

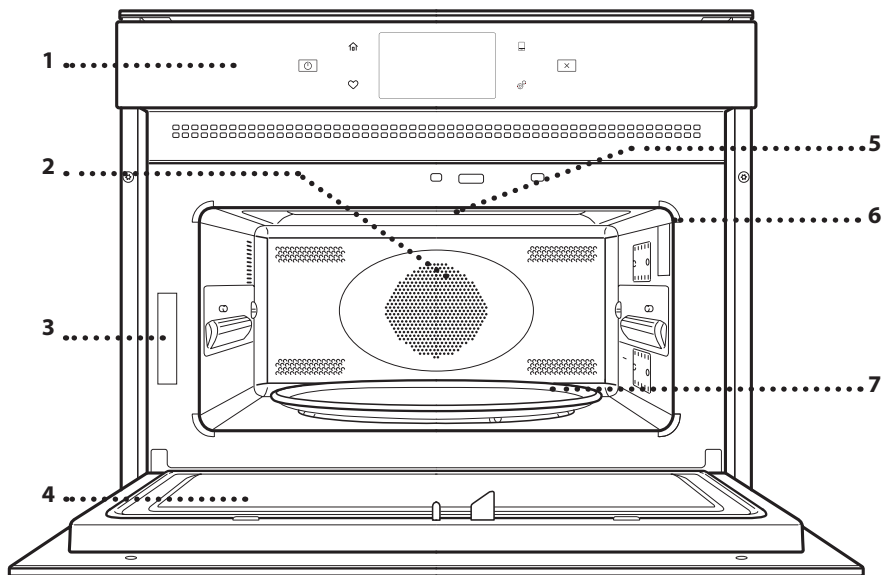

**ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ WHIRLPOOL**

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



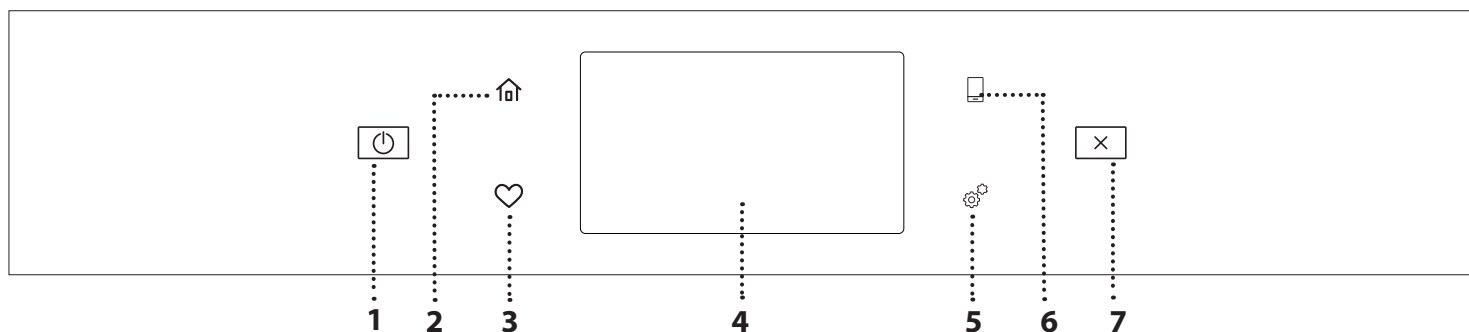
**Διαβάστε τις οδηγίες για την ασφάλεια προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.**

## 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

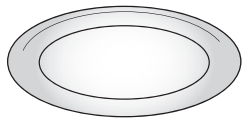
Για να ενεργοποιήσετε την χρήση της εφαρμογής 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool.

### 7. ΑΚΥΡΩΣΗ

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

# ΑΞΕΣΟΥΑΡ

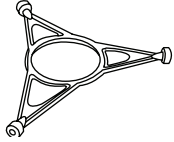
## ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟΣ ΔΙΣΚΟΣ



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

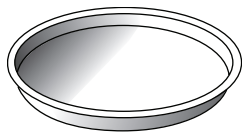
Ο περιστρεφόμενος δίσκος πρέπει πάντα να χρησιμοποιείται ως βάση για άλλα δοχεία ή εξαρτήματα, με εξαίρεση το ταψί ψησίματος.

## ΒΑΣΗ ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟΥ ΔΙΣΚΟΥ



Χρησιμοποιείτε μόνο το γυάλινο περιστρεφόμενο δίσκο πάν στη βάση. Μην ακουμπάτε άλλα εξαρτήματα στη βάση.

## ΠΛΑΚΑ ΓΙΑ ΤΡΑΓΑΝΑ ΦΑΓΗΤΑ

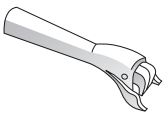


Για χρήση μόνο για τη λειτουργία για την οποία προορίζεται.

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

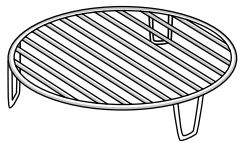
όταν είναι άδεια μπορεί να ζεσταθεί χρησιμοποιώντας την ειδική λειτουργία μόνο για το συγκεκριμένο σκοπό. Τοποθετήστε το φαγητό απευθείας στην πλάκα για τραγανά φαγητά.

## ΧΕΙΡΟΛΑΒΗ ΠΛΑΚΑΣ ΓΙΑ ΤΡΑΓΑΝΑ ΦΑΓΗΤΑ



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

## ΣΧΑΡΑ



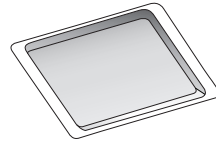
Αυτό σας επιτρέπει να τοποθετήσετε το φαγητό πιο κοντά στο γκριλ, για τέλειο ροδοκοκκίνισμα του πιάτου σας και για τέλεια κυκλοφορία του αέρα.

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

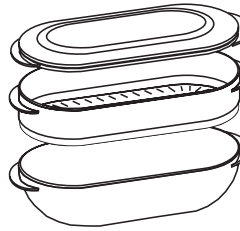


Χρησιμοποιείτε το ταψί ψησίματος με τις λειτουργίες που επιτρέπουν το ψήσιμο με αέρα, ποτέ δεν πρέπει να χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με μικροκύματα.

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 κρεατόπιτας 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.



## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ 6<sup>TH</sup> SENSE


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

## • ΞΕΠΑΓΩΜΑ 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 (νωπά 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>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>ΨΙΛΟΚΟΜΜΕΝΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ</b><br>Ξεφλουδίστε και αλέστε. Βυθίστε σε κρύο αλατισμένο νερό για 30 λεπτά. Στεγνώστε με μια πετσέτα και ζυγίστε. Πασπαλίστε με ελαιόλαδο (5%). Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά. Τοποθετήστε το πιάτο στη σχάρα. Προσθέστε και γυρίστε όταν σας ζητηθεί | 100 - 600 γρ.   |
| <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>ΦΑΛΑΦΕΛ</b><br>Λαδώστε ελαφρά την πλάκα για τραγανά φαγητά Προσθέστε και γυρίστε το φαγητό όταν σας ζητηθεί                                                                                                                                                                                              | 100 - 400 γρ.   |
| <b>ΜΕΙΚΤΑ ΤΗΓΑΝΗΤΑ ΨΑΡΙΑ *</b><br>Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά                                                                                                                                                                                                                          | 100 - 500 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".

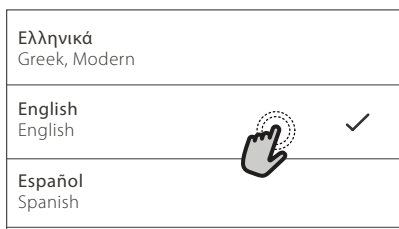
### 1. ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΓΛΩΣΣΑ

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 4,3 (ή μεγαλύτερο) με οθόνη 1280x720 (ή μεγαλύτερη) ή iOS 8 (ή μεγαλύτερο).

Ασύρματο router: 2,4Ghz WiFi b/g/n.

#### 1. Κατεβάστε την εφαρμογή 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 άδριο έτσι ώστε να απομακρυνθούν τυχόν οσμές.


Αφαιρέστε τα χαρτόνια ή τυχόν πλαστικό φιλμ από το φούρνο και αφαιρέστε από μέσα τα εξαρτήματα.

Θερμάνετε τον φούρνο στους 200 °C, χρησιμοποιώντας τη λειτουργία "Εκτελείται ταχεία προθέρμανση".

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

# ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

## 1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

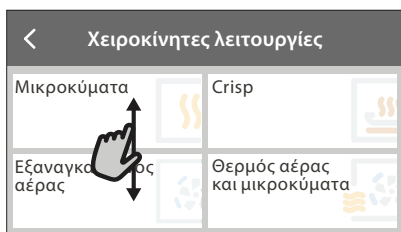
- Για να ανάψετε το φούρνο, πατήστε  ή οπουδήποτε στην οθόνη.

Η οθόνη σας επιτρέπει να επιλέξετε ανάμεσα στις χειροκίνητες λειτουργίες και τις λειτουργίες 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.

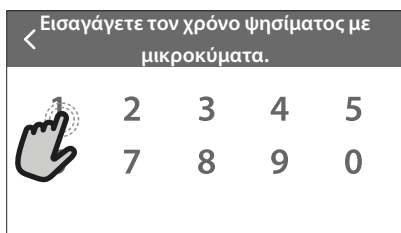


Στη λειτουργία "Εξαναγκασμένος αέρας", μπορείτε να πατήσετε το  για να ενεργοποιήσετε την προθέρμανση.

### 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.

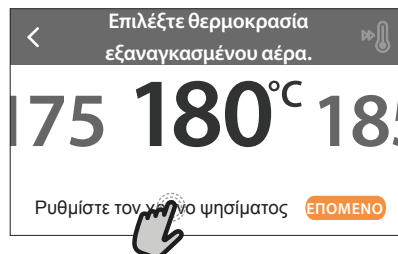


- Πατήστε "NEXT" (ΕΠΟΜΕΝΟ) για επιβεβαίωση.

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.

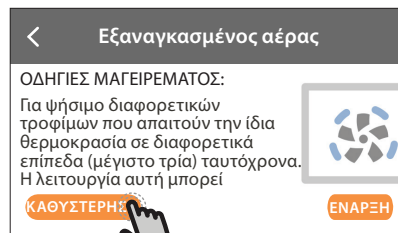
Οι λειτουργίες εμφανίζονται ανά κατηγορίες τροφίμων στο μενού "ΛΙΣΤΑ ΦΑΓΗΤΟΥ 6<sup>th</sup> SENSE" (βλ. σχετικούς πίνακες) και με βάση τα χαρακτηριστικά της συνταγής στο μενού "LIFESTYLE".

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

## 4. ΡΥΘΜΙΣΗ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ ΩΡΑΣ ΕΝΑΡΞΗΣ

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


- Πατήστε "ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ" για να ρυθμίσετε την ώρα έναρξης που επιθυμείτε.



- Μόλις ρυθμίσετε την καθυστέρηση που θέλετε, πατήστε "ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ ΕΝΑΡΞΗΣ" για να ξεκινήσει ο χρόνος αναμονής.

- Βάλτε το φαγητό στο φούρνο και κλείστε την πόρτα: Η λειτουργία θα ξεκινήσει αυτόματα μετά το χρονικό διάστημα που υπολογίστηκε.

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".

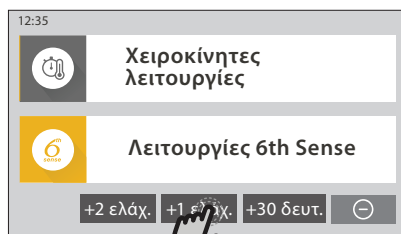
Μπορείτε να αλλάξετε τις τιμές που έχουν οριστεί οποιαδήποτε στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος αγγίζοντας την τιμή που θέλετε να τροποποιήσετε.

- 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 προεπιλογή της ρύθμισης προθέρμανσης για τις λειτουργίες μαγειρέματος που σας επιτρέπουν να το κάνετε χειροκίνητα.

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

## 8. ΠΑΥΣΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Ορισμένες Λειτουργίες 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.
- Κλείστε την πόρτα και πατήστε "ΤΕΛΟΣ" για να συνεχίσετε το ψήσιμο.

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

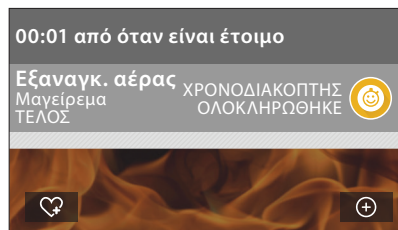
Ένα ηχητικό σήμα θα ηχήσει και η οθόνη εμφανίζει την ενέργεια που πρέπει να γίνει.



- Ελέγξτε το φαγητό.
- Κλείστε την πόρτα και πατήστε "ΤΕΛΟΣ" για να συνεχίσετε το ψήσιμο.

## 9. ΤΕΛΟΣ 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.

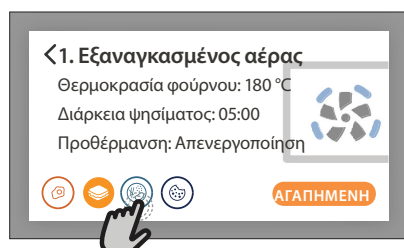


Ο φούρνος εντοπίζει αυτόματα τις λειτουργίες που χρησιμοποιείτε συχνότερα. Μετά από έναν ορισμένο αριθμό χρήσεων, θα σας ζητηθεί να προσθέσετε τη λειτουργία στα αγαπημένα σας.

### ΠΩΣ ΝΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΕΤΕ ΜΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

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

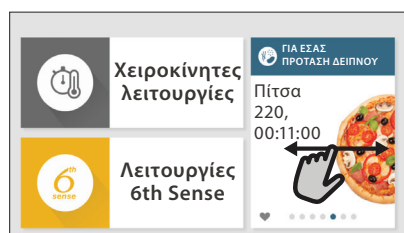
- Πατήστε τα εικονίδια για να επιλέξετε τουλάχιστον ένα.




- Πατήστε "SAVE AS FAVORITE" (ΑΓΑΠΗΜΕΝΗ) για να αποθηκευτεί η λειτουργία.

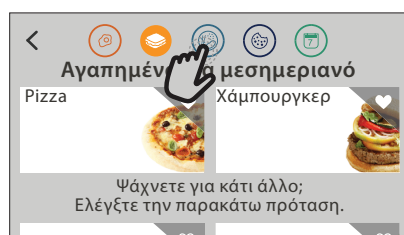
### ΑΦΟΥ ΑΠΟΘΗΚΕΥΤΕΙ

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



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

- Πατήστε το εικονίδιο γευμάτων για να δείτε τη σχετική λίστα.



 Πιέζοντας και το σας επιτρέπει να δείτε το ιστορικό των πιο πρόσφατων λειτουργιών που χρησιμοποιήθηκαν.

- Μετακινηθείτε στην εμφανιζόμενη λίστα.
- Πατήστε τη συνταγή ή τη λειτουργία που θέλετε.
- Πατήστε "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:

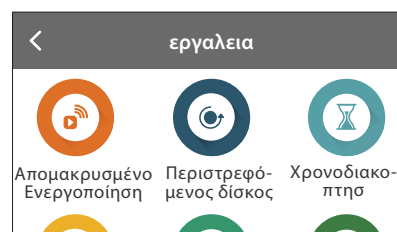
- Πατήστε .
- Επιλέξτε  "Preferences" (Προτιμήσεις).
- Επιλέξτε "Times and Dates" (Ώρες και ημερομηνίες).
- Πατήστε "Your Meal Times" (Χρόνοι γευμάτων).
- Μετακινηθείτε στη λίστα και πατήστε τη σχετική ώρα.
- Πατήστε το σχετικό γεύμα για να το αλλάξετε.

Κάθε χρονική περίοδος μπορεί να συνδυαστεί μόνο με ένα γεύμα.

## 11. ΕΡΓΑΛΕΙΑ

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

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



### ΜΑΚΡΙΝΟΣ

Για να ενεργοποιήσετε την χρήση της εφαρμογής 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

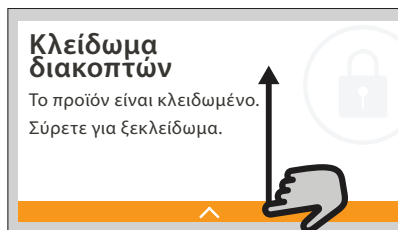
Το "Κλείδωμα διακοπών" σας επιτρέπει να κλειδώσετε τα κουμπιά στον πίνακα αφής έτσι ώστε να μην πατηθούν τυχαία.

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 να 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 αλουμίνιου                                                                                                                                |                                                                                                                                                           |
|                                            | Κανελόνια *           |          | 400 - 1500 γρ. |                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                           |
| ΡΥΖΙ, ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ                | ΡΥΖΙ ΚΑΙ ΠΙΤΣΑ        |          | Ρύζι           | 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  | 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       | 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                                                                                                                                                                                                       | 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                                                                                                                                                                                                  | 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                                                                                                                                            |
| ΠΑΠΙΑ               | Ψητή πάπια                 |          | 800 - 2000 γρ.   | Αλείψτε με λάδι ή λιωμένο βούτυρο. Τρίψτε με αλάτι, πιπέρι κι πάπρικα. Βάλτε τη στο φούρνο με την πλευρά του στήθους προς τα κάτω                                                                       |
|                     | Κομμάτια πάπιας            |          | 400 - 1400 γρ.   | Πασπαλίστε με λάδι και καρυκεύστε κατά προτίμηση. Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά με την πλευρά του κρέατος προς τα κάτω                                                               |
| ΚΡΕΑΣ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ     | φιλέτα κοτόπουλου          |          | 300 - 800 γρ. ☉  | Απλώστε ομοιόμορφα στη σχάρα ατμού                                                                                                                                                                      |
|                     | Φιλέτα γαλοπούλας          |          |                  | Προσθέστε τα χοτ ντογκ στον πυθμένα της χύτρας και καλύψτε με νερό. Ζεστάνετε χωρίς καπάκι                                                                                                              |
|                     | Χοτ ντογκ                  |          | 4 - 8 κομμάτια ☉ |                                                                                                                                                                                                         |
| 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                                                                      |
|                     | Κρεατόπιτα                 |          | 1 πακέτο         | Ετοιμάστε ένα μείγμα σάλτσας κρέατος για 6-9 ατομικές φόρμες σερβιρίσματος πίτας. Στρώστε τη λαδωμένη φόρμα κέικ με τριφτή ζύμη, γεμίστε τη με τη σάλτσα κρέατος και κλείστε με ένα καπάκι για σφολιάτα |
|                     | Σουβλάκι                   |          | 400 - 1200 γρ.   | Πασπαλίστε με λάδι και καρυκεύστε με μυρωδικά. Απλώστε ομοιόμορφα στη σχάρα                                                                                                                             |
|                     | τηγανητό φιλέτο πανέ       |          | 100 - 500 γρ.    | Πασπαλίστε με λάδι. Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά                                                                                                                                    |
|                     | Λουκάνικα 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 μπαλάκια βάρους περίπου 30-40 γρ. το καθένα. Πασπαλίστε με λάδι. Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά                      |
|                     |                            |          |                  |                                                                                                                                                                                                         |

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

Μw/Σκευός κατάλλ. για το φούρνο

Χύτρα (Πλήρης)




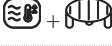





Χύτρα ατμού (Κάτω μέρος + Καπάκι)

Χύτρα ατμού (κάτω μέρος)

Σχάρα

Ορθογώνια πλάκα ψησίματος

Πλάκα για τραγανά φαγητά

| Κατηγορίες τροφίμων            |                           | Αξεσουάρ                                                                            | Ποσότητα         | Πληροφορίες μαγειρέματος                                                                        |
|--------------------------------|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ΟΛΟΚΛΗΡΟ ΨΑΡΙ                  | Ολόκληρο ψητό ψάρι        |    | 600 - 1200 γρ.   | Πασπαλίστε με λάδι. Καρυκεύστε με χυμό λεμονιού, σκόρδο και μαϊδανό                             |
|                                | Ολόκληρο ψάρι στον ατμό   |    | 600 - 1200 γρ.   |                                                                                                 |
| ΦΙΛΕΤΑ ΚΑΙ ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ | Φιλέτο τόνου              |    | 300 - 800 γρ. ∞• | Απλώστε ομοιόμορφα στη σχάρα ατμού                                                              |
|                                | Φιλέτο σολομού            |                                                                                     |                  |                                                                                                 |
|                                | Φιλέτο ξιφία              |                                                                                     |                  |                                                                                                 |
|                                | Φιλέτο λαβράκι            |                                                                                     |                  |                                                                                                 |
|                                | Φιλέτο σκαθάρι            |                                                                                     |                  |                                                                                                 |
|                                | Άλλο φιλέτο               |                                                                                     |                  |                                                                                                 |
|                                | Φιλέτο πέστροφας          |                                                                                     |                  |                                                                                                 |
|                                | Άλλη μπριζόλα             |                                                                                     |                  |                                                                                                 |
| ΨΑΡΙ ΓΚΡΑΤΕΝ                   | Ψάρι γκρατέν              |    | 500 - 1200 γρ.   | Καλύψτε με ψίχουλα ψωμιού και πασπαλίστε με φλούδες από βούτυρο                                 |
|                                | Ψάρι γκρατέν*             |    | 600 - 1200 γρ.   | 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      | Πατάτες                              |            | 300 - 1200 γρ.   | Κόψτε σε κομματάκια, καρυκεύστε με λάδι, αλάτι και μυρωδικά πριν το τοποθετήσετε στο φούρνο                                                                                                                                                                             |
|                       | Γεμιστά λαχανικά                     |            | 600 - 2200 γρ.   | Βγάλτε τα λαχανικά και γεμίστε με ένα μείγμα λαχανικών και κρέατος, κιμά και ψιλοκομμένο τυρί. Καρυκεύστε με σκόρδο, αλάτι και προσθέστε νοστιμιά με βότανα κατά προτίμηση.                                                                                             |
|                       | Χορτοφαγικό μπιφτέκι *               |            | 2 - 6 κομμάτια   | Λαδώστε ελαφρά την πλάκα για τραγανά φαγητά                                                                                                                                                                                                                             |
|                       | Γεμιστές πατάτες                     |            | 200 - 1000 γρ.   | Αλείψτε με λάδι ή λιωμένο βούτυρο. Κόψτε σταυρωτά την επάνω πλευρά της πατάτας και ρίξτε την κρέμα και την αγαπημένη σας γέμιση.                                                                                                                                        |
|                       | Τρίγωνα πατάτας                      |            | 300 - 800 γρ.    | Κόψτε σε κομματάκια, καρυκεύστε με λάδι, αλάτι και μυρωδικά βότανα πριν το τοποθετήσετε στο φούρνο                                                                                                                                                                      |
| ΛΑΧΑΝΙΚΑ<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.   | Ξεφλουδίστε και αλέστε. Μουλιάστε σε κρύο αλατισμένο νερό για 30 λεπτά. Στεγνώστε με μια πετσέτα και στύψτε για να φύγει η υπερβολική υγρασία. Καρυκεύστε με αλάτι και μαυροπίπερο, πιπέρι καγιέν και πάπρικα. Απλώστε ομοιόμορφα στη λαδωμένη πλάκα για τραγανά φαγητά |
|                       | Ψιλοκομμένες τηγανητές πατάτες       |            | 100 - 500 γρ     |                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| ΛΑΧΑΝΙΚΑ<br>ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ | Λαχανικά *                           |            | 400 - 800 γρ.    | Βγάλτε το από τη συσκευασία με προσοχή ώστε να αφαιρέσετε κάθε φύλλο αλουμινίου                                                                                                                                                                                         |
|                       | Κομμένες πατάτες                     |            | 300 - 1000 γρ. ◉ | Κόψτε σε κομματάκια. Απλώστε ομοιόμορφα στον πυθμένα της χύτρας                                                                                                                                                                                                         |
|                       | Μπιζέλια                             |            | 200 - 500 γρ. ◉  | Απλώστε ομοιόμορφα στη σχάρα ατμού                                                                                                                                                                                                                                      |
|                       | Καρότα                               |            |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                       | Μπρόκολο                             |            | 200 - 500 γρ. ◉  | Κόψτε σε κομματάκια. Απλώστε ομοιόμορφα στη σχάρα ατμού                                                                                                                                                                                                                 |
|                       | Κουνουπίδι                           |            |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                       | Σπαράγγια                            |            | 200 - 500 γρ. ◉  | Απλώστε ομοιόμορφα στη σχάρα ατμού                                                                                                                                                                                                                                      |
|                       | Κολοκύθα                             |            | 200 - 500 γρ. ◉  | Κόψτε σε κομματάκια. Απλώστε ομοιόμορφα στη σχάρα ατμού                                                                                                                                                                                                                 |
|                       | Λαχανάκια Βρυξελλών                  |            | 200 - 500 γρ. ◉  |                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                       | Καλαμπόκι                            |            | 300 - 1000 γρ. ◉ | Απλώστε ομοιόμορφα στη σχάρα ατμού                                                                                                                                                                                                                                      |
|                       | Πιπεριές                             |            |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                       | Άλλα λαχανικά                        |            | 200 - 500 γρ. ◉  | Κόψτε σε κομματάκια. Απλώστε ομοιόμορφα στη σχάρα ατμού                                                                                                                                                                                                                 |
|                       | ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ<br>ΛΑΧΑΝΙΚΑ<br>ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ | Μπιζέλια * |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Μπρόκολο *            |                                      |            |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Λαχανάκια Βρυξελλών * |                                      |            | 300 - 800 γρ. ◉  | Απλώστε ομοιόμορφα στη σχάρα ατμού                                                                                                                                                                                                                                      |
| Καρότα *              |                                      |            |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Σπαράγγια *           |                                      |            |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Άλλα λαχανικά *       |                                      |            |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                         |

ΑΞΕΣΟΥΑΡ



Μw/Σκευός κατάλλ. για το φούρνο



Χύτρα (Πλήρης)



Χύτρα ατμού (Κάτω μέρος + Καπάκι)



Χύτρα ατμού (κάτω μέρος)


















Σχάρα



Ορθογώνια πλάκα ψησίματος





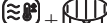





















Πλάκα για τραγανά φαγητά

|                | Κατηγορίες τροφίμων            | Αξεσουάρ                                                                                                                                                                  | Ποσότητα         | Πληροφορίες μαγειρέματος                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ΛΑΧΑΝΙΚΑ       | Τηγανητές πατάτες *            |                                                                                                                                                                           | 200 - 500 γρ.    | Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά                                                                                                                                                                                                                                                |
|                | Τηγανητές πατάτες              |                                                                                          | 200 - 500 γρ.    | Καθαρίστε και κόψτε σε μπιστουδάκια. Μουλιάστε σε κρύο αλατισμένο νερό για 30 λεπτά. Πλύνετε, στεγνώστε και ζυγίστε. Ανακατέψτε με λάδι, περίπου 10 γρ. για κάθε 200 γρ. στεγνές πατάτες. Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά                                                      |
|                | Πατατοκροκέτες                 |                                                                                                                                                                           | 100 - 600 γρ.    | Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά                                                                                                                                                                                                                                                |
|                | Μελιτζάνα                      |                                                                                                                                                                           | 200 - 600 γρ.    | Κόψτε και μουλιάστε σε κρύο αλατισμένο νερό για 30 λεπτά. Πλύνετε, στεγνώστε και ζυγίστε. Ανακατέψτε με λάδι, περίπου 10 γρ. για κάθε 200 γρ. στεγνές μελιτζάνες. Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά                                                                              |
|                | Πιπεριά                        |  +      | 200 - 500 γρ.    | Κόψτε, ζυγίστε και ανακατέψτε με λάδι, περίπου 10 γρ. για κάθε 200 γρ. στεγνό πιπέρι. Καρυκεύστε με αλάτι. Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά                                                                                                                                     |
|                | Κολοκυθάκια                    |                                                                                                                                                                           | 200 - 500 γρ.    | Κόψτε, ζυγίστε και ανακατέψτε με λάδι, περίπου 10 γρ. για κάθε 200 γρ. στεγνά κολοκυθάκια. Καρυκεύστε με αλάτι και μαυροπίπερο. Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά                                                                                                                |
| ΑΛΜΥΡΑ ΚΕΪΚ    | Κις λωραίν                     |                                                                                          | 1 πακέτο         | Γεμίστε την πλάκα για τραγανά φαγητά με τη ζύμη και τρυπήστε με ένα πιρούνι. Προετοιμάστε ένα μείγμα κις λωρέν υπολογίζοντας ποσότητα για 8 μερίδες                                                                                                                                             |
|                | Κις λωραίν *                   |                                                                                                                                                                           | 200 - 800 γρ.    | 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                                  |
|                | Ψωμάκια                        |                                                                                         | 1 πακέτο         | Προετοιμάστε τη ζύμη σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή για ελαφρύ ψωμί. Σχηματίστε ψωμάκια πριν φουσκώσει. Χρησιμοποιήστε την ειδική λειτουργία φουσκώματος του φούρνου                                                                                                                      |
| ΨΩΜΙ           | Ψωμάκια *                      |                                                                                                                                                                           | 1 πακέτο         | Αφαιρέστε από τη συσκευασία. Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά                                                                                                                                                                                                                   |
|                | Καρβέλι σάντουιτς σε φόρμα     |                                                                                        | 1 - 2 κομμάτια   | Προετοιμάστε τη ζύμη σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή για ελαφρύ ψωμί. Πριν από το φούσκωμα σχηματίστε ένα δοχείο ζύμης. Χρησιμοποιήστε την ειδική λειτουργία φουσκώματος του φούρνου                                                                                                       |
|                | Προψημένα ψωμάκια              |                                                                                                                                                                           | 1 πακέτο         | Αφαιρέστε από τη συσκευασία. Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά                                                                                                                                                                                                                   |
|                | Σκόουνς                        |                                                                                        | 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. Καρκεύστε με αρωματικά φρούτων. Αφήστε το να κρυώσει. Σχηματίστε 10-12 λωρίδες σε λαδωμένο ταψί ψησίματος                                                                                       |
|                     |                                                                                     | Μπισκότα σοκολάτας     |    | 1 πακέτο                 | Φτιάξτε ένα μείγμα με 250 γρ. αλεύρι, 150 γρ. βούτυρο, 100 γρ. ζάχαρη, 1 αυγό, 25 γρ. κακάο σε σκόνη, αλάτι και μπέικιν πάουντερ. Προσθέστε βανίλια. Αφήστε το να κρυώσει. Απλώστε το σε πάχος 5 mm, μορφοποιήστε το όπως απαιτείται και απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά |
|                     |                                                                                     | Κρουασάν *             |    | 1 πακέτο                 | Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά. Αφήστε το να κρυώσει πριν το σερβίρετε                                                                                                                                                                                                  |
|                     |                                                                                     | Μαρέγκα                |    | 1 πακέτο                 | Ανακατέψτε τα ασπράδια 2 αυγών, 80 γρ. ζάχαρη και 100 γρ. αποξηραμένη καρύδα. Προσθέστε βανίλια και εκχύλισμα αμύγδαλου. Σχηματίστε 20-24 κομμάτια σε λαδωμένο ταψί ψησίματος                                                                                                             |
|                     |                                                                                     | Πίτα με φρούτα         |    | 800 - 1500 γρ.           | Καλύψτε εσωτερικά ένα πιάτο με ζύμη και πασπαλίστε το κάτω μέρος με ψίχουλα ψωμιού για να απορροφήσουν τον 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 μπέικον 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                                                                                                                               |
| ΑΥΤΑ                | ΑΥΤΑ                                                                                | Μπράουνις              |  | 1 πακέτο                 | Προετοιμάστε σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή. Απλώστε το μείγμα σε ένα ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί φούρνου                                                                                                                                                                     |
|                     |                                                                                     | 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                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| ΣΝΑΚ                | ΣΝΑΚ                                                                                | 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                                |
|                     |                                                                                     | Ποπ κορν               | —                                                                                   | 90 - 100 γρ.             | Τοποθετείτε πάντα τη σακούλα πάνω στο γυάλινο περιστρεφόμενο δίσκο. Ψήντε μόνο ένα σακουλάκι κάθε φορά                                                                                                                                                                                    |
|                     |                                                                                     | Φτερούγες κοτόπουλου * |  | 300 - 600 γρ.            | Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά                                                                                                                                                                                                                                          |
|                     |                                                                                     | Κοτομπουκιές *         |  | 200 - 600 γρ.            |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                     |                                                                                     | Τυρί πανέ *            |  | 100 - 400 γρ.            | Πασπαλίστε το τυρί με λίγο λάδι πριν από το ψήσιμο. Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά                                                                                                                                                                                      |
|                     |                                                                                     | Φαλάφελ                |  | 100 - 400 γρ.            | Λαδώστε ελαφρά την πλάκα για τραγανά φαγητά. Αλείψτε το φαλάφελ με λάδι πριν το ψήσετε                                                                                                                                                                                                    |
|                     |                                                                                     | Κρεμμυδοροδέλες *      |  | 100 - 500 γρ.            | Απλώστε ομοιόμορφα στην πλάκα για τραγανά φαγητά                                                                                                                                                                                                                                          |
| Ψητοί ξηροί καρποί  |  | 50 - 200 γρ.           |                                                                                     |                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

ΑΞΕΣΟΥΑΡ



Μω/Σκεύος κατάλλ. για το φούρνο



Χύτρα (Πλήρης)



Χύτρα ατμού (Κάτω μέρος + Καπάκι)



Χύτρα ατμού (κάτω μέρος)



Σχάρα



Ορθογώνια πλάκα ψησίματος



Πλάκα για τραγανά φαγητά

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

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

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ 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.

### ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

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, αναφέρετε τους κωδικούς που αναγράφονται στην ετικέτα αναγνώρισης προϊόντος.

