistilnikov.

Ne uporabljajte jeklenih gobic, abrazivnih čistilnih gobic ali abrazivnih/korozivnih čistilnih sredstev, saj bi ti lahko poškodovali površine aparata.

### NOTRANJE IN ZUNANJE POVRŠINE

- Površine očistite z vlažno krpo iz mikrovlaknen. Če so površine zelo umazane, dodajte v vodo nekaj kapljic pH nevtralnega sredstva za pomivanje posode. Na koncu površine obrišite s suho krpo.
- Steklo na vratih očistite z ustreznim tekočim čistilnim sredstvom.
- V rednih časovnih intervalih, ali če pride do razlivanja, odstranite vrtljiv krožnik in podstavek ter očistite dno pečice ter odstranite vse ostanke hrane.
- Vključite funkcijo „Self Clean“ (Samodejno čiščenje) za optimalno čiščenje notranjih površin.

- Žara ni treba čistiti, saj umazanija zgori od vročine. To funkcijo redno uporabljajte.

### PRIBOR

Ves pribor lahko varno perete v pomivalnem stroju, z izjemo krožnika Crisp.

Krožnik Crisp je treba očistiti z vodo in blagim sredstvom za pomivanje. Trdovratno umazanijo nežno podrgnite s krpo. Pred čiščenjem vedno počakajte, da se krožnik Crisp ohladi.



## Pogosta vprašanja o domačem brezžičnem omrežju WiFi

### Kateri protokoli WiFi so podprti?

Nameščeni adapter WiFi podpira WiFi b/g/n za evropske države.

### Katere nastavitve je treba konfigurirati v programski opremi usmerjevalnika?

Potrebne so naslednje nastavitve usmerjevalnika: Omogočeno je 2,4 GHz, WiFi b/g/n, vklopljena DHCP in NAT.

### Katera različica WPS je podprta?

WPS 2,0 ali višja. Preverite dokumentacijo usmerjevalnika.

### Ali obstajajo razlike med uporabo pametnega telefona (ali tabličnega računalnika) z operacijskim sistemom Android ali iOS?

Uporabite lahko kateri koli operacijski sistem oziroma tisti, ki vam je ljubši, saj ni nobene razlike.

### Ali lahko uporabim mobilno 3G povezavo namesto usmerjevalnika?

Da, vendar so storitve oblaka namenjene trajno povezanim napravam.



### Kako preverim, ali moja domača internetna povezava deluje in ali je funkcija brezžičnega prenosa omogočena?

Na svoji pametni napravi lahko poiščete vaše omrežje. Preden to storite, onemogočite druge podatkovne povezave.

### Kako preverim, ali je aparat povezan z mojim domačim brezžičnim omrežjem?

Dostopite do konfiguracije usmerjevalnika (glejte priročnik usmerjevalnika) in preverite, ali je naslov MAC aparata na seznamu priključenih brezžičnih naprav.

### Kje lahko najdem naslov MAC aparata?

Pritisnite  in se nato dotaknite  WiFi ali pogledajte na svoj aparat: Obstaja oznaka, ki prikazuje naslova SAID in MAC. Naslov MAC je sestavljen iz kombinacije števil in črk, ki se začnejo z „88: e7“.

### Kako preverim, ali je funkcija brezžične povezave aparata omogočena?

Uporabite svojo pametno napravo in aplikacijo 6th Sense Live, da preverite, ali je omrežje aparata vidno in povezano z oblakom.

### Ali obstaja kaj, kar lahko prepreči, da signal doseže aparat?

Preverite, ali naprave, ki so povezane, ne uporabljajo celotne razpoložljive pasovne širine. Prepričajte se, da naprave z omogočeno brezžično povezavo ne presegajo največjega števila, ki ga dovoljuje usmerjevalnik.

### Kako daleč naj bo usmerjevalnik od peči?

Običajno je signal WiFi dovolj močan, da pokrije nekaj prostorov, vendar je to zelo odvisno od materiala, iz katerega so izdelani zidovi. Moč signala lahko preverite tako, da postavite svojo pametno napravo blizu aparata.

### Kaj lahko storim, če moja brezžična povezava ne doseže aparata?

Z določenimi napravami, kot so dostopne točke, WiFi obnavljalniki in mostovi tokovnih vodov, lahko razširite svojo pokritost domačega brezžičnega omrežja (niso priloženi aparatu).

### Kje lahko najdem ime in geslo za svoje brezžično omrežje?

Glejte dokumentacijo usmerjevalnika. Na usmerjevalniku je navadno etiketa, ki prikazuje informacije, ki jih potrebujete za dostop do strani za nastavitve naprave z uporabo povezane naprave.

### Kaj lahko storim, če moj usmerjevalnik uporablja kanal brezžičnega omrežja iz soseske?

Usmerjevalnik nastavite tako, da uporablja domači kanal WiFi.

### Kaj lahko storim, če se na zaslonu prikaže ali če pečica ne more vzpostaviti stabilne povezave z domačim usmerjevalnikom?

Aparat se je morda uspešno povezal z usmerjevalnikom, vendar ne more dostopati do interneta. Če želite priključiti aparat na internet, boste morali preveriti nastavitve usmerjevalnika in/ali operaterja.

Nastavitve usmerjevalnika: NAT mora biti vklopljen, požarni zid in DHCP morata biti pravilno konfigurirana. Podprto šifriranje gesla: WEP, WPA, WPA2. Če želite preizkusiti drugo vrsto šifriranja, si oglejte navodila za uporabo usmerjevalnika.

Nastavitve operaterja: Če je vaš ponudnik internetnih storitev določil število naslovov MAC, ki se lahko povezujejo z internetom, svojega aparata morda ne boste mogli povezati z oblakom. Naslov MAC naprave je njen edinstveni identifikator. Prosimo, vprašajte svojega ponudnika internetnih storitev, kako povezati naprave, ki niso računalniki, na internet.

### Kako preverim, ali se podatki prenašajo?

Po nastavitvi omrežja izklopite električno napajanje, počakajte 20 sekund in nato pečico vklopite: Preverite, ali aplikacija prikazuje stanje uporabniškega vmesnika aparata. Izberite cikel ali drugo možnost in preverite njihov status v aplikaciji. Nekaterne nastavitve potrebujejo nekaj sekund, da se prikažejo v aplikaciji.








### Kako lahko spremenim svoj račun Whirlpool, tako da moj aparat ostane povezan?

Lahko ustvarite nov račun, vendar ne pozabite odstraniti svojih aparatov s starega računa, preden jih povežete z novim.

### Zamenjal sem usmerjevalnik – kaj moram storiti?

Lahko ohranite enake nastavitve (omrežno ime in geslo) ali iz aparata izbršete prejšnje nastavitve in jih ponovno konfigurirate.

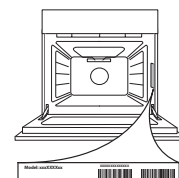
## ODPRAVLJANJE TEŽAV

| Motnja   | Možen vzrok   | Rešitev   |
|--|---|---|
| Pečica ne deluje.  | Izpad električne energije.<br>Prekinitev napajanja.   | Preverite, ali je v vtičnici električni tok in ali je pečica priklopljena na električno napajanje. Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, ali je napaka še vedno prisotna.  |
| Na zaslonu je prikazana črka „F“, ki ji sledi številka ali črka.   | Napaka pečice.  | Obrnite se na najbližjo servisno službo in navedite številko, ki sledi črki „F“. Pritisnite  , dotaknite se <br>„Info“ in nato izberite „Factory Reset“. Vse shranjene nastavitve bodo izbrisane.   |
| Ta pečica spušča zvoke, celo ko je izključena.   | Ventilator za ohlajanje deluje.   | Odprite vrata ali počakajte, da se postopek hlajenja zaključi.  |
| Funkcija se ne zažene.<br>Funkcija ni na voljo v predstavitvenem načinu.   | Predstavitveni način je v teku.   | Pritisnite  , dotaknite se <br>„Info“ in nato izberite „Store Demo Mode“ za izhod.  |
| Ikona  je prikazana na zaslonu. | WiFi usmerjevalnik je izklopljen.<br>Nastavitve usmerjevalnika so spremenjene.<br>Brezžične povezave ne dosežejo aparata.<br>Pečica ne more vzpostaviti stabilne povezave z domačim omrežjem.<br>Povezljivost ni podprta. | Preverite, ali je usmerjevalnik WiFi povezan z internetom.<br>Preverite, ali je signal WiFi blizu aparata dovolj močan.<br>Poskusite ponovno zagnati usmerjevalnik.<br>Glejte poglavje „WiFi FAQs“.<br>Če so nastavitve domačega brezžičnega omrežja spremenjene, se povežite z omrežjem: Pritisnite  , dotaknite se <br>„WiFi“ in nato izberite „Connect to Network“. |
| Povezljivost ni podprta.   | Daljinsko upravljanje v vaši državi ni dovoljeno.   | Pred nakupom preverite, ali vaša država dovoljuje daljinsko upravljanje elektronskih aparatov.  |



Pravila uporabe, standardna dokumentacija in dodatne informacije o izdelkih so na voljo na:

- Obiščite našo spletno stran [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)
- z uporabo kode QR
- **Obrnete se lahko tudi na našo servisno službo** (telefonske številke so navedene v servisni knjižici).  
Ko stopite v stik z našo servisno službo, navedite kode, ki so zapisane na identifikacijski ploščici izdelka.





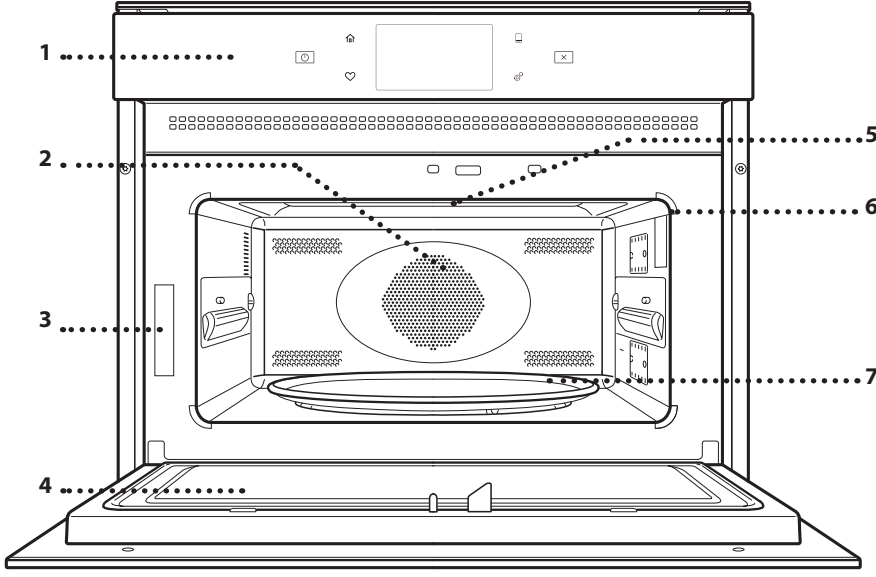
**BİR WHIRLPOOL ÜRÜNÜ SATIN ALDIĞINIZ İÇİN  
TEŞEKKÜR EDERİZ**

Daha kapsamlı yardım için, lütfen ürününüzü aşağıdaki  
adresten kaydedin [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



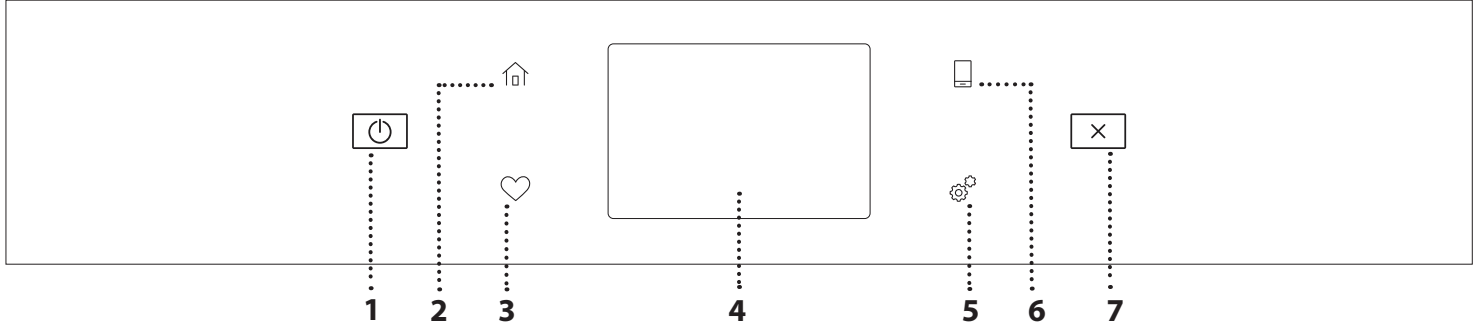
**Cihazı kullanmadan önce, Güvenlik Talimatını dikkatli bir  
şekilde okuyun.**

## ÜRÜN TANIMI



1. Kontrol paneli
2. Yuvarlak ısıtma elemanı (görünmez)
3. Tanıtım levhası (çıkarmayın)
4. Kapak
5. Üst ısıtma elemanı/ızgara
6. Lamba
7. Döner tepsi

## KONTROL PANELİNİN AÇIKLAMASI



### 1. AÇIK / KAPALI

Fırını açmak ve kapatmak için kullanılır.

### 2. ANA SAYFA

Ana menüye hızlıca erişmek için kullanılır.

### 3. FAVORİ

Favori işlevlerinizin listesini çağırarak için kullanılır.

### 4. EKRAN

Birkaç seçenektan birini seçmek ve aynı zamanda fırın ayarlarını ve tercihleri değiştirmek için kullanılır

### 5. ARAÇLAR

Birkaç seçenektan birini seçmek ve aynı zamanda fırın ayarlarını ve tercihleri değiştirmek için kullanılır

### 6. UZAKTAN KUMANDA

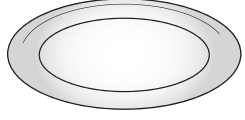
6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool uygulamasının kullanımını etkinleştirmek içindir.

### 7. İPTAL

Saat, Mutfak Zamanlayıcısı ve Kontrol Kilidi dışındaki tüm fırın işlevlerini durdurmak için kullanılır.

# AKSESUARLAR

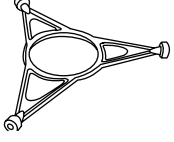
## DÖNER TEPSİ



Desteğinin üzerine yerleştirilen döner cam tepsi, tüm pişirme yöntemleriyle kullanılabilir.

Döner tepsi daima Fırın tepsisi dışındaki diğer kaplar veya aksesuarlar için bir taban olarak kullanılmalıdır.

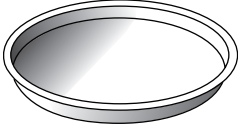
## DÖNER TEPSİ DESTEĞİ



Desteği yalnızca döner cam tepsi için kullanın.

Desteğin üzerine başka aksesuarlar yerleştirmeyin.

## CRISP TEPSİSİ

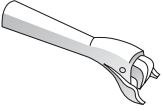


Yalnızca ilgili işlevlerle kullanılmak içindir.

Crisp tepsisi, daima döner cam tepsinin ortasına yerleştirilmelidir ve boş iken, yalnızca bu amaca yönelik

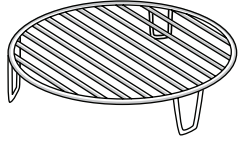
özel işlev kullanılarak, ön ısıtma işleminden geçirilebilir. Yemeği doğrudan Crisp tepsisinin üzerine yerleştirin.

## CRISP TEPSİSİ İÇİN TUTMA KOLU



Sıcak Crisp tepsisini fırından çıkarmak için faydalıdır.

## TEL RAF



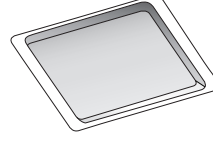
Bu, yemeğinizi mükemmel şekilde esmerleştirmek üzere, yemeği ızgaraya daha yakın yerleştirmenizi ve optimum hava dolaşımı sağlar.

Bazı "6<sup>th</sup> Sense Crisp Fry" işlevlerinde gevrekleştirme tepsisi için taban olarak kullanılmalıdır.

Rafı, diğer yüzeylerle temas etmediğinden emin olarak, döner tepsinin üzerine yerleştirin.

Aksesuar sayısı ve türü, satın alınan modele bağlı olarak değişebilir.

## DİKDÖRTGEN FIRIN TEPSİSİ

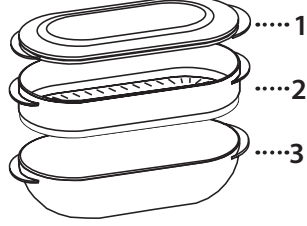


Fırın tepsisini, yalnızca konveksiyonlu pişirmeye imkan veren işlevlerle kullanın; kesinlikle mikrodalga ile birlikte kullanılmamalıdır.

Tepsiyi yatay olarak, pişirme bölümündeki rafa yerleştirin.

Lütfen dikkat edin: Fırın tepsisini kullanırken döner tepsiyi ve desteğini çıkarmanıza gerek yoktur.

## BUHAR TENCERESİ



Balık veya sebze gibi yemekleri buharda pişirmek için, bunları sepete (2) yerleştirin ve doğru miktarda buhar elde etmek üzere buhar tenceresinin (3) tabanına içme suyu (100 ml) dökün.

Patates, makarna, pilav veya tahıl gibi yemekleri haşlamak için, bunları doğrudan buhar tenceresinin altına yerleştirin (sepet gerekli değildir) ve pişirdiğiniz yemeğe uygun miktarda içme suyu ekleyin.

En iyi sonuçlar için, buhar tenceresini temin edilen kapak ile (1) kapatın.

Buhar tenceresini daima döner cam tepsinin üzerine yerleştirin ve yalnızca uygun pişirme işlevleri veya mikrodalga işleviyle kullanın.

Buhar tenceresinin tabanı, aynı zamanda özel buharlı temizleme işleviyle birlikte kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

Tedarik edilmeyen diğer aksesuarlar, Satış Sonrası Servisten ayrıca satın alınabilir.

Piyasada çok sayıda aksesuar mevcuttur. Satın almadan önce, mikrodalga kullanımına uygun ve fırın sıcaklıklarına dayanıklı olduklarından emin olun.

Yiyecek veya içeceklere yönelik metalik kaplar, mikrodalga ile pişirme esnasında asla kullanılmamalıdır.

Yemeklerin ve aksesuarların fırının iç duvarlarına temas etmediğinden daima emin olun.

Fırını çalıştırmadan önce, döner tepsinin serbestçe dönüyor olduğundan daima emin olun. Diğer aksesuarları takar veya çıkarırken, döner tepsiyi yerinden çıkarmamaya dikkat edin.

# PIŞIRME İŞLEVLERİ



## MANUEL FONKSİYONLAR

### • MİKRODALGA

Yiyecek veya içecekleri hızlı bir şekilde pişirmek ve yeniden ısıtmak için kullanılır.

| Güç (W) | Önerilme amacı  |
|---------|---|
| 900     | İçecekleri veya su içeriği yüksek diğer yiyecekleri hızlıca yeniden ısıtma.   |
| 750     | Sebze pişirme.  |
| 650     | Et ve balık pişirme.  |
| 500     | Et sosları veya peynir veya yumurta içeren sosları pişirme. Etli börekleri veya fırında makarnayı terbiyelemek için kullanılır. |
| 350     | Yavaş, hassas pişirme. Tereyağı veya çikolata eritmek için mükemmeldir.   |
| 160     | Donmuş yiyeceklerin buzunu çözme veya tereyağı ve peyniri yumuşatma.  |
| 90      | Dondurmayı yumuşatma.   |

| İşlem               | Yiyecek             | Güç (W) | Süre (dk.) |
|---------------------|---------------------|---------|------------|
| Tekrar Isıtma       | 2 bardak            | 900     | 1 - 2      |
| Tekrar Isıtma       | Patates püresi 1 kg | 900     | 10 - 12    |
| Defrost (Buz çözme) | Kıyma 500 g         | 160     | 15 - 16    |
| Pişirme             | Sünger kek          | 750     | 7 - 8      |
| Pişirme             | Yumurta kreması     | 500     | 16 - 17    |
| Pişirme             | Rulo köfte          | 750     | 20 - 22    |

### • CRISP

Bir yemeğin, hem üstünün hem de altının mükemmel şekilde esmerleştirilmesini sağlamak için kullanılır. Bu işlev sadece özel Crisp tepsi ile kullanılmalıdır.

| Yiyecek    | Süre (dk.) |
|------------|------------|
| Mayalı kek | 7 - 10     |
| Hamburger  | 8 - 10 *   |

\* Pişirme işleminin yarısına gelindiğinde yemeği çevirin.

Gerekli aksesuarlar: Crisp tepsi, Crisp tepsi için tutma kolu

### • FANLI HAVA

Yemekleri klasik fırın kullanırken elde edilen sonuçlarla benzer sonuç sağlayacak şekilde pişirmek için kullanılır. Belli yemekleri pişirmek için, fırın kullanımına uygun fırın tepsi veya diğer pişirme kapları kullanılabilir.

| Yiyecek          | Sıc. (°C) | Süre (dk.) |
|------------------|-----------|------------|
| Sufle            | 175       | 30 - 35    |
| Peynirli Kap Kek | 170 *     | 25 - 30    |
| Kurabiyeler      | 175 *     | 12 - 18    |

\* Ön ısıtma gereklidir

Önerilen aksesuarlar: Dikdörtgen fırın tepsi / Tel raf

### • ZORUNLU HAVA + MD

Fırın yemeklerini hızlıca hazırlamak için kullanılır. Hava dolaşımını optimize etmek için rafın kullanılması önerilir.

| Yiyecek    | Güç (W) | Sıc. (°C) | Süre (dk.) |
|------------|---------|-----------|------------|
| Rostolar   | 350     | 170       | 35 - 40    |
| Etli Börek | 160     | 180       | 25 - 35    |

Önerilen aksesuarlar: Tel raf

### • GRILL

Esmerleştirmek, ızgarada pişirmek ve graten yapmak için kullanılır. Pişirme sırasında yemeği çevirmenizi öneriyoruz.

| Yiyecek       | Izgara Seviyesi | Süre (dk.) |
|---------------|-----------------|------------|
| Tost          | Yüksek          | 5 - 6      |
| Jumbo karides | Orta            | 18 - 22    |

Önerilen aksesuarlar: Tel raf

### • IZGARA + MD

Mikrodalga ve ızgara işlevlerini bir araya getirerek, yemekleri hızlı bir şekilde pişirmek ve graten yapmak için kullanılır.

| Yiyecek         | Güç (W) | Izgara Seviyesi | Süre (dk.) |
|-----------------|---------|-----------------|------------|
| Patates graten  | 650     | Orta            | 20 - 22    |
| Kabuklu Patates | 650     | Yüksek          | 10 - 12    |

Önerilen aksesuarlar: Tel raf

### • TURBO GRILL

Mükemmel sonuçlar için, ızgara ve fırın hava konveksiyonu işlevlerini bir araya getirir. Pişirme sırasında yemeği çevirmenizi öneriyoruz.

| Yiyecek     | Izgara Seviyesi | Süre (dk.) |
|-------------|-----------------|------------|
| Tavuk Kebap | Yüksek          | 25 - 35    |

Önerilen aksesuarlar: Tel raf

### • TURBO IZGARA + MD

Mikrodalga, ızgara ve fırın hava konveksiyonunu bir araya getirerek, yemeğinizi hızlı bir şekilde pişirmek ve esmerleştirmek için kullanılır.

| Yiyecek                 | Güç (W) | Izgara Seviyesi | Süre (dk.) |
|-------------------------|---------|-----------------|------------|
| Cannelloni, Dondurulmuş | 650     | Yüksek          | 20-25      |
| Domuz Pirzolası         | 350     | Yüksek          | 30-40      |

Önerilen aksesuarlar: Tel raf

### • HIZLI ÖN ISITMA

Bir pişirme çevriminden önce fırını hızlıca önceden ısıtmak için kullanılır.

### • ÖZEL FONKSİYONLAR

#### » SICAK TUTMA

Et, kızartma veya kekler de dahil olmak üzere, yeni pişirilmiş yemekleri sıcak ve gevrek tutmak için kullanılır.

#### » KABARTMA

Tatlı veya tuzlu hamurun en iyi şekilde kabarması için kullanılır. Kabartma kalitesini korumak için, işlevi, bir pişirme çevriminden sonra fırın hala sıcak iken etkinleştirmeyin.


Bunlar, tüm yiyecek türlerinin tamamen otomatik bir şekilde pişirilmesini sağlar. Bu işlevi en iyi şekilde kullanmak için, ilgili pişirme tablosundaki göstergeleri takip edin.

#### • 6<sup>th</sup> SENSE BUZ ÇÖZME

Çeşitli türlerdeki yiyeceklerin, ağırlıklarını belirtmek suretiyle hızlıca buzunu çözdürmek için kullanılır. En iyi sonuçlar için yiyeceği daima doğrudan döner cam tepsi üzerine yerleştirin.

#### CRISP EKMEK BUZ ÇÖZME

Bu özel Whirlpool işlevi, dondurulmuş ekmeğin buzunu çözmenizi sağlar. Buz Çözme ve Crisp teknolojilerinin birlikte kullanılmasıyla, ekmeğiniz taze pişirilmiş tadı ve hissi verecektir. Dondurulmuş küçük ekmeğin, baget ekmeği ve kruvasanların hızlıca buzunu çözmek ve bunları ısıtmak için bu işlevi kullanın. Crisp Tepsisi, bu işlevle birlikte kullanılmalıdır.

| Yiyecek   | Ağırlık      |
|---|--------------|
| CRISP EKMEK BUZ ÇÖZME  | 50 - 800 g   |
| ET  | 100 - 2000 g |
| KANATLILAR  | 100 - 3000 g |
| BALIK   | 100 - 2000 g |
| SEBZE   | 100 - 2000 g |
| EKMEK   | 100 - 2000 g |

#### • 6<sup>th</sup> SENSE ISITMA

Dondurulmuş veya oda sıcaklığındaki hazır yemekleri yeniden ısıtmak için kullanılır. Fırın, en iyi sonuçları en kısa sürede almak için gereken ayarları otomatik olarak hesaplar. Yemeği mikrodalgada kullanılabilir ve ısıya dayanıklı bir yemek tepsisine veya tabağa yerleştirin. Alüminyum folyonun tamamını çıkarmaya dikkat ederek, ambalajından çıkarın. Yeniden ısıtma işleminin sonunda 1-2 dakika bekletmek, özellikle dondurulmuş gıdalarda sonucu daima iyileştirecektir. Bu işlev sırasında kapağı açmayın.

#### • 6<sup>th</sup> SENSE BUHAR

Sebze veya balık gibi yemekleri, sağlanan buhar tenceresi ile buharda pişirmek için kullanılır. Hazırlama aşamasında otomatik olarak buhar üretilerek, buhar tenceresinin tabanına dökülen su kaynama sıcaklığına getirilir. Bu aşamaya yönelik süreler değişebilir. Daha sonra fırın, ayarlanan süreye göre yemeği buharda pişirme işlemi ile devam eder.

Brokoli ve pırasa gibi yumuşak sebzeler için 1- 4 dakika veya havuçlar ve patates gibi daha sert sebzeler için 4 - 8 dakika olarak ayarlayın.

Bu işlev sırasında kapağı açmayın.

Gerekten aksesuarlar: Buhar tenceresi

#### • 6<sup>th</sup> SENSE CRISP FRY


Bu sağlıklı ve özel işlev, gevrekleştirme işlevinin kalitesiyle sıcak hava dolaşımının özelliklerini bir araya getirir. Gerekten sıvı yağ miktarını, geleneksel pişirme yöntemine kıyasla önemli ölçüde azaltarak, hatta bazı yemek tariflerinde yağ gereksinimini ortadan kaldırarak, çıtır ve lezzetli kızartma sonuçları


elde edilmesini sağlar. Önceden ayarlanmış şekilde, taze ya da dondurulmuş çok çeşitli yiyecekleri kızartmak mümkündür.

Belirtilen aksesuarları kullanmak üzere aşağıdaki tabloya uyun ve her yemek türünde (taze veya dondurulmuş\*) en iyi pişirme sonuçlarını elde edin.

| Yiyecek   | Ağırlık / porsiyon |
|---|--------------------|
| <b>PANELENMİŞ FİLETO KIZARTMA</b><br>Pişirmeden önce üstüne az miktarda sıvı yağ sürün. Gevrekleştirme tepsisine eşit olarak dağıtın. Tepsiyi rafın üstüne koyun  | 100 - 500 g        |
| <b>KÖFTE</b><br>Pişirmeden önce üstüne az miktarda sıvı yağ sürün. Gevrekleştirme tepsisine eşit olarak dağıtın. Tepsiyi rafın üstüne koyun   | 200 - 800 g        |
| <b>BALIK VE CİPS *</b><br>Gevrekleştirme tepsisine eşit olarak dağıtın  | 1 - 3 pors         |
| <b>KARIŞIK BALIK KIZARTMA *</b><br>Gevrekleştirme tepsisine eşit olarak dağıtın   | 100 - 500 g        |
| <b>PANELENMİŞ KARİDES *</b><br>Gevrekleştirme tepsisine eşit olarak dağıtın   | 100 - 500 g        |
| <b>PANELENMİŞ KALAMAR *</b><br>Gevrekleştirme tepsisine eşit olarak dağıtın   | 100 - 500 g        |
| <b>PANELENMİŞ BALIK KROKET *</b><br>Gevrekleştirme tepsisine eşit olarak dağıtın. Komut verildiğinde çevirin  | 100 - 500 g        |
| <b>KIZARMIŞ PATATES *</b><br>Gevrekleştirme tepsisine eşit olarak dağıtın   | 200 - 500 g        |
| <b>KIZARMIŞ PATATES</b><br>Soyun ve çubuk şeklinde doğrayın. 30 dakika soğuk tuzlu suda bekletin. Bir havluyla kurulaştırın ve tartın. Üzerine fırça ile zeytinyağı (%5) sürün. Gevrekleştirme tepsisine dağıtın. Tepsiyi rafın üstüne koyun. Komut verince çevirin | 200 - 500 g        |
| <b>PATATES KROKET</b><br>Gevrekleştirme tepsisine eşit olarak dağıtın   | 100 - 600 g        |
| <b>PATLICAN</b><br>Kesin, tuzlayın ve 30 dakika bekleyin. Yıkayın, kurutun ve tartın. Üzerine fırça ile zeytinyağı (%5) sürün. Gevrekleştirme tepsisine eşit olarak dağıtın. Tepsiyi rafın üstüne koyun. Komut verildiğinde çevirin                                 | 200 - 600 g        |
| <b>BİBER</b><br>Dilimleyin, tartın ve fırça ile üzerine zeytinyağı (%5) sürün. Gevrekleştirme tepsisine eşit olarak dağıtın. Tepsiyi rafın üstüne koyun   | 200 - 500 g        |
| <b>KABAK</b><br>Dilimleyin, tartın ve fırça ile üzerine zeytinyağı (%5) sürün. Gevrekleştirme tepsisine eşit olarak dağıtın. Tepsiyi rafın üstüne koyun   | 200 - 500 g        |
| <b>TAVUK NUGGET *</b><br>Gevrekleştirme tepsisine eşit olarak dağıtın. Tepsiyi rafın üstüne koyun   | 200 - 600 g        |
| <b>PANELENMİŞ PEYNİR *</b><br>Gevrekleştirme tepsisine eşit olarak dağıtın. Tepsiyi rafın üstüne koyun  | 100 - 400 g        |
| <b>SOĞAN HALKALARI *</b><br>Gevrekleştirme tepsisine eşit olarak dağıtın. Tepsiyi rafın üstüne koyun  | 100 - 500 g        |

## DOKUNMATİK EKRANIN KULLANIMI

 Bir menü veya listede gezinmek için: Ögeler veya değerler arasında gezinmek için parmağınızı ekranın üzerinde kaydırmanız yeterlidir.


 Seçmek veya onaylamak için: İsteddiğiniz değeri veya menü öğesini seçmek için ekrana dokununuz.

Önceki ekrana geri dönmek için: < 'a dokununuz.

Bir ayarı onaylamak veya bir sonraki ekrana gitmek için: "AYARLA" veya "İLERİ"ye dokununuz.

## İLK KULLANIM

Cihazı ilk açtığınızda ürünü yapılandırmanız gerekecektir.

Ayarlar sonradan "Araçlar" menüsüne erişmek için  'e basarak değiştirilebilir.

### 1. DİLİ SEÇİN

Cihazı ilk açtığınızda dili ve saati ayarlamamız gerekecek.

- Kullanılabilir diller listesinde gezinmek için parmağınızı ekranın üzerinde kaydırın.
- İsteddiğiniz dile dokununuz.

< 'e dokunarak bir önceki ekrana geri dönebilirsiniz.

### 2. WIFI KURULUMU

6th Sense Live özelliği, fırınıınızı bir mobil aygıt aracılığıyla uzaktan çalıştırabilmenizi sağlar. Cihazın uzaktan kumanda edilebilme özelliğini etkinleştirmek için, önce bağlantı işlemini başarılı bir şekilde tamamlamanız gerekecektir. Bu işlem, cihazınızı ev ağınıza kaydetmek ve bağlamak için gereklidir.

- Bağlantıyı kurmak için "ŞİMDİ AYARLA"ya dokununuz.

Aksi halde, ürününüzü daha sonra bağlamak için "ATLA"ya dokununuz.

#### BAĞLANTININ KURULMASI

Bu özelliği kullanabilmeniz için şunlar gereklidir: Bir akıllı telefon veya tablet ile İnternete bağlı bir kablosuz yönlendirici.

Evinizdeki kablosuz ağ sinyalinin ürününüzün yakınında güçlü olduğunu kontrol etmek için akıllı aygıtınızı kullanın.

Minimum gereklilikler.

Akıllı aygıt: 1280x720 (veya daha üst) ekrana sahip Android veya iOS.

Uygulama mağazasından uygulamanın Android veya iOS sürümleriyle uyumluluğuna bakın.

Kablosuz yönlendirici: 2.4Ghz WiFi b/g/n.

#### 1. 6th Sense Live uygulamasını indirin

Cihazınızı bağlamak için yapılacak ilk adım, uygulamayı mobil aygıtınıza indirmektir. 6th Sense Live uygulaması, sizi burada listelenen tüm adımlar boyunca yönlendirecektir. 6th Sense Live uygulamasını iTunes Mağazasından veya Google Play Mağazasından indirebilirsiniz.

#### 2. Bir hesap oluşturun

Halihazırda oluşturmadıysanız, bir hesap oluşturmanız gerekecektir. Bu, cihazlarınızı ağa bağlamanızı ve aynı zamanda bunları uzaktan görüntüleyerek kontrol etmenizi sağlayacaktır.

#### 3. Cihazınızı kaydedin

Cihazınızı kaydetmek için uygulamadaki talimatları izleyin. Kayıt işlemini tamamlamak için Akıllı Cihaz Kimlik (SAID) numarasına ihtiyacınız olacaktır. Bu benzersiz kod numarasını, ürüne tutturulmuş olan tanıtım levhasında bulabilirsiniz.

#### 4. WiFi'ya bağlanın

Tara-bağlan kurulum prosedürünü izleyin. Uygulama, cihazınızı evinizdeki kablosuz ağa bağlama sürecinde sizi yönlendirecektir.

Yönlendiriciniz WPS 2.0'ı (veya üstü) destekliyorsa, "MANUEL"i seçin, ardından "WPS Kurulumu"na dokununuz: İki ürün arasında bağlantı kurmak için, kablosuz yönlendiricinizdeki WPS düğmesine basın. Gerekirse, ürünü "Search for a network" (Ağ arama) özelliğini kullanarak manuel olarak da bağlayabilirsiniz.

SAID kodu, cihazınızı akıllı bir aygıtla senkronize etmek için kullanılır.

MAC adresi, WiFi modülü için görüntülenir.

Bağlantı prosedürünü ancak yönlendirici ayarlarınızı (örn. ağ adı veya parola veya veri sağlayıcısı) değiştirirseniz tekrarlamamız gerekecektir.

### 3. SAATİN VE TARİHİN AYARLANMASI

Fırınıınızı evinizdeki ağa bağladığınızda, saat ve tarih otomatik olarak ayarlanacaktır. Aksi halde bunları manuel olarak ayarlamamız gerekecektir.

- Saati ayarlamak için ilgili rakamlara dokununuz.
- Onaylamak için "AYARLA"ya dokununuz.

Saati ayarladıktan sonra, tarihi ayarlamamız gerekecektir.

- Tarihi ayarlamak için ilgili rakamlara dokununuz.
- Onaylamak için "AYARLA"ya dokununuz.

Uzun süreli bir güç kesintisi sonrasında, saati ve tarihi tekrar ayarlamamız gereklidir.


## 4. FIRINI ISITIN

Yeni bir fırın, imalat esnasında kalmış olabilecek kokular yayabilir: Bu tamamen normaldir. Dolayısıyla yemek pişirmeye başlamadan önce, olası kokuları gidermek için fırının içi boş halde ısıtılmasını öneriyoruz. Fırındaki koruyucu karton ambalajlarını veya şeffaf

filmleri ve içindeki aksesuarları çıkarın. İdeal olarak "Hızlı ön ısıtma" işlevini kullanarak, fırını 200 °C'ye ısıtın. cihazı ilk kez kullandıktan sonra odanın havalandırılması tavsiye edilir.

# GÜNLÜK KULLANIM

## 1. BİR İŞLEV SEÇİN

- Fırını açmak için,  'e basın veya ekranın herhangi bir yerine dokununuz.

Ekran, Manuel ve 6<sup>th</sup> Sense fonksiyonları arasında seçim yapmanızı sağlar.

- İlgili menüye erişmek için istediğiniz ana işleve dokununuz.
- Listeyi incelemek için yukarı veya aşağı kaydırın.
- İstediğiniz işlevi dokunarak seçin.

## 2. MANUEL İŞLEMLERİ AYARLAYIN

İstediğiniz işlevi seçtikten sonra, ayarlarını değiştirebilirsiniz. Ekranda, değiştirilebilecek ayarlar görüntülenecektir.

### GÜÇ / SICAKLIK / GRILL SEVİYESİ

- Önerilen değerlerde gezinin ve istediğiniz bir tanesini seçin.

"Zorunlu Hava" işlevinde, ön ısıtmayı etkinleştirmek için  'e dokunabilirsiniz.

### SÜRE

Mikrodalga işlevlerinde ve mikrodalgayla birleşik işlevlerde, her zaman bir pişirme süresi ayarlamamız gerekmektedir.

- İstediğiniz pişirme süresini ayarlamak için ilgili rakamlara dokununuz.
- Onaylamak için "İLERİ"ye dokununuz.

Pişirme süresinin sonunda pişirme otomatik olarak durdurulur.

Mikrodalga olmayan işlevlerde, pişirme işlemi manuel olarak yönetmek isterseniz, pişirme süresini ayarlamak zorunda değilsiniz.

- Süreyi ayarlamaya başlamak için, "Pişirme Süresini Ayarla"ya dokununuz.

Pişirme sırasında ayarlı süreyi iptal ederek, pişirmenin sonlandırılmasını manuel olarak yönetmek için, süre değerine dokununuz ve ardından "DUR"u seçin.

## 3. 6<sup>th</sup> SENSE FONKSİYONLARI AYARLAYIN

6<sup>th</sup> Sense fonksiyonları, listede gösterilenler arasından seçim yaparak, çok çeşitli yemekler hazırlamanızı sağlar. Birçok pişirme ayarı, en iyi sonuçları elde etmek üzere cihaz tarafından otomatik olarak seçilir.

- Listeden bir pişirme türü seçin.
- Bir işlev seçin.

İşlevler, 6<sup>th</sup> SENSE YEMEK menüsünde yiyecek kategorilerine (ilgili tablolara bakınız) ve LIFESTYLE menüsünde yemek tarifi özelliklerine göre görüntülenir.


- Bir işlev seçtikten sonra, mükemmel sonuca ulaşmak için pişirmek istediğiniz yemeğin özelliklerini (miktar, ağırlık vs.) belirtmeniz yeterlidir.

## 4. BAŞLANGIÇ SAATİ GECİKMESİNİ AYARLAYIN

Mikrodalga olmayan bir işlevi başlatmadan önce, pişirmeyi geciktirebilirsiniz: İşlev, daha önceden seçtiğiniz saatte başlayacaktır.

- İstediğiniz başlangıç saatini ayarlamak için "GECİKME"ye dokununuz.
- İstenen gecikmeyi ayarladıktan sonra, bekleme süresini başlatmak için "GECİKME Lİ BAŞLATMA"ya dokununuz.
- Yemeği fırına yerleştirin ve kapağı kapatın: İşlev, hesaplanan süre sonunda otomatik olarak başlatılacaktır.

Gecikmeli bir pişirme başlatma süresinin programlanması, fırının ön ısıtma aşamasını devre dışı bırakacaktır: Fırın, istediğiniz sıcaklığa kademeli olarak ulaşacaktır; bu, pişirme sürelerinin, pişirme tablosunda listelenenlerden biraz daha uzun olacağı anlamına gelir.

- İşlevi hemen etkinleştirmek ve programlanan gecikme süresini iptal etmek için  'a dokununuz.

## 5. İŞLEVİ BAŞLATIN


- Ayarları yapılandırdıktan sonra, işlevi etkinleştirmek üzere "BAŞLAT"a dokununuz.

Fırın sıcaksa ve işlev belirli bir maksimum sıcaklık gerektiriyorsa, ekranda bir mesaj görüntülenecektir.

Mikrodalga işlevlerinde bir başlatma koruması yer almaktadır. İşlevi başlatmadan önce kapak açılmalı ve kapatılmalıdır.

- Kapağı açın.
- Yemeği fırının içine yerleştirin ve kapağı kapatın.
- "BAŞLAT"a dokununuz.

Ayarlı değerleri, pişirme sırasında değiştirmek istediğiniz değere dokunarak herhangi bir zamanda değiştirebilirsiniz.

- Etkin işlevi herhangi bir zamanda durdurmak için  'e basın.

## 6. JET START

Ana Sayfa ekranının alt tarafında, üç farklı süreyi gösteren bir çubuk vardır. Mikrodalga işlevi tam güçte (900 W) pişirmeyi başlatmak için bunlardan birine dokununuz.

- Kapağı açın.
- Yemeği fırının içine yerleştirin ve kapağı kapatın.
- Pişirmek için istediğiniz pişirme süresine dokununuz.



## 7. ÖN ISITMA

Daha önceden etkinleştirildiyse, işlev başlatıldığında ekranda ön ısıtma aşamasının durumu görüntülenir.


Bu aşama bittiğinde, sesli bir sinyal duyulacak ve fırının ayarlanan sıcaklığa ulaştığı ekranda gösterilecektir.

- Kapağı açın.
- Yemeği fırına yerleştirin.
- Kapağı kapatın ve pişirmeyi başlatmak için "TAMAMLANDI"ya dokununuz.

Ön ısıtma bitmeden yemeğin fırına verilmesi, nihai pişirme sonucunu olumsuz etkileyebilir. Ön ısıtma aşamasında kapağın açılması durumunda, aşama duraklatılacaktır. Pişirme süresi, ön ısıtma aşamasını içermez.

Bunu manuel olarak yapmanıza izin veren pişirme işlevleri için

ön ısıtma seçeneğinin varsayılan ayarını değiştirebilirsiniz.

- Ön ısıtma işlevini manuel olarak seçmenize izin veren bir işlev seçin.
- Ön ısıtmayı etkinleştirmek veya devre dışı bırakmak için  simgesine dokununuz. Varsayılan bir seçenek olarak ayarlanacaktır.

## 8. PİŞİRMEYİ DURAKLATMA

Bazı 6<sup>th</sup> Sense fonksiyonları, pişirme sırasında yemeğin çevrilmesini gerektirecektir. Sesli bir sinyal duyulacak ve yapılması gereken işlem ekranda gösterilecektir.

- Kapağı açın.
- Ekranda komut verilen işlemi gerçekleştirin.
- Kapağı kapatın, ardından pişirmeyi sürdürünüz.

Pişirme sona ermeden önce, fırın, aynı şekilde yemeği kontrol etmeniz için komut verebilir.



Sesli bir sinyal duyulacak ve yapılması gereken işlem ekranda gösterilecektir.

- Yemeği kontrol edin.
- Kapağı kapatın, ardından pişirmeyi sürdürünüz.

## 9. PİŞİRME SONU

Sesli bir sinyal duyulacak ve ekranda pişirmenin tamamlandığı gösterilecektir.

Bazı işlevlerle, pişirme sona erdiğinde, pişirme süresini uzatabilir veya işlevi favorilere kaydedebilirsiniz.


- Favori olarak kaydetmek için  'a dokununuz.
- Pişirme süresini uzatmak için  'a dokununuz.

## 10. FAVORİLER

Favoriler özelliği, favori yemek tariflerinize yönelik fırın ayarlarını depolar.

Fırın, en sık kullandığınız işlevleri otomatik olarak algılar. Belirli sayıdaki kullanımdan sonra, işlevi favorilerinize eklemeniz yönünde komut istemi verilecektir.

### İŞLEVIN KAYDEDİLMESİ


Bir işlev tamamlandığında, favori olarak kaydetmek için  'e dokunabilirsiniz. Bu, aynı ayarları

koruyarak, ilerde hızlı bir şekilde kullanabilmenizi sağlayacaktır. Ekran; kahvaltı, öğle yemeği, aperatif ve akşam yemeğini içeren 4 adede kadar favori yemek saati belirterek işlevi kaydetmenizi sağlar.

- En az birini seçmek için simgelere dokununuz.
- İşlevi kaydetmek için "FAVORİ OLARAK KAYDET"e dokununuz.

### KAYDETTİKTEN SONRA

İşlevleri favori olarak kaydettikten sonra, ana ekranda günün geçerli saati için kaydetmiş olduğunuz işlevler görüntülenecektir.


Favoriler menüsünü görüntülemek için  'e basın: İşlevler farklı yemek saatlerine göre ayrılacak ve bazı öneriler sunulacaktır.

- İlgili listeleri görüntülemek için yemek simgesine dokununuz.
- Komut istemi verilen listede gezininiz.
- İstedığınız yemek tarifi veya işleve dokununuz.
- Pişirmeyi etkinleştirmek için "BAŞLAT"a dokununuz.



### AYARLARIN DEĞİŞTİRİLMESİ

Favoriler ekranında, tercihlerinize göre özelleştirmek için her bir favoriye bir resim veya isim ekleyebilirsiniz.

- Değiştirmek istediğiniz işlevi seçin.
  - "DÜZENLE"ye dokununuz.
  - Değiştirmek istediğiniz özelliği seçin.
  - "İLERİ"ye dokununuz: ekranda yeni özellikler görüntülenecektir.
  - Değişiklikleri onaylamak için "KAYDET"e dokununuz.
- Favoriler ekranında, kaydettiğiniz işlevleri silmeniz de mümkündür:


- İlgili işlevin üzerindeki  'e dokununuz.
- "KALDIR"ya dokununuz.

Çeşitli öğünlerin gösterildiği zamanı da değiştirebilirsiniz:

-  'e basın.
-  "Tercihler"i seçin.
- "Zamanlayıcılar ve Tarihler"i seçin.
- "Yemek Süreleriniz"e dokununuz.
- Listedeki gezinerek, ilgili saate dokununuz.
- Değiştirmek için ilgili yemeğin üzerine dokununuz.

Her bir zaman dilimi, sadece bir öğünle birleştirilebilir.

## 11. ARAÇLAR

"Araçlar" menüsünü herhangi bir zamanda açmak için  'e basın.

Bu menü, çok sayıda seçenek arasından seçim yaparak, aynı zamanda ürüne veya ekrana ilişkin ayarları veya tercihleri değiştirmenizi sağlar.



### UZAKTAN KONTROL ETKİN

6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool uygulamasının kullanımını etkinleştirmek için.



## DÖNER TEPSİ

Bu seçenek, ürünün içinde serbest bir şekilde dönmeyebilecek olan geniş ve kare mikrodalga fırın kaplarını kullanabilmeniz için döner tepsinin dönme özelliğini durdurur.



## MUTFAK ZAMANLAYICISI



Bu işlev, bir pişirme işlevini kullanırken veya süre tutmak üzere tek başına etkinleştirilebilir.

Zamanlayıcı başlatıldıktan sonra işleve herhangi bir müdahalede bulunmadan bağımsız olarak geri saymaya devam edecektir.

Zamanlayıcı etkinleştirildikten sonra, bir işlevi seçmeniz ve etkinleştirmeniz de mümkündür.

Zamanlayıcı, ekranın üst sağ köşesinde gösterilen geri sayımı sürdürecektir.

Mutfak zamanlayıcısını geri almak veya değiştirmek için:

-  'e basın.
-  'a dokununuz.

Zamanlayıcı seçilen süreyi geri saymayı bitirdiğinde sesli bir sinyal duyulacak ve bu durum ekranda gösterilecektir.

- Zamanlayıcıyı iptal etmek veya yeni bir zamanlayıcı süresi ayarlamak için "KALDIR"a dokununuz.
- Zamanlayıcıyı tekrar ayarlamak için "YENİ ZAMANLAYICI AYARLA"ya dokununuz.



## IŞIK

Fırının lambasını açmak veya kapatmak için kullanılır.



## OTOMATİK TEMİZLEME

Bu özel temizleme çevrimi sırasında salınan buharın etkisiyle, kirlerin ve yemek artıklarının kolayca temizlenmesi sağlanır. Sadece tedarik edilen buhar tenceresinin tabanına (3) veya mikrodalga kullanımına uygun bir kaba bir fincan içme suyu dökünüz ve işlevi etkinleştiriniz.

Gerekli aksesuarlar: Buhar tenceresi



## SESSİZ

Tüm sesleri ve alarmları sessize almak veya sesini açmak için simgeye dokununuz.



## KONTROL KİLİDİ

"Kontrol Kilidi", dokunmatik yüzeydeki düğmeleri kilitleyerek, bunlara yanlışlıkla basılmasını önlemenizi sağlar.

Kilidi etkinleştirmek için:

-  simgesine dokununuz.

Kilidi devre dışı bırakmak için:

- Ekranı dokununuz.
- Görüntülenen mesajı hızlıca yukarı kaydırınız.



## TERCİHLER

Çeşitli fırın ayarlarını değiştirmek için kullanılır.



## WI-FI

Ayarları değiştirmek veya yeni bir ev ağı yapılandırmak için kullanılır.



## BİLGİ

"Mağaza Demosu Modu"nu kapatmak, ürünü sıfırlamak ve ürün hakkında daha fazla bilgi almak için kullanılır.

## FAYDALI İPUÇLARI

### MİKRODALGA İLE PIŞİRME

Mikrodalgalar, yemeğin içine belli bir derinliğe kadar girebilir, bu nedenle aynı anda birden fazla yiyecek pişirirken, mikrodalgaların maksimum yüzey alanına ulaşabilmesi için bunları mümkün olduğunca aralıklı olarak yerleştirin.

Küçük parçalar, büyük parçalara göre daha hızlı pişer: eşit pişirmek için yiyecekleri eşit büyüklükte parçalar halinde kesin.

Çoğu yiyecek, mikrodalga ile pişirme sona erdikten sonra da pişmeye devam edecektir. Dolayısıyla, pişirmeyi tamamlamak için daima bekleme süresi uygulayın.

Yiyecek paketlerini mikrodalga ile pişirmek üzere fırına yerleştirmeden önce kağıt veya plastik paketlerdeki ambalaj bağlarını çıkarın.

Paketin pişirme sırasında oluşacak buhar nedeniyle patlamasını önlemek ve basıncı hafifletmek için, plastik film çizilmeli veya bir çatala delinmelidir.

### SIVILAR

Sıvılar, gözle görülür bir şekilde kabarcıktanmadan, kaynama noktasından fazla ısınabilir. Bu, sıcak sıvıların aniden taşmasına yol açabilir. Bunu önlemek için, dar boğazlı kaplar kullanmaktan kaçının, kabı mikrodalga fırına koymadan önce sıvıyı karıştırın ve bir çay kaşığı kabın içerisinde bırakın.

Isıttıktan sonra, kabı dikkatli bir şekilde mikrodalga fırından çıkarmadan önce tekrar karıştırın.

### DONDURULMUŞ GIDA

En iyi sonuç için, buzun doğrudan cam tabak üzerinde çözülmesini tavsiye ediyoruz. Gerekirse, mikrodalgaya uygun hafif, plastik bir kap kullanılabilir. Kaynatılmış yiyecekler, turlüler ve et bazlı soslar buz çözme işlemi sırasında ara sıra karıştırılırsa daha kısa sürede çözülür. Buzları çözüldükçe yiyecekleri birbirinden ayırın: ayrılan kısımların buzunu daha hızlı çözülecektir.

### BEBEK MAMALARI

Bebek maması kabında veya biberonda yemek veya sıvı ısıtırken, bebeğinize vermeden önce daima çalkalayın ve sıcaklığını kontrol edin. Bu şekilde, ısı eşit şekilde dağılacak ve bebeğin haşlanma veya yanma riski önlenecektir.

Isıtmadan önce kabın kapağını veya şişenin emzik kısmını çıkardığınızdan emin olun.

### KEKLER VE EKMEK

Kekler ve ekmek ürünleri için, "Zorunlu Hava" işlevinin kullanılması önerilir. Kullanıcı, alternatif olarak pişirme sürelerini kısaltmak için yiyeceklerin yumuşaklığını ve kokusunu korumak üzere mikrodalga gücünü 160 W'den yüksek olmayan bir değere ayarlayarak "Zorunlu Hava + Mikrodalga" seçeneğini seçebilir.

"Zorunlu Hava" işlevi ile, koyu renkli metal kek kalıpları kullanın ve bunları her zaman cihazla birlikte verilen rafın üzerine yerleştirin.

Alternatif olarak, kurabiye veya küçük ekmek gibi belli yiyecekleri pişirmek için, fırın kullanımına uygun dikdörtgen fırın tepsi veya diğer pişirme kapları kullanılabilir.

"Zorunlu Hava + Mikrodalga" işlevini kullanırsanız, yalnızca mikrodalga kullanımına uygun kaplar kullanın ve bunları verilen rafın üzerine yerleştirin.

Pişirdiğiniz yiyeceğin pişip pişmediğini kontrol etmek için, ortasına bir şiş batırın: Bu temiz olarak dışarıya çıkarsa kek veya ekmek pişmiş demektir.

Eğer yapışmaz kek kalıbı kullanıyorsanız kenarlarını yağlamayın, yoksa kek kenarlarda eşit şekilde kabarmayabilir.

Yiyeceğiniz, pişirme sırasında "şişerse", bir sonraki pişirmenizde daha düşük bir sıcaklık kullanın ve eklediğiniz sıvı miktarını azaltmayı veya karışımı daha nazik karıştırmayı düşünün.

Eğer kekin altı ıslaksa, rafı alçaltın ve iç dolgusunu eklemeyen önce kekin altına ekmek kırıntıları veya bisküvi kırıkları serpin.

### PİZZA

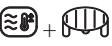



Çok kısa bir sürede eşit pişirilmiş gevrek bir pizza tabanı elde etmek için, verilen özel aksesuarla birlikte "Crisp" işlevinin kullanılması önerilir.

Alternatif olarak, daha büyük pizzalar için, "Fanlı Hava" işleviyle birlikte dikdörtgen fırın tepsi kullanmak da mümkündür: bu durumda, fırını önceden 200° C'ye ısıtın ve pişirme işleminin üçte ikisine gelindiğinde, mozzarella peynirini pizzanın üstüne dağıtın.

### ET VE BALIK

Et ya da balığın yüzeyinin yalnızca kısa bir süre içerisinde mükemmel esmerleşmesini ve aynı zamanda iç kısmının yumuşak ve sulu kalmasını sağlamak için, "Turbo Izgara + MD" ya da "Zorunlu Hava + MD" gibi zorunlu hava işlevini mikrodalga ile birleştiren işlevlerin kullanılması tavsiye edilir.

Olası en iyi pişirme sonuçlarını elde etmek için, mikrodalga güç seviyesini 350W olarak ayarlayın.

| Gıda kategorileri          |                     | Aksesuarlar   | Miktar               | Piştirme Bilgileri  |   |              |  |
|----------------------------|---------------------|---|----------------------|---|---|--------------|--|
| GÜVEÇ & FIRINDA<br>MAKARNA | Lazanya             |  | 4 - 10 porsiyon      | Favori tarifinize göre hazırlayın. Üzerine beşamel sos dökün ve mükemmel esmerleştirme için peynir serpin |   |              |  |
|                            | Cannelloni          |   | 400 - 1500 g         |   |   |              |  |
|                            | Lazanya*            |  | 500 - 1200 g         | Alüminyum folyonun tamamını çıkarmaya dikkat ederek, ambalajından çıkarın                                 |   |              |  |
|                            | Cannelloni *        |   | 400 - 1500 g         |   |   |              |  |
| PİLAV, MAKARNA&TAHİL       | PİLAV & MAKARNA     |   | Pilav                | 100 - 400 g   | Pilav için tavsiye edilen piştirme süresini ayarlayın. Buhar tenceresinin alt kısmına tuzlu su ve pirinci ekleyin ve kapağını kapatın. Her bardak pirinç için 2-3 bardak su kullanın. |              |  |
|                            |                     |   | Pirinç Püresi        | 2 - 4 porsiyon  | Buhar tenceresinin alt kısmına su ve pirinci ekleyin ve kapağını kapatın. Fırın komut verdiğinde sütü ekleyin. 2 porsiyon için 75ml pirinç, 200ml su ve 300ml süt kullanın.           |              |  |
|                            |                     |   | Makarna              | 1 - 4 porsiyon  | Makarna için tavsiye edilen piştirme süresini ayarlayın. Fırın komut verdiğinde makarnayı ekleyin ve üstü kapalı halde pişirin. Her 100g makarna için yaklaşık 750ml su kullanın      |              |  |
|                            | TOHUMLAR & TAHILLAR |  | Bulgur               | 100 - 400 g   | Buhar tenceresinin alt kısmına tuzlu su ve tahılı ekleyin ve kapağını kapatın. Her bardak bulgur için 2 bardak su kullanın  |              |  |
|                            |                     |   | Kinoa                |   | Buhar tenceresinin alt kısmına tuzlu su ve tahılı ekleyin ve kapağını kapatın. Her bardak kinoa için 2 bardak su kullanın   |              |  |
|                            |                     |   | Darı                 |   | Buhar tenceresinin alt kısmına tuzlu su ve tahılı ekleyin ve kapağını kapatın. Her bardak darı için 3 bardak su kullanın  |              |  |
|                            |                     |   | Amarant              |   | Buhar tenceresinin alt kısmına tuzlu su ve tahılı ekleyin ve kapağını kapatın. Her bardak amarant için 3-4 bardak su kullanın   |              |  |
|                            |                     |   | Kavuzlu buğday       |   | Buhar tenceresinin alt kısmına tuzlu su ve tahılı ekleyin ve kapağını kapatın. Her bardak kavuzlu buğday için 3-4 bardak su kullanın  |              |  |
|                            |                     |   | Arpa                 |   | Buhar tenceresinin alt kısmına tuzlu su ve tahılı ekleyin ve kapağını kapatın. Her bardak arpa için 3-4 bardak su kullanın  |              |  |
|                            |                     |   | Karabuğday           |   | Buhar tenceresinin alt kısmına tuzlu su ve tahılı ekleyin ve kapağını kapatın. Her bardak karabuğday için 3 bardak su kullanın  |              |  |
|                            |                     |   | Kuskus               |   | Buhar tenceresinin alt kısmına tuzlu su ve tahılı ekleyin ve kapağını kapatın. Her bardak kuskus için 2 bardak su kullanın  |              |  |
|                            |                     |   | Yulaf Ezmesi Çorbası |   |    | 1-2 porsiyon | Tuzlu su ve yulaf gevreğini yüksek kenarları olan bir kaba koyun, karıştırın ve fırına yerleştirin |

\* Dondurulmuş • Önerilen miktar. Piştirme sırasında kapağı açmayın.

| Gıda kategorileri |                            | Aksesuarlar | Miktar        | Piştirme Bilgileri  |
|-------------------|----------------------------|-------------|---------------|---|
| SİĞİR ETİ         | Sığır Eti Kızartma         |             | 800 - 1500 g  | Üstüne fırça ile yağ sürün ve tuz ve biberle ovalayın. Tercih ettiğiniz şekilde sarımsak ve baharatlarla terbiyeleyin. Piştirme sonrasında kesmeden önce en az 15 dakika dinlenmeye bırakın |
|                   | Dana Rosto                 |             | 2 - 6 parça   | Üstüne fırça ile sıvıyağ veya eritilmiş tereyağı sürün. Tuz ve biberle ovalayın. Piştirme sonrasında kesmeden önce en az 15 dakika dinlenmeye bırakın                                       |
|                   | Biftek                     |             | 2 - 6 parça   | Üzerine fırça ile yağ ve biberiye sürün. Tuz ve karabiberle ovalayın. Izgara rafı üzerine eşit olarak dağıtın   |
|                   | Hamburger                  |             | 2 - 6 parça   | Piştirmeden önce üstüne fırça ile sıvıyağ sürün ve tuz serpin   |
|                   | Hamburger*                 |             | 100 - 500 g   | Ön ısıtma öncesinde gevrekleştirme tepsisini hafifçe yağlayın   |
| DOMUZ ETİ         | Domuz kızartma             |             | 800 - 1500 g  | Üstüne fırça ile sıvıyağ veya eritilmiş tereyağı sürün. Tuz ve biberle ovalayın. Piştirme sonrasında kesmeden önce en az 15 dakika dinlenmeye bırakın                                       |
|                   | Pirzola                    |             | 2 - 6 parça   | Üzerine fırça ile yağ ve biberiye sürün. Tuz ve karabiberle ovalayın. Izgara rafı üzerine eşit olarak dağıtın   |
|                   | Pirzola                    |             | 700 - 1200 g  | Üzerine fırça ile yağ sürün ve tercih ettiğiniz şekilde terbiyeleyin. Tuz ve biberle ovalayın. Kemikli tarafı aşağıda olacak şekilde gevrekleştirme tepsinde eşit olarak dağıtın            |
|                   | Domuz pastırması           |             | 50 - 150 g    | Gevrekleştirme tepsinde eşit bir şekilde dağıtın  |
| KUZU ETİ          | Kuzu Kızartma              |             | 1000 - 1500 g | Üstüne fırça ile sıvıyağ veya eritilmiş tereyağı sürün. Tuz, biber ve doğranmış sarımsak ile ovalayın. Piştirme sonrasında kesmeden önce en az 15 dakika dinlenmeye bırakın                 |
|                   | Pirzola                    |             | 2 - 8 parça   | Üstüne fırça ile yağ sürün ve tuz ve biberle ovalayın. Rafın üzerine eşit olarak dağıtın  |
| TAVUK             | Tavuk Kızartma             |             | 800 - 2500 g  | Üzerine fırça ile yağ sürün ve tercih ettiğiniz şekilde terbiyeleyin. Tuz ve biberle ovalayın. Göğüs tarafı yukarı bakacak şekilde fırına yerleştirin                                       |
|                   | Parça Tavuk                |             | 400 - 1200 g  | Üzerine fırça ile yağ sürün ve tercih ettiğiniz şekilde terbiyeleyin. Deri tarafı aşağıda olacak şekilde gevrekleştirme tepsinde eşit olarak dağıtın  |
|                   | Tavuk Fileto / Göğüs       |             | 300 - 1000g   | Ön ısıtma öncesinde gevrekleştirme tepsisini hafifçe yağlayın   |
| ET BUĞULAMA       | Tavuk Fileto               |             | 300 - 800 g   | Buhar ızgarasında eşit olarak dağıtın   |
|                   | Sosis                      |             | 4 - 8 parça   | Buhar tenceresinin alt kısmına sosileri yerleştirin ve üstünü kapatacak kadar su ekleyin. Üstü açık bir şekilde pişirin   |
| ET YEMEKLERİ      | Rulo Köfte                 |             | 4-8 porsiyon  | Favori tarifinize göre hazırlayın ve hava ceplerinin oluşumunu önlemek için iterek, bir somun kabı içerisinde şekillendirin   |
|                   | Kebap                      |             | 400 - 1200 g  | Üzerine fırça ile yağ sürün ve baharatlarla tatlandırın. Izgara rafı üzerine eşit olarak dağıtın  |
|                   | Panelenmiş Fileto Kızartma |             | 100 - 500 g   | Üzerine fırça ile yağ sürün. Gevrekleştirme tepsinde eşit olarak dağıtın  |
|                   | Soslar & Sosis             |             | 200 - 800 g   | Ön ısıtma öncesinde gevrekleştirme tepsisini hafifçe yağlayın. Patlamayı önlemek için sosileri bir çatalla delin  |
|                   | Köfte                      |             | 200 - 800 g   | Favori yemek tarifinize göre hazırlayın ve her biri yaklaşık 30-40g ağırlığında toplar haline getirin. Üzerine fırça ile yağ sürün. Gevrekleştirme tepsinde eşit olarak dağıtın             |

## AKSESUARLAR



MD/Fırın kullanımına uygun kap



Buhar tenceresi (Komple)



Buhar tenceresi (Alt kısmı + Kapağı)



Buhar tenceresi (alt kısmı)



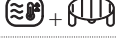




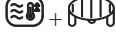






Tel raf








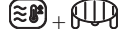

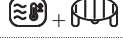







Dikdörtgen fırın tepsi



Crisp Tepsisi

| Gıda kategorileri        |                                   | Aksesuarlar               | Miktar  | Piştirme Bilgileri   |   |
|--------------------------|-----------------------------------|---------------------------|---|--|---|
| BALIK & DENİZ MAHSULLERİ | TÜM BALIK                         | Kızarmış Tüm Balık        |  +  | 600 - 1200 g   | Üzerine fırça ile yağ sürün. Limon suyu, sarımsak ve maydanoz ile terbiyeleyin                        |
|                          |                                   | Buğulanmış Tüm Balık      |    | 600 - 1200 g   |   |
|                          | FİLETO & BİFTEK BUĞULAMA          | Biftek                    |    | 300 - 800 g  | Buhar ızgarasında eşit olarak dağıtın   |
|                          |                                   | Fileto                    |    |  |   |
|                          | BALIK GRATEN                      | Balık Graten              |  +  | 500 - 1200 g   | Ekmek kırıntılarıyla üstünü kaplayın ve bukle şeklinde kestiğiniz tereyağı parçalarını üzerine serpin |
|                          |                                   | Balık Graten *            |    | 600 - 1200 g   | Alüminyum folyonun tamamını çıkarmaya dikkat ederek, ambalajından çıkarın                             |
|                          | DENİZ MAHSULLERİ BUĞULAMA         | Deniz tarağı              |    | 1 - 6 parça  | Buhar ızgarasında eşit olarak dağıtın   |
|                          |                                   | Midye                     |    | 400 - 1000 g   | Piştirmeden önce yağ, biber, limonlu sarımsak ve maydanoz ile terbiyeleyin. İyice karıştırın          |
|                          |                                   | Karides                   |    | 100 - 600 g  | Buhar ızgarasında eşit olarak dağıtın   |
|                          | BALIK & DENİZ MAHSULLERİ KIZARTMA | Balık ve Cips *           |   | 1 - 3 porsiyon   | Balık fileto ve patatesleri sırayla yerleştirerek, gevrekleştirme tepsisinde eşit olarak dağıtın      |
|                          |                                   | Panelenmiş Karides *      |   | 100 - 500 g  | Gevrekleştirme tepsisinde eşit olarak dağıtın   |
|                          |                                   | Panelenmiş Kalamar *      |   |  |   |
|                          |                                   | Panelenmiş Balık Kroket * |    |  |   |
|                          |                                   | Karışık Balık Kızartma *  |   |  |   |
|                          | Balık biftek                      |                           | 300 - 800 g   | Ön ısıtma öncesinde gevrekleştirme tepsinini hafifçe yağlayın. Balık biftekleri yağ ile terbiyeleyin ve susamla kaplayın |   |

\* Dondurulmuş • Önerilen miktar. Piştirme sırasında kapağı açmayın.

| Gıda kategorileri |                            | Aksesuarlar         | Miktar  | Piştirme Bilgileri |   |  |
|-------------------|----------------------------|---------------------|---|--------------------|---|--|
| SEBZELER          | KIZARMIŞ SEBZELER          | Patates parçaları   |    | 300 - 1200 g       | Parçalar halinde kesin, fırına yerleştirmeden önce yağ ve tuz ile terbiyelendirin ve baharatlarla lezzetlendirin  |  |
|                   |                            | Elma Dilim Patates  |    | 300 - 800 g        | Elma dilim halinde kesin, fırına yerleştirmeden önce yağ ve tuz ile terbiyelendirin ve baharatlarla lezzetlendirin  |  |
|                   |                            | Dolmalar            |    | 600 - 2200 g       | Bir kaşık kullanarak sebzenin içini çıkartın ve sebze içi, kıyma ve rendelenmiş peynir karışımı ile doldurun. Tercih ettiğiniz şekilde sarımsak ve tuz ile terbiyeleyin ve baharatlarla lezzetlendirin.                   |  |
|                   |                            | Vejetaryen Burger * |    | 2 - 6 parça        | Gevrekleştirme tepsisini hafifçe yağlayın   |  |
|                   |                            | Kabuklu Patates     |    | 200 - 1000 g       | Üstüne fırça ile sıvıyağ veya eritilmiş tereyağı sürün. Patatesin üstüne çarpı işareti şeklinde kesin ve ekşi krema ile favori üst malzemelerinizi dökün.   |  |
| SEBZELER          | GRATEN SEBZE               | Patates             |    | 4 - 10 porsiyon    | Dilimleyin ve büyük bir kaba yerleştirin. Tuz ve biber ile terbiyeleyin ve üzerine krema dökün. Üzerine peynir serpin   |  |
|                   |                            | Brokoli             |    | 600 -1500 g        | Parçalar halinde kesin ve büyük bir kaba yerleştirin. Tuz ve biber ile terbiyeleyin ve üzerine krema dökün. Üzerine peynir serpin   |  |
|                   |                            | Karnabahar          |    | 600 -1500 g        | Parçalar halinde kesin ve büyük bir kaba yerleştirin. Tuz ve biber ile terbiyeleyin ve üzerine krema dökün. Üzerine peynir serpin   |  |
|                   |                            | Sebze *             |    | 400 - 800 g        | Alüminyum folyonun tamamını çıkarmaya dikkat ederek, ambalajından çıkarın   |  |
|                   |                            | Patates Parçaları   |    | 300 - 1000 g       | Doğrayın. Buhar tenceresinin alt kısmında eşit olarak dağıtın   |  |
| SEBZELER          | SEBZE BUĞULAMA             | Bezelye             |    | 200 - 500 g        | Buhar ızgarasında eşit olarak dağıtın   |  |
|                   |                            | Havuçlar            |   |                    |   |  |
|                   |                            | Brokoli             |   | 200 - 500 g        | Doğrayın. Buhar ızgarasında eşit olarak dağıtın   |  |
|                   |                            | Karnabahar          |   |                    |   |  |
|                   |                            | Dolmalık Kabak      |    | 200 - 500 g        | Buhar ızgarasında eşit olarak dağıtın   |  |
|                   |                            | Koçanlı Mısır       |   | 300 - 1000 g       | Buhar ızgarasında eşit olarak dağıtın   |  |
|                   |                            | Biberler            |   | 200 - 500 g        | Doğrayın. Buhar ızgarasında eşit olarak dağıtın   |  |
|                   |                            | Diğer Sebzeler      |   | 200 - 500 g        | Buhar ızgarasında eşit olarak dağıtın   |  |
| SEBZELER          | DONDURULMUŞ SEBZE BUĞULAMA | Sebze Buğulama      |  | 300 g              | Buhar ızgarasında eşit olarak dağıtın   |  |
|                   |                            | Kızarmış Patates *  |   | 200 - 500 g        | Gevrekleştirme tepsisinde eşit olarak dağıtın   |  |
| SEBZELER          | KIZARMIŞ SEBZELER          | Kızarmış Patates    |  | 200 - 500 g        | Soyun ve çubuk şeklinde doğrayın. 30 dakika soğuk tuzlu suda bekletin. Yıkayın, kurutun ve tartın. Her 200g kuru patates için yaklaşık 10g olacak şekilde yağla karıştırın. Gevrekleştirme tepsisinde eşit olarak dağıtın |  |
|                   |                            | Patates Kroket      |   | 100 - 600 g        | Gevrekleştirme tepsisinde eşit olarak dağıtın   |  |
|                   |                            | Patlıcan            |   | 200 - 600 g        | Doğrayın ve 30 dakika süreyle soğuk tuzlu suda bekleyin. Yıkayın, kurutun ve tartın. Her 200g kuru patlıcan için yaklaşık 10g olacak şekilde yağla karıştırın. Gevrekleştirme tepsisinde eşit olarak dağıtın              |  |
|                   |                            | Biber               |  | 200 - 500 g        | Dilimleyin, tartın ve her 200g kuru biber için yaklaşık 10g olacak şekilde yağla karıştırın. Tuzla terbiyelendirin. Gevrekleştirme tepsisinde eşit olarak dağıtın   |  |
|                   |                            | Kabak               |   | 200 - 500 g        | Dilimleyin, tartın ve her 200g kuru kabak için yaklaşık 10g olacak şekilde yağla karıştırın. Tuz ve karabiberle terbiyelendirin. Gevrekleştirme tepsisine eşit olarak dağıtın   |  |
|                   |                            |                     |   |                    |   |  |

## AKSESUARLAR



MD/Fırın kullanımına uygun kap



Buhar tenceresi (Komple)



Buhar tenceresi (Alt kısmı + Kapağı)



Buhar tenceresi (alt kısmı)




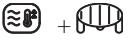








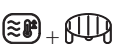

Tel raf



Dikdörtgen fırın tepsi



Crisp Tepsisi

| Gıda kategorileri |                               | Aksesuarlar   | Miktar  | Piştirme Bilgileri  |   |
|-------------------|-------------------------------|---|---|---|---|
| TUZLU KEKLER      | Karışık Börek                 |    | 1 ölçü  | Gevrekleştirme tepsisine hamuru yerleştirin ve bir çatal ile delin. 8 porsiyonluk miktarı dikkate alarak karışık börek karışımını hazırlayın  |   |
|                   | Karışık Börek *               |   | 200 - 800 g   | Alüminyum folyonun tamamını çıkarmaya dikkat ederek, ambalajından çıkarın   |   |
|                   | Tuzlu Kek                     |  +  | 1 ölçü  | Hamur tabağına 8-10 porsiyon hamur yerleştirin ve bir çatala delin. Favori tarifinize göre hamurla doldurun   |   |
|                   | Sebzeli Strudel (Dolgu Börek) |    | 800 - 1500 g  | Doğranmış sebzelerden bir karışım hazırlayın. Yağ püskürtün ve 15-20 dakika boyunca bir tavada pişirin. Soğumaya bırakın. Taze peynir ekleyin ve tuz, balzamik sirke ve baharat ile çeşnilendirin. Bir hamur şeklinde rulo haline getirin ve dış kısmını katlayın |   |
| EKMEK             | Poğaçalar                     |    | 1 ölçü  | Favori beyaz ekmeğin tarifinize göre hamuru hazırlayın. Kabartmadan önce küçük yuvarlaklar haline getirin. Fırının özel kabartma işlevini kullanın  |   |
|                   | Poğaçalar *                   |   | 1 ölçü  | Ambalajından çıkartın. Fırın tepsi üzerine eşit olarak dağıtın  |   |
|                   | Kalıpta Somun Sandviç         |    | 1 - 2 parça   | Favori beyaz ekmeğin tarifinize göre hamuru hazırlayın. Kabartmadan önce bir somun kabına yerleştirin. Kabartmak için fırının özel işlevini kullanın  |   |
|                   | Önceden Pişirilmiş Poğaçalar  |   | 1 ölçü  | Ambalajından çıkartın. Fırın tepsi üzerine eşit olarak dağıtın  |   |
|                   | Yağlı çörekler                |    | 1 ölçü  | Çörek şeklini vererek veya daha küçük parçalar halinde yağladığınız gevrekleştirme tepsisine yerleştirin  |   |
|                   | Kutuda Poğaçalar              |    | 1 ölçü  | Ambalajından çıkartın. Fırın tepsi üzerine eşit olarak dağıtın  |   |
| PIZZA             | Pizza                         |    | 2 - 6 porsiyon  | 150ml su, 15g yaş maya, 200-225g un, tuz ve yağ ile bir pizza hamuru hazırlayın. Fırının özel işlevini kullanarak kabarmaya bırakın. Hamuru hafifçe yağlanmış bir fırın tepsisinde açın. Domates, mozzarella ve jambon gibi malzemeleri ekleyin                   |   |
|                   | İnce Pizza *                  |   | 250 - 500 g <sup>o</sup>  | Alüminyum folyonun tamamını çıkarmaya dikkat ederek, ambalajından çıkarın   |   |
|                   | Kalın Pizza *                 |   | 300 - 800 g <sup>o</sup>  |   |   |
|                   | Soğuk Pizza                   |   | 200 - 500 g   | Ambalajından çıkartın. Gevrekleştirme tepsisine eşit bir şekilde dağıtın  |   |
| KEKLER & PASTALAR | KABARTMA KEK                  | Kalıpta Sünger Kek  | 1 ölçü  | 500-900g yağsız sünger kek hamuru hazırlayın. Kaplanmış ve yağlanmış piştirme tavaına dökün   |   |
|                   |                               | Meyve Kaplamalı Kalıplı Kek   |  +  | 900 - 1900 g  | Kıyılmış veya doğranmış-dilimlenmiş taze meyve kullanarak favori tarifinize göre bir kek hamuru hazırlayın. Kaplanmış ve yağlanmış piştirme tavaına dökün |
|                   |                               | Çikolatalı Kabartma Tozlu Kalıplı Kek   |   | 600 - 1200 g  | Favori tarifinize göre bir çikolatalı-kakaolu kek hamuru hazırlayın. Kaplanmış ve yağlanmış piştirme tavaına dökün  |

\* Dondurulmuş <sup>o</sup> Önerilen miktar. Piştirme sırasında kapağı açmayın.



|                   | Gıda kategorileri           | Aksesuarlar            | Miktar | Piştirme Bilgileri   |  |
|-------------------|-----------------------------|------------------------|--------|--|--|
| KEKLER & PASTALAR | PASTALAR & KARIŞIK PASTALAR | Kurabiyeler            |        | 250g un, 100g tuzlu tereyağı, 100g şeker ve 1 yumurta kullanarak bir ölçü hazırlayın. Meyve özü ile çeşnilendirin. Soğumaya bırakın. Yağlanmış bir fırın tepsisine 10-12 şerit şeklinde yerleştirin  |  |
|                   |                             | Çikolatalı kurabiyeler |        | 250 gr un, 150 gr tereyağı, 100 gr şeker, 1 adet yumurta ve 25 gr kakao tozu ile bir hamur hazırlayın, tuz ve kabartma tozu ilave edin. Vanilya tozu ekleyin. Soğumaya bırakın. 5mm kalınlığa sahip olacak şekilde yayın, gerektiği şekilde şekillendirin ve gevrekleştirme tepsisinde eşit olarak dağıtın |  |
|                   |                             | Beze                   |        | 1 ölçü   | 2 yumurta akı, 80g şeker ve 100g kurutulmuş hindistan cevizinden bir ölçü hazırlayın. Vanilya ve badem özü ile tat verin. Yağlanmış bir fırın tepsisine 20-24 parça olacak şekilde yerleştirin   |
|                   |                             | Meyveli Turta          |        | 800 - 1500 g   | Hamuru pasta tabağının içerisine yayın ve meyvenin suyunu çekmesi için alt kısmına ekmek kırıntıları serpin. Şeker ve tarçın ile karıştırılmış doğranmış taze meyve ile doldurun   |
|                   |                             | Meyveli Pasta          |        | 1 ölçü   | 180 g un, 125 g tereyağı ve 1 yumurta kullanarak hamur hazırlayın. Gevrekleştirme tepsisine hamuru yerleştirin ve şeker ve tarçınla karıştırılmış 700-800g dilimlenmiş taze meyve ile doldurun   |
|                   |                             | Meyveli Pasta *        |        | 300 - 800 g  | Alüminyum folyonun tamamını çıkarmaya dikkat ederek, ambalajından çıkarın  |
| MUFFİN & KAP KEK  | MUFFİN & KAP KEK            | Muffin                 |        | 1 ölçü   | Favori tarifinize göre 16-18 parçalık bir hamur hazırlayın ve kağıt kalıpları doldurun. Fırın tepsi üzerine eşit olarak dağıtın  |
|                   |                             | Sufle                  |        | 2 - 6 porsiyon   | Limonlu, çikolatalı veya meyveli bir sufle karışımı hazırlayın ve yüksek kenarlı, fırın kullanımına uygun bir kabin içine dökün  |
|                   |                             | Peynirli Kap Kek       |        | 1 ölçü   | Rendelenmiş yumuşak peynir ve küp şeklinde doğranmış domuz pastırması veya jambon kullanarak 12-15 parçalık bir karışım hazırlayın. Tekli servis edilen muffin kalıplarına doldurun.   |
| TATLILAR          | TATLILAR                    | Meyveli Komposto       |        | 300 - 800 ml   | Meyvelerin kabuğunu soyup çekirdekli kısmını çıkartın. Parçalar halinde kesin ve buhar ızgarasına yerleştirin  |
|                   |                             | Fırında Elma           |        | 4 - 8 parça  | Çekirdeklerini çıkarın ve badem ezmesi veya tarçın, şeker ve tereyağı ile doldurun   |
|                   |                             | Sıcak çikolata         |        | 2 - 8 porsiyon   | Favori tarifinize göre hazırlayın ve tek bir kap içerisine yerleştirin. Vanilya veya tarçın ile çeşnilendirin. Yoğunluğu artırmak için mısır nişastası ekleyin   |
|                   |                             | Çikolatalı kek         |        | 1 ölçü   | Favori tarifinize göre hazırlayın. Piştirme kağıdı ile kaplı fırın tepsisine hamuru yayın  |
| YUMURTALAR        | YUMURTALAR                  | Çırpılmış              |        | 2 - 10 parça   | Favori tarifinize göre hazırlayın ve tek bir kap içerisine yerleştirin   |
|                   |                             | Sahanda Yumurta        |        | 1 - 6 parça  | Ön ısıtma öncesinde gevrekleştirme tepsinini hafifçe yağlayın  |
|                   |                             | Omlet                  |        | 1 ölçü   |  |
|                   |                             | Yumurta Kreması        |        | 1 - 2 ölçü   | 0,5 litre süt, 4 yumurta sarısı, 100g şeker ve 40g un kullanarak bir ölçü hazırlayın. Sütü bir kabin içine dökün ve fırına yerleştirin. Fırın komut verdiğinde; yumurta sarısı, un ve şeker karışımının içine sıcak sütü nazikçe dökün ve pişirmeyi sürdürün |
| APERATİFLER       | APERATİFLER                 | Patlamış mısır         | -      | 90 - 100 g   | Poşeti daima doğrudan döner cam tepsinin üzerine yerleştirin. Her seferinde sadece bir poşet mısır patlatın  |
|                   |                             | Tavuk Kanatları *      |        | 300 - 600 g  | Gevrekleştirme tepsisinde eşit olarak dağıtın  |
|                   |                             | Tavuk Nugget *         |        | 200 - 600 g  |  |
|                   |                             | Panelenmiş Peynir *    |        | 100 - 400 g  | Pişirmeden önce peynirin üzerine fırça ile hafifçe yağ sürün. Gevrekleştirme tepsisinde eşit olarak dağıtın  |
|                   |                             | Soğan Halkaları *      |        | 100 - 500 g  | Gevrekleştirme tepsisinde eşit olarak dağıtın  |
|                   |                             | Kızarmış Fındık        |        | 50 - 200 g   |  |

## AKSESUARLAR



MD/Fırın kullanımına uygun kap



Buhar tenceresi (Komple)



Buhar tenceresi (Alt kısmı + Kapağı)



Buhar tenceresi (alt kısmı)



Tel raf



Dikdörtgen fırın tepsi



Crisp Tepsisi

## TEMİZLİK

Herhangi bir bakım veya temizlik işlemi yapmadan önce cihazın soğuduğundan emin olun.

Asla buharlı temizleme ekipmanları kullanmayın. Cihazın yüzeylerine zarar verebileceklerinden bulaşık teli, aşındırıcı tel veya aşındırıcı/korozif temizlik maddeleri kullanmayın.

### İÇ VE DIŞ YÜZEYLER

- Yüzeyleri nemli bir mikrofiber bezle temizleyin. Çok kirli ise, birkaç damla pH açısından nötr deterjan damlatın. Kuru bir bezle silerek kurulayın.
- Kapak camını uygun bir sıvı deterjanla temizleyin.
- Düzenli aralıklarla veya herhangi bir şey dökülmesi durumunda, fırının alt kısmındaki tüm yemek artıklarını temizlemek üzere döner tepsiyi ve desteğini çıkarın.
- İç yüzeyleri optimum şekilde temizlemek için "Otomatik Temizleme" işlevini etkinleştirin.

- Yoğun ısı kirleri yakarak temizlediğinden, ızgaranın temizlenmesine gerek yoktur. Bu işlevi düzenli olarak kullanın.

### AKSESUARLAR

Crisp tepsi dışındaki tüm aksesuarlar, bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Crisp tepsi su ve hafif bir deterjan kullanılarak temizlenmelidir. İnatçı kirler için bir bezle nazıkçe silin. Temizlemeden önce Crisp tepsisini daima soğumaya bırakın.

## WiFi SSS

### Hangi WiFi protokolleri desteklenmektedir?

Yüklü WiFi bağdaştırıcısı, Avrupa ülkeleri için WiFi b/g/n'yi desteklemektedir.

### Yönlendirici yazılımında hangi ayarların yapılandırılması gereklidir?

Aşağıdaki yönlendirici ayarları gereklidir: 2.4 GHz etkin, WiFi b/g/n, DHCP ve NAT etkin.

### Hangi WPS sürümü desteklenmektedir?

WPS 2.0 veya üstü. Yönlendirici dokümantasyonunu kontrol edin.

### Android veya iOS'a sahip akıllı bir telefon (veya tablet) kullanmak arasında herhangi bir fark var mıdır?

Tercih ettiğiniz işletim sistemini kullanabilirsiniz, hiçbir fark yoktur.

### Bir yönlendirici kullanmak yerine bir mobil 3G üzerinden tethering (bir başka cihaz üzerinden internete çıkma) özelliğini kullanabilir miyim?

Evet, ancak bulut hizmetleri sürekli bağlı aygıtlar için tasarlanmıştır.

### Ev internet bağlantımın çalıştığını ve kablosuz işlevselliğinin etkin olduğunu nasıl kontrol edebilirim?

Ağınızı akıllı aygıtınız üzerinde arayabilirsiniz. Denemeden önce diğer tüm veri bağlantılarını devre dışı bırakın.

### Cihazın ev kablosuz ağıma bağlı olup olmadığını nasıl kontrol edebilirim?

Yönlendirici yapılandırmanıza erişin (yönlendirici kılavuzuna bakın) ve aygıtın MAC adresinin kablosuz bağlantı cihazlarında listelenip listelenmediğini kontrol edin.

### Cihazın MAC adresini nerede bulabilirim?

🔍 'a basıp, ardından 📶 WiFi'ya dokunun veya cihazınızın üzerine bakın: SAID ve MAC adreslerini gösteren bir etiket vardır. MAC adresi; "88:e7" ile başlayan bir rakam ve harf kombinasyonundan oluşur.

### Cihazın kablosuz işlevinin etkin olup olmadığını nasıl kontrol edebilirim?

Cihaz ağının görünür olup olmadığını ve buluta bağlı olup olmadığını kontrol etmek için akıllı aygıtınızı ve 6th Sense Live uygulamasını kullanın.

### Sinyalin cihaza ulaşmasını önleyebilecek herhangi bir şey var mı?

Bağladığınız aygıtların mevcut tüm bant genişliğini kullanmadığını kontrol edin. WiFi özellikli aygıtlarınızın, yönlendirici tarafından izin verilen maksimum sayıyı aşmadığından emin olun.

### Yönlendirici fırından ne kadar uzakta olmalı?

Normalde WiFi sinyali birkaç odayı kapsayacak kadar güçlüdür, ancak bu, yoğunlukla duvarların yapıldığı malzemeye bağlıdır. Akıllı aygıtınızı cihazın yanına yerleştirerek sinyal gücünü kontrol edebilirsiniz.

### Kablosuz bağlantım cihaza ulaşmazsa ne yapabilirim?

Evinizin WiFi kapsamını genişletmek için, erişim noktaları, WiFi tekrarlayıcıları ve güç hattı köprüleri gibi (cihazla birlikte verilmez) belirli aygıtları kullanabilirsiniz.

### Kablosuz ağımın adını ve parolasını nasıl öğrenebilirim?

Yönlendirici dokümantasyonuna bakın. Genellikle, yönlendirici üzerinde, bağlı bir aygıtı kullanarak cihazın kurulum sayfasına erişmek için ihtiyacınız olan bilgileri gösteren bir çıkartma bulunmaktadır.

### Yönlendiricim mahalle WiFi kanalını kullanıyorsa ne yapabilirim?

Yönlendiriciyi cebri olarak ev WiFi kanalınızı kullanacak şekilde ayarlayın.

### Ekranında 📶 görüntülenirse veya fırın ev yönlendiricisine istikrarlı bir temin sağlayamazsa ne yapabilirim?

Cihaz yönlendiriciye başarıyla bağlanmış olabilir, ancak internete erişememektedir. Cihazı internete bağlamak için yönlendirici ve/veya taşıyıcı ayarlarını kontrol etmeniz gerekir.

Yönlendirici ayarları: NAT açık olmalıdır, Güvenlik Duvarı ve DHCP doğru bir şekilde yapılandırılmış olmalıdır. Desteklenen parola şifreleme biçimleri: WEP, WPA, WPA2. Farklı bir şifreleme türü denemek için, lütfen yönlendirici kılavuzuna bakın.

Taşıyıcı ayarları: İnternet servis sağlayıcınız internete bağlanabilen MAC adresi sayısını sabitlemişse, cihazınızı buluta bağlayamayabilirsiniz. Bir aygıtın MAC adresi, o aygıtın benzersiz tanımlayıcısıdır. Lütfen bilgisayar dışındaki cihazları internete nasıl bağlayacağınızı İnternet servis sağlayıcınıza sorun.

### Verilerin iletilip iletilmediğini nasıl kontrol edebilirim?

Ağ kurduktan sonra, gücü kapatın, 20 saniye bekleyin ve ardından fırını açın: Uygulamanın cihazın UI durumunu gösterdiğini kontrol edin. Bir çevrimi veya başka bir seçeneği seçin ve uygulama üzerinde durumunu kontrol edin.

Bazı ayarların uygulamada görünmesi birkaç saniye sürer.








### Whirlpool hesabımı değiştirip cihazlarımı nasıl bağlı tutabilirim?

Yeni bir hesap oluşturabilirsiniz, ancak cihazlarınızı yeni hesabınıza taşımadan önce eski hesabınızdan kaldırmayı unutmayın.

### Yönlendiricimi değiştirdim, ne yapmam gerekiyor?

Aynı ayarları (ağ adı ve parola) koruyabilir veya cihazdan önceki ayarları silebilir ve ayarları tekrar yapılandırabilirsiniz.

# SORUN GİDERME

| Sorun   | Olası neden   | Çözüm  |
|---|---|--|
| Fırın çalışmıyor.   | Güç kesintisi.<br>Şebeke bağlantısının kesilmesi.   | Şebeke elektrik gücü olup olmadığını ve fırının elektrik beslemesine bağlı olup olmadığını kontrol edin. Arızanın giderilip giderilmediğini görmek için, fırını kapatıp yeniden açın.  |
| Ekranda "F" harfi ve ardından bir rakam veya harf görünüyor.  | Fırında arıza.  | Size en yakın Satış Sonrası Müşteri Servis Merkezi ile irtibata geçin ve "F" harfini takip eden rakamı belirtin.  'e basın,  "Bilgi"ye dokunun ve ardından "Fabrika Ayarlarına Sıfırla"yı seçin. Kayıtlı tüm ayarlar silinecektir.   |
| Fırın, kapalı iken bile ses çıkarır.  | Soğutucu fan etkin.   | Kapağı açın veya soğutma işlemi sona erene kadar tutun veya bekleyin.  |
| İşlev başlamıyor.<br>İşlev demo modunda kullanılabilir değildir.  | Demo modu çalışıyor.  |  'e basın,  "Bilgi"ye dokunun ve ardından çıkmak için "Demo modu kaydet"i seçin.   |
|  simgesi ekranda görüntüleniyor. | WiFi yönlendiricisi kapalı.<br>Yönlendirici ayarları değişti.<br>Kablosuz bağlantılar cihaza ulaşmıyor.<br>Fırın, ev ağı ile istikrarlı bir bağlantı kuramıyor.<br>Bağlantı desteklenmiyor. | WiFi yönlendiricisinin İnternete bağlı olduğunu kontrol edin.<br>Cihazın yanında WiFi sinyalinin güçlü olduğunu kontrol edin.<br>Yönlendiriciyi yeniden başlatmayı deneyin.<br>"WiFi SSS" bölümüne bakın.<br>Evinizin kablosuz ağ ayarları değiştiyse, ağa bağlanın:<br> 'e basın,  "WiFi"a dokunun ve ardından "Ağa Bağlan"ı seçin. |
| Bağlantı desteklenmiyor.  | Ülkenizde uzaktan işleme izin verilmiyor.   | Satın almadan önce ülkenizde elektronik cihazların uzaktan işletimine izin verilip verilmediğini kontrol edin.   |



## Politikalar, standart dokümantasyon ve ilave ürün bilgileri şuradan bulunabilir:

- [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) internet adresimizden
- Kare Kodu kullanarak
- Alternatif olarak, **Satış Sonrası Servisimizle iletişime geçebilirsiniz** (Telefon numarasına garanti kitapçığından ulaşabilirsiniz). Satış Sonrası Servisimizle iletişim kurarken, lütfen ürününüzün tanıtım levhasında yer alan kodları belirtin.

