

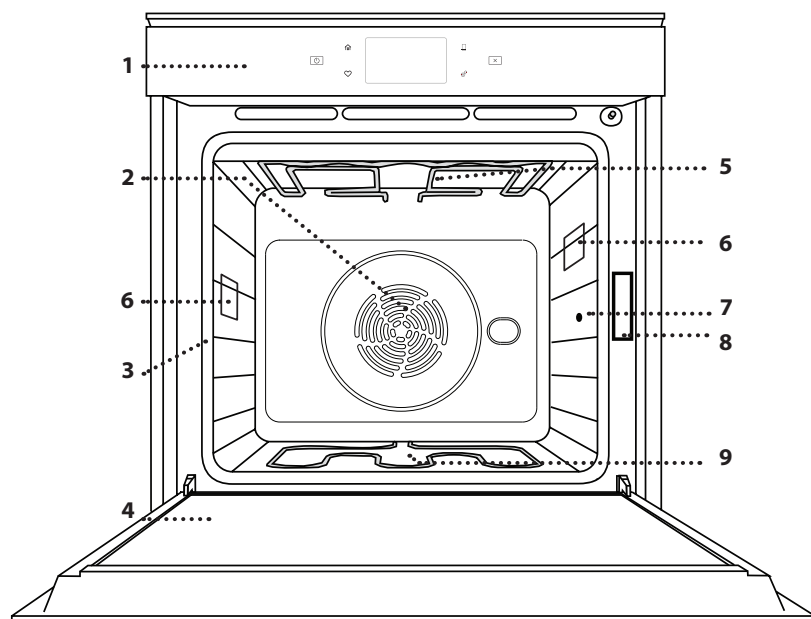

**ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ  
ΠΡΟΪΟΝ WHIRLPOOL**

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



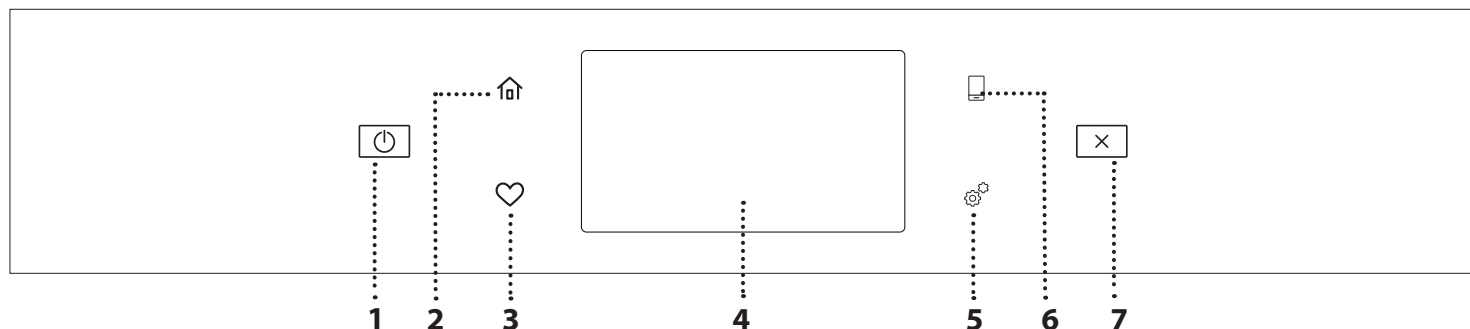
**Διαβάστε τις οδηγίες για την ασφάλεια προσεκτικά πριν  
χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.**

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



1. Πίνακας ελέγχου
2. Ανεμιστήρας και κυκλική αντίσταση  
(δεν είναι ορατή)
3. Οδηγοί ραφιού  
(το επίπεδο υποδεικνύεται στη  
μπροστινή πλευρά του φούρνου)
4. Πόρτα
5. Επάνω αντίσταση/γκριλ
6. Λαμπτήρας
7. Σημείο εισαγωγής αισθητήρα  
τροφίμων
8. Πινακίδα αναγνώρισης  
(να μην αφαιρείται)
9. Κάτω αντίσταση  
(δεν φαίνεται)

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ


**1. ON / OFF (ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/  
ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ)**

Για το άναμμα και το σβήσιμο του  
φούρνου.

**2. HOME**

Για γρήγορη πρόσβαση στο κύριο  
μενού.

**3. ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ**

Για εμφάνιση της λίστας των  
αγαπημένων λειτουργιών.

**4. ΟΘΟΝΗ**
**5. ΕΡΓΑΛΕΙΑ**

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

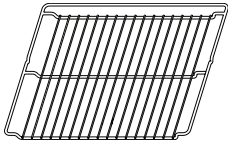
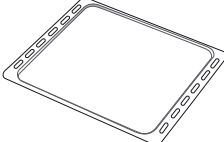
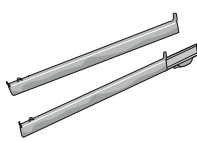
**6. ΤΗΛΕΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΟ**

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

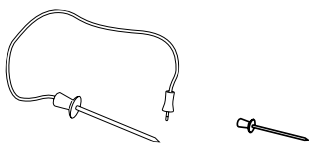
**7. ΑΚΥΡΩΣΗ**

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

# ΑΞΕΣΟΥΑΡ

| ΣΧΑΡΑ                                                                                                                                                                                                                       | ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ                                                                                                                                                                                                                                     | ΤΑΨΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ                                                                                                                                           | ΚΙΝΗΤΟΙ ΟΔΗΓΟΙ *                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>Χρησιμοποιήστε τους για το ψήσιμο του φαγητού ή για τη στήριξη σκευών, ταψιών κέικ και άλλων σκευών κατάλληλων για χρήση στο φούρνο</p> |  <p>Για χρήση ως ταψί για το μαγείρεμα κρέατος, ψαριών, λαχανικών, φοκάτσια, κ.λπ. ή για τοποθέτηση κάτω από τη σχάρα για τη συλλογή των χυμών μαγειρέματος.</p> |  <p>Για να ψήνετε ψωμί και πίτες αλλά και κρέας, ψάρι σε λαδόκολλα κ.λπ.</p> |  <p>Για να βάζετε και να βγάζετε εύκολα εξαρτήματα.</p> |

## ΑΙΣΘΗΤΗΡΑΣ



Για να μετράτε την εσωτερική θερμοκρασία του φαγητού κατά το μαγείρεμα. Χάρη στα τέσσερα σημεία ανίχνευσης και την άκαμπτη βάση στήριξης, μπορεί να χρησιμοποιηθεί για κρέας και ψάρι, αλλά και για ψωμί, κέικ και ψητά αρτοσκευάσματα.

\* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα

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

Άλλα αξεσουάρ μπορούν να αγοραστούν χωριστά από το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών.

## ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΣΧΑΡΑΣ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

Τοποθετήστε τη σχάρα οριζόντια σύροντας στους οδηγούς του ραφιού και βεβαιωθείτε ότι η πλευρά με το ανυψωμένο άκρο είναι γυρισμένη προς τα επάνω.

Τα άλλα αξεσουάρ, όπως το ταψί για λίπη και το ταψί ψησίματος, τοποθετούνται οριζόντια με τον ίδιο τρόπο όπως η σχάρα.

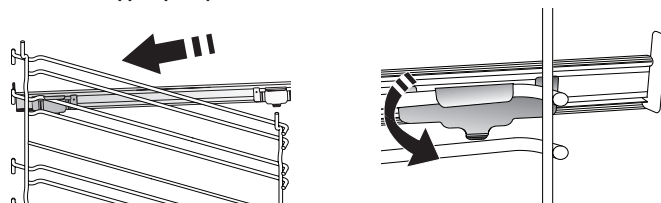
## ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΡΑΦΙΟΥ

- Για να αφαιρέσετε τους οδηγούς ραφιών, σηκώστε τους οδηγούς και στη συνέχεια τραβήξτε απαλά το κάτω τμήμα έξω από την υποδοχή του: Τώρα μπορείτε να αφαιρέσετε τους οδηγούς ραφιών.
- Για να τοποθετήσετε ξανά τους οδηγούς ραφιών, πρώτα τοποθετήστε τους στην άνω υποδοχή. Κρατώντας τους σηκωμένους, σύρετε μέσα στο θάλαμο ψησίματος και κατεβάστε τους στη θέση τους στις κάτω υποδοχές.

## ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΩΝ ΚΙΝΗΤΩΝ ΟΔΗΓΩΝ (ΕΦΟΣΟΝ ΔΙΑΤΙΘΕΝΤΑΙ)

Αφαιρέστε τους οδηγούς ραφιών από το φούρνο και αφαιρέστε το προστατευτικό πλαστικό από τους κινητούς οδηγούς.

Σφίξτε το άνω κλιπ του κινητού οδηγού στον οδηγό ραφιού και σύρετε τον μέχρι τέρμα. Κατεβάστε το άλλο κλιπ στη θέση τους. Για να ασφαλίσει ο οδηγός, πιέστε το κάτω τμήμα του κλιπ προς τον οδηγό ραφιού. Βεβαιωθείτε ότι οι κινητοί οδηγοί μπορούν να κινηθούν ελεύθερα. Επαναλάβετε τα βήματα στον άλλο οδηγό ραφιού στο ίδιο επίπεδο.



Σημείωση: Οι κινητοί οδηγοί μπορούν να τοποθετηθούν σε οποιοδήποτε ράφι.

## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ



### ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

- **ΕΚΤΕΛΕΙΤΑΙ ΤΑΧΕΙΑ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ**  
Για τη γρήγορη προθέρμανση του φούρνου.
- **ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ**  
Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.
- **ΓΚΡΙΛ**  
Για να ψήσετε στο γκριλ μπριζόλες, σουβλάκια, λουκάνικα, λαχανικά ογκρατέν, καθώς και για να φρυγανίσετε ψωμί. Όταν ψήνετε κρέας στο γκριλ, συνιστάται να χρησιμοποιείτε το λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε τον δίσκο σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 500 ml πόσιμο νερό.
- **TURBO GRILL**  
Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (μπούτια, ροστ μπιφ, κοτόπουλο). Συνιστάται να χρησιμοποιείτε το λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 500 ml πόσιμο νερό.
- **ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ**  
Για ψήσιμο διαφορετικών τροφίμων που απαιτούν την ίδια θερμοκρασία σε διαφορετικά επίπεδα (μέγιστο τρία) ταυτόχρονα. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο διαφορετικών φαγητών χωρίς να μεταφέρονται οσμές από το ένα φαγητό στο άλλο.
- **ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ COOK 4**  
Για το μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών που απαιτούν την ίδια θερμοκρασία μαγειρέματος σε τέσσερα επίπεδα ταυτόχρονα. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να ψήσετε μπισκότα, τάρτες, στρογγυλή πίτσα (και κατεψυγμένη) και να προετοιμάσετε ένα πλήρες γεύμα. Ακολουθήστε τον πίνακα μαγειρέματος για να έχετε καλύτερα αποτελέσματα.
- **ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ ΜΕ ΑΕΡΑ**  
Για να μαγειρέψετε κρέας, να ψήσετε κέικ με γέμιση σε ένα μόνο ράφι.
- **ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ**
  - » **ΞΕΠΑΓΩΜΑ**  
Για να επιταχύνετε την απόψυξη των τροφών. Τοποθετήστε το φαγητό στο μεσαίο επίπεδο σχάρας. Συνιστάται να αφήνετε το φαγητό στη συσκευασία του, ώστε να μην ξεραθεί εξωτερικά.
  - » **ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΦΑΓΗΤΟΥ**  
Για να διατηρήσετε ζεστό και τραγανό το φαγητό που μόλις ψήσατε.

### » 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.

### » ΕΤΟΙΜΟ ΦΑΓΗΤΟ

Για να μαγειρέψετε έτοιμα φαγητά, αποθηκευμένα σε θερμοκρασία δωματίου ή στο ψυγείο (μπισκότα, κέικ, μάφιν, πιτάτα ζυμαρικών και προϊόντα ψωμιού). Η λειτουργία αυτή ψήνει όλα τα φαγητά γρήγορα και ομαλά και μπορεί να χρησιμοποιηθεί και για το ζέσταμα ήδη μαγειρεμένου φαγητού. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο. Ακολουθήστε τις οδηγίες στη συσκευασία του προϊόντος.

### » MAXI COOKING

Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (άνω των 2,5 κιλών). Για ομοιόμορφο ροδοκοκκίνισμα και στις δύο πλευρές, συνιστάται να γυρίσετε το κρέας κατά το ψήσιμο. Είναι καλό να περιχύνετε το κρέας με ζωμό σε τακτά χρονικά διαστήματα για να μη στεγνώσει.

### » ECO ME ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟ ΑΕΡΑ

Για το ψήσιμο γεμιστών κομματιών και φιλέτων κρέατος σε ένα μόνο ράφι. Το στέγνωμα του φαγητού αποτρέπεται με διακεκομμένη, απαλή κυκλοφορία αέρα. Όταν χρησιμοποιείται η οικονομική λειτουργία ECO, το φωτάκι θα παραμείνει σβηστό κατά τη διάρκεια ψησίματος. Για να χρησιμοποιήσετε τον κύκλο ECO (Οικονομικό) και κατά συνέπεια να βελτιώσετε την κατανάλωση ρεύματος, η πόρτα του φούρνου δεν πρέπει να ανοίξει έως ότου το φαγητό να είναι εντελώς μαγειρεμένο.

### • ΨΗΣ. ΚΑΤΕΨ.

Η λειτουργία αυτή επιλέγει αυτόματα την ιδανική θερμοκρασία και λειτουργία ψησίματος για 5 διαφορετικούς τύπους ήδη κατεψυγμένων φαγητών. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο.



### 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. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο.

## 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 επιβεβαίωση των ρυθμίσεων ή πρόσβαση στην επόμενη οθόνη:**

Πατήστε "ΡΥΘΜΙΣΗ" ή "ΕΠΟΜΕΝΟ".

## ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

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

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

### 1. ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΓΛΩΣΣΑ

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

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

Πατώντας το < θα επιστρέψετε στην προηγούμενη οθόνη.

### 2. ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

Μόλις επιλέξετε τη γλώσσα, η οθόνη θα σας προτρέψει να επιλέξετε ανάμεσα στο "ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΕΠΙΔΕΙΞΗΣ" (χρήσιμο για εμπόρους λιανικής πώλησης, μόνο για λόγους προβολής) ή να συνεχίσετε πατώντας "ΕΠΟΜΕΝΟ".

### 3. ΡΥΘΜΙΣΗ WIFI

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

- Πατήστε "ΑΜΕΣΗ ΡΥΘΜΙΣΗ" για να προχωρήσετε στη ρύθμιση της σύνδεσης.

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

### ΠΩΣ ΘΑ ΡΥΘΜΙΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Για να χρησιμοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία θα χρειαστείτε: Ένα smartphone ή tablet και έναν ασύρματο δρομολογητή συνδεδεμένο στο Internet. Χρησιμοποιήστε την έξυπνη συσκευή σας για να βεβαιωθείτε ότι το ασύρματο σήμα του οικιακού δικτύου σας είναι αρκετά ισχυρό κοντά στη συσκευή.

Ελάχιστες απαιτήσεις.

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

Δείτε στο App Store τη συμβατότητα της εφαρμογής με τις εκδόσεις Android ή iOS.

Ασύρματο router: 2.4Ghz WiFi b/g/n.

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

Το πρώτο βήμα για τη σύνδεση της συσκευής είναι να κατεβάσετε την εφαρμογή στην κινητή συσκευή σας. Η εφαρμογή 6<sup>th</sup> Sense Live θα σας οδηγήσει σε όλα τα βήματα που αναφέρονται εδώ. Μπορείτε να κατεβάσετε την εφαρμογή 6<sup>th</sup> Sense Live από το 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 μοναδικό κωδικό στην πινακίδα αναγνώρισης που είναι τοποθετημένη στο προϊόν.

### 4. Σύνδεση WiFi

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

Αν το router σας υποστηρίζει WPS 2.0 (ή μεγαλύτερο), επιλέξτε "ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟ" και μετά πατήστε "Ρύθμιση WPS": Πατήστε το κουμπί WPS στο ασύρματο router σας για να γίνει η σύνδεση ανάμεσα στα δύο προϊόντα.

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

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

Η διεύθυνση MAC εμφανίζεται για τη μονάδα WiFi.

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

### 4. 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 της ημέρας.
- Πατήστε "ΡΥΘΜΙΣΗ" για επιβεβαίωση.

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

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

### 5. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Ο φούρνος είναι προγραμματισμένος να καταναλώνει ηλεκτρική ενέργεια σε επίπεδο συμβατό με το οικιακό δίκτυο με ισχύ μεγαλύτερη από 3 kW (16 Ampere): Αν στην οικία σας χρησιμοποιείται χαμηλότερη ισχύς, θα χρειαστεί να την μειώσετε την ισχύ (13 Ampere).

- πατήστε την τιμή στα δεξιά για να επιλέξετε την ισχύ.
- Πατήστε "ΕΝΤΑΞΕΙ" για την ολοκλήρωση της αρχικής ρύθμισης.

### 6. 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 άδαιο έτσι ώστε να απομακρυνθούν τυχόν οσμές.

## ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

### 1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

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

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

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

### 2. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

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

#### ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ / ΕΠΙΠΕΔΟ GRILL

- Μετακινηθείτε στις προτεινόμενες τιμές και επιλέξτε αυτήν που θέλετε.

Αν το επιτρέπει η λειτουργία, μπορείτε να πατήσετε  για ενεργοποίηση της προθέρμανσης.

#### ΔΙΑΡΚΕΙΑ

Δεν είναι απαραίτητο να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος αν σκοπεύετε να χειριστείτε το μαγείρεμα χειροκίνητα. Σε λειτουργία με χρονομέτρηση, ο φούρνος μαγειρεύει για το χρονικό διάστημα που επιλέγετε. Στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος, το μαγείρεμα σταματάει αυτόματα.

- Για να επιλέξετε τη διάρκεια, πατήστε "Μετρών την ώραν".
- Πατήστε τους σχετικούς αριθμούς για να ρυθμίσετε τη διάρκεια ψησίματος.
- Πατήστε "ΕΠΟΜΕΝΟ" για επιβεβαίωση.

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 μια συνταγή από τη λίστα.

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

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

Ορισμένες από τις λειτουργίες 6<sup>th</sup> Sense απαιτούν τη χρήση του αισθητήρα. Τοποθετήστε το πριν επιλέξετε τη λειτουργία. Για καλύτερα αποτελέσματα με τον αισθητήρα, ακολουθήστε τις συμβουλές στη σχετική ενότητα.

Αφαιρέστε τα χαρτόνια ή τυχόν πλαστικό φιλμ από το φούρνο και αφαιρέστε από μέσα τα εξαρτήματα. Ζεστάνετε το φούρνο στους 200 °C για περίπου μία ώρα.

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

- Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη που θα σας καθοδηγήσουν κατά τη διαδικασία ψησίματος.

### 4. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΕΝΑΡΞΗ / ΛΗΞΗ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ

Μπορείτε να καθυστερήσετε το μαγείρεμα πριν ξεκινήσετε μια λειτουργία: Η λειτουργία θα ξεκινήσει ή θα λήξει τη στιγμή που θα επιλέξετε εκ των προτέρων.

- Πατήστε "ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ" για να ρυθμίσετε την ώρα έναρξης και την ώρα λήξης που θέλετε.
- 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 "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.

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. 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 "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.

### 7. ΠΑΥΣΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Ορισμένες συνταγές μαγειρέματος 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.

## 8. ΤΕΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

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

Με ορισμένες λειτουργίες, αφού τελειώσει το ψήσιμο, μπορείτε να δώσετε στο πιάτο σας επιπλέον ρόδισμα, να παρατείνετε το χρόνο μαγειρέματος ή να αποθηκεύσετε τη λειτουργία ως αγαπημένη.

- πατήστε το  για αποθήκευση στα αγαπημένα.
- Επιλέξτε "Επιπλέον ρόδισμα" για να ξεκινήσει ο πεντάλεπτος κύκλος ροδίσματος.
- Πατήστε το  για παράταση του ψησίματος.

## 9. ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ

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

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

### ΠΩΣ ΝΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΕΤΕ ΜΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Μόλις τελειώσει η λειτουργία, μπορείτε να πατήστε το  για να την αποθηκεύσετε στα αγαπημένα. Αυτό θα σας επιτρέψει να το χρησιμοποιήσετε γρήγορα στο μέλλον διατηρώντας τις ίδιες ρυθμίσεις.

Η οθόνη σας επιτρέπει να αποθηκεύσετε τη λειτουργία, υποδεικνύοντας έως και 4 ώρες φαγητού, συμπεριλαμβανομένου του πρωινού, του γεύματος, του σνακ και του δείπνου.

- Πατήστε τα εικονίδια για να επιλέξετε τουλάχιστον ένα.
- Πατήστε "ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΩΣ ΑΓΑΠΗΜΕΝΟ" 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 "ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ".
- Επιλέξτε το χαρακτηριστικό που θέλετε να αλλάξετε.
- Πατήστε "ΕΠΟΜΕΝΟ": Στην οθόνη εμφανίζονται τα νέα χαρακτηριστικά.
- Πατήστε "ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ" για επιβεβαίωση των αλλαγών. Στην οθόνη αγαπημένων μπορείτε επίσης να διαγράψετε λειτουργίες που έχετε αποθηκεύσει:
- Πατήστε το  στη σχετική λειτουργία.
- Πατήστε "ΚΑΤΑΡΓΗΣΗ".

Μπορείτε επίσης να αλλάξετε την ώρα των εμφανιζόμενων γευμάτων:

- Πατήστε .
- Επιλέξτε  "Προτιμήσεις".
- Επιλέξτε "Ωρες και ημερομηνίες".
- Πατήστε "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.

## 10. 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.



### ΑΠΟΜΑΡΥΣΜΕΝΗ ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ

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



### 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 κάνει την αντίστροφη μέτρηση ανεξάρτητα χωρίς να παρεμβάλλεται στην ίδια τη λειτουργία.

Ο χρονοδιακόπτης θα συνεχίσει τη μέτρηση στην κάτω δεξιά γωνία της οθόνης.

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

Για να ανακτήσετε ή να αλλάξετε το χρονόμετρο της κουζίνας:

- Πατήστε .
- Πατήστε .

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

- Πατήστε "ΜΑΤΑΙΩΣΗ" για διαγραφή του χρονοδιακόπτη ή μια νέα χρονική διάρκεια.
- Πατήστε "ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΝΕΟ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ" για να ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη ξανά.



### ΦΩΣ

Για να ανάψετε ή να σβήσετε το λαμπτήρα του φούρνου.



## ΚΑΘΑΡΗ

Ενεργοποιήστε τη λειτουργία “Καθαρή” για βέλτιστο καθαρισμό των εσωτερικών επιφανειών.

Συνιστάται να μην ανοίξετε την πόρτα κατά τη διάρκεια του κύκλου καθαρισμού για να αποφύγετε την απώλεια ατμού που θα μπορούσε να επηρεάσει αρνητικά το τελικό αποτέλεσμα καθαρισμού.

- Αφαιρέστε τα αξεσουάρ από τον φούρνο πριν ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.
- Όταν ο φούρνος είναι κρύος, ρίξτε 200 ml πόσιμο νερό στην κάτω επιφάνεια του φούρνου.
- Πατήστε “ΕΝΑΡΞΗ” για να ενεργοποιηθεί η λειτουργία καθαρισμού.

Μόλις επιλέξετε τον κύκλο, μπορείτε να καθυστερήσετε την έναρξη του αυτόματου καθαρισμού. Πατήστε “ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ” για να ρυθμίσετε το τέλος του χρόνου που υποδεικνύεται στη σχετική παράγραφο.



## ΑΙΣΘΗΤΗΡΑΣ

Η χρήση του αισθητήρα σας επιτρέπει μετράτε την εσωτερική θερμοκρασία του κρέατος κατά το ψήσιμο ώστε να εξασφαλίζετε ότι φτάνει στην τέλεια θερμοκρασία. Η θερμοκρασία του φούρνου διαφέρει ανάλογα με τη λειτουργία που έχετε επιλέξει, αλλά το ψήσιμο προγραμματίζεται πάντα να τελειώνει μόλις επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία.

Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο και συνδέστε τον αισθητήρα φαγητού στην πρίζα. Διατηρήστε τον αισθητήρα όσο μακριά γίνεται από την πηγή θερμότητας. Κλείστε την πόρτα του φούρνου.

Πατήστε . Μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ της χειροκίνητης λειτουργίας (βάσει μεθόδου ψησίματος) και της λειτουργίας 6<sup>th</sup> Sense (ανάλογα με τον τύπο φαγητού) αν επιτρέπεται ή απαιτείται η χρήση του αισθητήρα.

Μόλις ξεκινήσει μια λειτουργία, θα διαγραφεί αν αφαιρεθεί ο αισθητήρας.

Να αποσυνδέετε πάντα και να αφαιρείτε τον καθετήρα από το φούρνο όταν βγάζετε το φαγητό.

## ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ ΦΑΓΗΤΟΥ

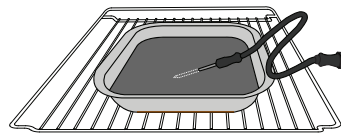
Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο και συνδέστε το φις εισάγοντάς το στην πρίζα που υπάρχει στη δεξιά πλευρά του θαλάμου του φούρνου.

Το καλώδιο είναι ημι-άκαμπτο και μπορεί να διαμορφωθεί κατά τις ανάγκες σας για να εισαχθεί ο αισθητήρας στο φαγητό με τον πιο αποτελεσματικό τρόπο. Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν ακουμπάει στην άνω αντίσταση κατά το ψήσιμο.

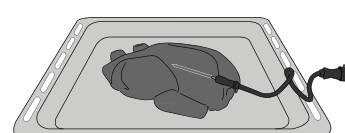
**ΚΡΕΑΣ:** Εισαγάγετε τον αισθητήρα φαγητού βαθιά μέσα στο κρέας, αποφεύγοντας τα κόκαλα ή τα τμήματα με λίπος. Για πουλερικά, εισαγάγετε τον αισθητήρα σε όλο του το μήκος στο κέντρο του στήθους, αποφεύγοντας τις κοιλότητες.

**ΨΑΡΙ** (ολόκληρο): Τοποθετήστε τη μύτη στο πιο χοντρό τμήμα, αποφεύγοντας τα αγκάθια.

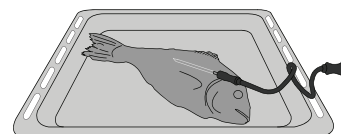
**ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ:** Τοποθετήστε τη μύτη βαθιά μέσα στη ζύμη, διαμορφώνοντας το καλώδιο για να επιτύχετε τη βέλτιστη γωνία του αισθητήρα. Αν χρησιμοποιείτε τον αισθητήρα όταν ψήνετε με τις λειτουργίες 6<sup>th</sup> Sense, το ψήσιμο θα σταματήσει αυτόματα όταν η επιλεγμένη συνταγή φτάσει στην ιδανική θερμοκρασία στο κέντρο, χωρίς να χρειάζεται να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία του φούρνου.



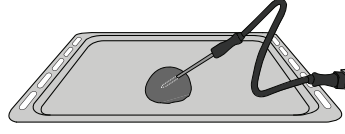
Λαζάνια



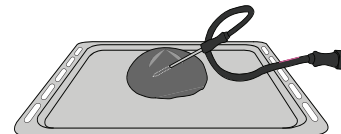
Ολόκληρο κοτόπουλο



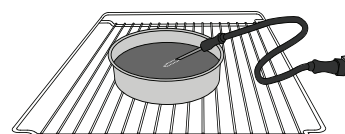
Ψάρια



Ψωμάκια



Μεγάλο ψωμί



Κέικ



## ΣΙΓΑΣΗ

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



## 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.



## ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Για την επιλογή της λειτουργίας Sabbath και την πρόσβαση στη Διαχείριση ισχύος.

Η λειτουργία Sabbath διατηρεί το φούρνο σε λειτουργία ψησίματος μέχρι να απενεργοποιηθεί. Η λειτουργία Sabbath χρησιμοποιεί τη συμβατική λειτουργία. Όλοι οι άλλοι κύκλοι ψησίματος και καθαρισμού είναι απενεργοποιημένοι. Δεν θα ακουστούν ήχοι και οι ενδείξεις δεν υποδεικνύουν αλλαγές θερμοκρασίας. Όταν η πόρτα του φούρνου ανοίξει ή κλείσει, η λυχνία του φούρνου δεν ανάβει ή σβήνει και τα στοιχεία θέρμανσης δεν θα ενεργοποιηθούν ή θα απενεργοποιηθούν αμέσως.

Για να απενεργοποιήσετε την έξοδο από τη λειτουργία Sabbath, πιέστε το  ή το , στη συνέχεια κρατήστε πατημένη την οθόνη για 3 δευτερόλεπτα.



## ΠΡΟΤΙΜΗΣΕΙΣ

Για αλλαγή πολλών ρυθμίσεων του φούρνου.



## WIFI

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.



# ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

| ΣΥΝΤΑΓΗ                                       | ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ | ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ | ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C) | ΔΙΑΡΚΕΙΑ (λεπτά) | ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ |
|-----------------------------------------------|------------|-------------|------------------|------------------|----------------------|
| Κέικ με ζύμη που φουσκώνει/αφράτα κέικ        |            | Ναι         | 170              | 30 - 50          |                      |
|                                               |            | Ναι         | 160              | 30 - 50          |                      |
|                                               |            | Ναι         | 160              | 30 - 50          |                      |
| Πίτες με γέμιση(τσιζκίκ, στρούντελ, μηλόπιτα) |            | Ναι         | 160 - 200        | 30 - 85          |                      |
|                                               |            | Ναι         | 160 - 200        | 35 - 90          |                      |
| Μπισκότα / Κουλουράκια                        |            | Ναι         | 150              | 20 - 40          |                      |
|                                               |            | Ναι         | 140              | 30 - 50          |                      |
|                                               |            | Ναι         | 140              | 30 - 50          |                      |
|                                               |            | Ναι         | 135              | 40 - 60          |                      |
| Μικρά κέικ / Μάφιν                            |            | Ναι         | 170              | 20 - 40          |                      |
|                                               |            | Ναι         | 150              | 30 - 50          |                      |
|                                               |            | Ναι         | 150              | 30 - 50          |                      |
|                                               |            | Ναι         | 150              | 40 - 60          |                      |
| Σουδάκια                                      |            | Ναι         | 180 - 200        | 30 - 40          |                      |
|                                               |            | Ναι         | 180 - 190        | 35 - 45          |                      |
|                                               |            | Ναι         | 180 - 190        | 35 - 45 *        |                      |
| Μαρέγκα                                       |            | Ναι         | 90               | 110 - 150        |                      |
|                                               |            | Ναι         | 90               | 130 - 150        |                      |
|                                               |            | Ναι         | 90               | 140 - 160 *      |                      |
| Πίτσα / Ψωμί / Φοκάτσια                       |            | Ναι         | 190 - 250        | 15 - 50          |                      |
|                                               |            | Ναι         | 190 - 230        | 20 - 50          |                      |
| Πίτσα (λεπτή, χοντρή, φοκάτσια)               |            | Ναι         | 220 - 240        | 25 - 50 *        |                      |
| Κατεψυγμένη πίτσα                             |            | Ναι         | 250              | 10 - 15          |                      |
|                                               |            | Ναι         | 250              | 10 - 20          |                      |
|                                               |            | Ναι         | 220 - 240        | 15 - 30          |                      |
| Αλμυρές πίτες (χορτόπιτα, κίς)                |            | Ναι         | 180 - 190        | 45 - 55          |                      |
|                                               |            | Ναι         | 180 - 190        | 45 - 60          |                      |
|                                               |            | Ναι         | 180 - 190        | 45 - 70 *        |                      |
| Βολοβάν / αλμυρά κράκερ με φύλλο κρούστας     |            | Ναι         | 190 - 200        | 20 - 30          |                      |
|                                               |            | Ναι         | 180 - 190        | 20 - 40          |                      |
|                                               |            | Ναι         | 180 - 190        | 20 - 40 *        |                      |
| Λαζάνια/Φλαν/Ζυμαρικά στο φούρνο/Κανελόνια    |            | Ναι         | 190 - 200        | 45 - 65          |                      |

ΑΞΕΣΟΥΑΡ



Σχάρα



Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα



Λιποσυλλέκτης/ταψί ψησίματος ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε συρματινή σχάρα



Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος



Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό



Αισθητήρας



| ΣΥΝΤΑΓΗ                                                                                                        | ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ | ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ | ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)   | ΔΙΑΡΚΕΙΑ (λεπτά) | ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------|--------------------|------------------|----------------------|
| Αρνί / Μοσχάρι / Βοδινό / Χοιρινό 1 kg                                                                         |            | Ναι         | 190 - 200          | 80 - 110         | 3                    |
| Ψητό χοιρινό με κρούστα 2 kg                                                                                   |            | —           | 170                | 110 - 150        | 2                    |
| Κοτόπουλο / κουνέλι / πάπια 1 kg                                                                               |            | Ναι         | 200 - 230          | 50 - 100         | 3                    |
| Γαλοπούλα / Χήνα 3 kg                                                                                          |            | Ναι         | 190 - 200          | 80 - 130         | 2                    |
| Ψάρι στο φούρνο / σε λαδόκολλα (φιλέτο, ολόκληρο)                                                              |            | Ναι         | 180 - 200          | 40 - 60          | 3                    |
| Γεμιστά λαχανικά (ντομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)                                                           |            | Ναι         | 180 - 200          | 50 - 60          | 2                    |
| Φρυγανισμένο ψωμί                                                                                              |            | —           | 3 (υψηλή)          | 3 - 6            | 5                    |
| Ψάρι φιλέτο / μπιριζόλες                                                                                       |            | —           | 2 (μεσαία)         | 20 - 30 **       | 4 3                  |
| Λουκάνικα / σουβλάκια / παϊδάκια / χάμπουργκερ                                                                 |            | —           | 2-3 (μεσαία-υψηλή) | 15 - 30 **       | 5 4                  |
| Ψητό κοτόπουλο 1-1,3 kg                                                                                        |            | —           | 2 (μεσαία)         | 55 - 70 ***      | 2 1                  |
| Μπούτι αρνίσιο / Κότσι                                                                                         |            | —           | 2 (μεσαία)         | 60 - 90 ***      | 3                    |
| Ψητές πατάτες                                                                                                  |            | —           | 2 (μεσαία)         | 35 - 55 ***      | 3                    |
| Λαχανικά ογκρατέν                                                                                              |            | —           | 3 (υψηλή)          | 10 - 25          | 3                    |
| Cookies                                                                                                        | Cookies    | Ναι         | 135                | 50 - 70          | 5 4 3 1              |
| Τάρτες                                                                                                         | Τάρτες     | Ναι         | 170                | 50 - 70          | 5 4 3 1              |
| Στρογγυλή πίτσα                                                                                                | Πίτσα      | Ναι         | 210                | 40 - 60          | 5 4 2 1              |
| Πλήρες γεύμα: Τάρτα φρούτων (επίπεδο 5) / Λαζάνια (επίπεδο 3) / Κρέας (επίπεδο 1)                              |            | Ναι         | 190                | 40 - 120 *       | 5 3 1                |
| Πλήρες γεύμα: Τάρτα (Επίπεδο 5) / ψητά λαχανικά (επίπεδο 4) / λαζάνια (επίπεδο 2) / κομμάτια κρέας (επίπεδο 1) | Μενού      | Ναι         | 190                | 40 - 120 *       | 5 4 2 1              |
| Λαζάνια και κρέας                                                                                              |            | Ναι         | 200                | 50 - 100 *       | 4 1                  |
| Κρέας και πατάτες                                                                                              |            | Ναι         | 200                | 45 - 100 *       | 4 1                  |
| Ψάρι και λαχανικά                                                                                              |            | Ναι         | 180                | 30 - 50 *        | 4 1                  |
| Γεμιστά κομμάτια ψητά                                                                                          |            | —           | 200                | 80 - 120 *       | 3                    |
| Κομμάτια κρέατος (κουνέλι, κοτόπουλο, αρνί)                                                                    |            | —           | 200                | 50 - 100 *       | 3                    |

\* Εκτιμώμενη χρονική διάρκεια: Μπορείτε να αφαιρείτε το φαγητό από το φούρνο σε διαφορετικούς χρόνους, ανάλογα με την προσωπική προτίμηση.

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

\*\*\* Γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος (αν είναι απαραίτητο).

#### ΤΡΟΠΟΣ ΑΝΑΓΝΩΣΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Στον πίνακα αναφέρεται η καλύτερη λειτουργία, εξαρτήματα και επίπεδο που πρέπει να χρησιμοποιηθούν για τους διαφορετικούς τύπους φαγητού. Η διάρκεια ψησίματος ξεκινά από τη στιγμή που τοποθετείται το φαγητό στο φούρνο, χωρίς να περιλαμβάνεται η προθέρμανση (εάν χρειάζεται). Οι θερμοκρασίες και οι χρόνοι ψησίματος είναι ενδεικτικά και εξαρτώνται από την ποσότητα του φαγητού και τον τύπο του εξαρτήματος που χρησιμοποιείται.

Χρησιμοποιήστε αρχικά τις ελάχιστες συνιστώμενες τιμές και, εάν το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί αρκετά, προχωρήστε σε μεγαλύτερες τιμές. Χρησιμοποιήστε τα αξεσουάρ που παρέχονται και κατά προτίμηση σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες γλυκού και ταψιά γενικής χρήσης. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε σκεύη και αξεσουάρ από πιρέξ ή στεατίτη, ωστόσο πρέπει να λάβετε υπόψη ότι ο χρόνος μαγειρέματος θα είναι λίγο μεγαλύτερος.

# ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

| Κατηγορίες τροφίμων                           |             | Επίπεδο και αξεσουάρ      | Ποσότητα        | Πληροφορίες μαγειρέματος                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------|-------------|---------------------------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ΦΑΓΗΤΟ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ ΚΑΙ<br>ΣΥΜΑΡΙΚΑ ΣΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ | Φρέσκα      | Λαζάνια                   | 500 - 3000 γρ.* | Προετοιμάστε σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή. Ρίξτε τη μπεσαμέλ επάνω και σκορπίστε το τυρί για τέλειο ροδοκοκκίνισμα                                                              |
|                                               |             | Κανελόνια                 | 500 - 3000 γρ.* |                                                                                                                                                                                         |
|                                               | Κατεψυγμένα | Λαζάνια                   | 500 - 3000 γρ.  |                                                                                                                                                                                         |
|                                               |             | Κανελόνια                 | 500 - 3000 γρ.  |                                                                                                                                                                                         |
| ΚΡΕΑΣ                                         | Βοδινό      | Ροστ μπιφ                 | 600 - 2000 γρ.* | Πασπαλίστε με ελαιόλαδο και τρίψτε με αλάτι και πιπέρι. Καρκεύστε με σκόρδο και βότανα κατά προτίμηση. Στο τέλος του μαγειρέματος αφήστε το για τουλάχιστον 15 λεπτά πριν το τεμαχίσετε |
|                                               |             | Μοσχάρι ψητό              | 600 - 2500 γρ.* |                                                                                                                                                                                         |
|                                               |             | Μπριζόλα                  | 2 - 4 cm        | Πασπαλίστε με λάδι και δεντρολίβανο. Τρίψτε με αλάτι και μαυροπίπερο. Απλώστε ομοιόμορφα στη σχάρα. Γυρίστε το στα 2/3 του χρόνου ψησίματος                                             |
|                                               |             | Χάμπουργκερ               | 1,5 - 3 cm      | Αλείψτε με λάδι και πασπαλίστε με αλάτι πριν από το μαγείρεμα. Γυρίστε το στα 3/5 του χρόνου ψησίματος.                                                                                 |
|                                               |             | Αργό μαγείρεμα            | 600 - 2000 γρ.* | Πασπαλίστε με ελαιόλαδο και τρίψτε με αλάτι και πιπέρι. Καρκεύστε με σκόρδο και βότανα κατά προτίμηση. Στο τέλος του μαγειρέματος αφήστε το για τουλάχιστον 15 λεπτά πριν το τεμαχίσετε |
|                                               | Χοιρινό     | Ψητό χοιρινό              | 600 - 2500 γρ.* |                                                                                                                                                                                         |
|                                               |             | Χοιρινό κότσι             | 500 - 2000 γρ.* |                                                                                                                                                                                         |
|                                               |             | Χοιρινά παϊδάκια          | 500 - 2000 γρ.  | Αλείψτε με λάδι και πασπαλίστε με αλάτι πριν από το μαγείρεμα. Γυρίστε το στα 2/3 του χρόνου ψησίματος                                                                                  |
|                                               |             | Μπέικον                   | 250 γ           | Απλώστε ομοιόμορφα στη σχάρα. Γυρίστε το στα 3/4 του χρόνου ψησίματος                                                                                                                   |
|                                               | Αρνί        | Ψητό αρνί                 | 600 - 2500 γρ.* | Πασπαλίστε με ελαιόλαδο και τρίψτε με αλάτι και πιπέρι. Καρκεύστε με σκόρδο και βότανα κατά προτίμηση. Στο τέλος του μαγειρέματος αφήστε το για τουλάχιστον 15 λεπτά πριν το τεμαχίσετε |
|                                               |             | Παϊδάκια αρνιού           | 500 - 2000 γρ.* |                                                                                                                                                                                         |
|                                               |             | Μπούτι αρνιού             | 500 - 2000 γρ.* |                                                                                                                                                                                         |
|                                               | Κοτόπουλο   | Ψητό κοτόπουλο            | 600 - 3000 γρ.* | Πασπαλίστε με λάδι και καρκεύστε κατά προτίμηση. Τρίψτε με αλάτι και πιπέρι. Βάλτε το στο φούρνο με την πλευρά του στήθους προς τα επάνω                                                |
|                                               |             | Γεμιστό ψητό κοτόπουλο    | 600 - 3000 γρ.* |                                                                                                                                                                                         |
|                                               |             | Κομμάτια κοτόπουλου       | 600 - 3000 γρ.* | Πασπαλίστε με λάδι και καρκεύστε κατά προτίμηση. Απλώστε ομοιόμορφα στον λιποσυλλέκτη με την πλευρά του δέρματος προς τα κάτω                                                           |
|                                               |             | Φιλέτο κοτόπουλο / στήθος | 1 - 5 cm        | Αλείψτε με λάδι και πασπαλίστε με αλάτι πριν από το μαγείρεμα. Γυρίστε το στα 2/3 του χρόνου ψησίματος                                                                                  |
|                                               | Ψητή πάπια  | Ψητή πάπια                | 600 - 3000 γρ.* |                                                                                                                                                                                         |
|                                               |             | Ψητή γεμιστή πάπια        | 600 - 3000 γρ.* | Πασπαλίστε με ελαιόλαδο και τρίψτε με αλάτι και πιπέρι. Καρκεύστε με σκόρδο και βότανα κατά προτίμηση                                                                                   |
|                                               |             | Κομμάτια πάπιας           | 600 - 3000 γρ.* |                                                                                                                                                                                         |
|                                               |             | Φιλέτο / στήθος πάπιας    | 1 - 5 cm        | Πασπαλίστε με ελαιόλαδο και τρίψτε με αλάτι και πιπέρι. Καρκεύστε με σκόρδο και βότανα κατά προτίμηση. Γυρίστε το στα 2/3 του χρόνου ψησίματος                                          |

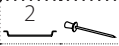
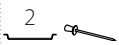
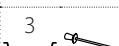
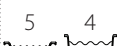
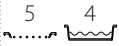
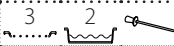
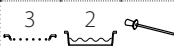
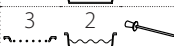
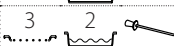
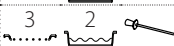
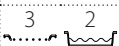
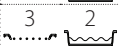
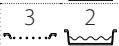
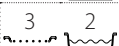
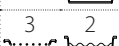
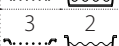
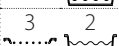
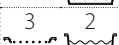
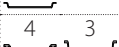
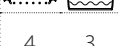
ΑΞΕΣΟΥΑΡ

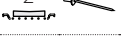
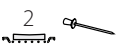
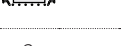


Σχάρα

Ταψί γενικής χρήσης  
επάνω σε σχάραΛιποσυλλέκτης/ταψί  
ψησίματος ή ταψί  
γενικής χρήσης  
επάνω σε συρματινή  
σχάραΛιποσυλλέκτης / Ταψί  
ψησίματοςΛιποσυλλέκτης με  
500 ml νερό

Αισθητήρας

| Κατηγορίες τροφίμων       |                            | Επίπεδο και αξεσουάρ                                                                | Ποσότητα                                                                          | Πληροφορίες μαγειρέματος                                                                               |                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ΚΡΕΑΣ                     | Ψητή γαλοπούλα και χήνα    | Ψητή χήνα                                                                           |  | 600 - 3000 γρ.*                                                                                        | Πασπαλίστε με ελαιόλαδο και τρίψτε με αλάτι και πιπέρι. Καρυκεύστε με σκόρδο και βότανα κατά προτίμηση                                                                             |
|                           |                            | Γεμιστή ψητή χήνα                                                                   |  | 600 - 3000 γρ.*                                                                                        |                                                                                                                                                                                    |
|                           |                            | Κομμάτια γαλοπούλας                                                                 |  | 600 - 3000 γρ.*                                                                                        |                                                                                                                                                                                    |
|                           |                            | Φιλέτο / στήθος                                                                     |  | 1 - 5 cm                                                                                               |                                                                                                                                                                                    |
|                           | Πιάτα κρέατος              | Σουβλάκι                                                                            |  | 1 σχάρα                                                                                                | Πασπαλίστε με λάδι και καρυκεύστε κατά προτίμηση. Τρίψτε με αλάτι και πιπέρι. Βάλτε το στο φούρνο με την πλευρά του στήθους προς τα επάνω. Γυρίστε το στα 2/3 του χρόνου ψησίματος |
| Λουκάνικα και wurstel     |                            |    | 1,5 - 4 cm                                                                        | Αλείψτε με λάδι και πασπαλίστε με αλάτι πριν από το μαγείρεμα. Γυρίστε το στα 1/2 του χρόνου ψησίματος |                                                                                                                                                                                    |
| Ολόκληρο ψητό ψάρι        | Σολομός                    |    | 0,2 - 1,5 kg *                                                                    | Πασπαλίστε με ελαιόλαδο και τρίψτε με αλάτι και πιπέρι. Καρυκεύστε με σκόρδο και βότανα κατά προτίμηση |                                                                                                                                                                                    |
|                           | Μπακαλιάρος μερλούκιος     |    | 0,2 - 1,5 kg *                                                                    |                                                                                                        |                                                                                                                                                                                    |
|                           | Μπακαλιάρος                |    | 0,2 - 1,5 kg *                                                                    |                                                                                                        |                                                                                                                                                                                    |
|                           | Λαβράκι                    |    | 0,2 - 1,5 kg *                                                                    |                                                                                                        |                                                                                                                                                                                    |
|                           | Σκαθάρι                    |    | 0,2 - 1,5 kg *                                                                    |                                                                                                        |                                                                                                                                                                                    |
|                           | Μπαρμπούνι                 |    | 0,2 - 1,5 kg *                                                                    |                                                                                                        |                                                                                                                                                                                    |
|                           | Ολόκληρο ψάρι              |    | 0,2 - 1,5 kg *                                                                    |                                                                                                        |                                                                                                                                                                                    |
|                           | Ψάρι σε αλατισμένη κρούστα |    | 0,2 - 1,5 kg *                                                                    |                                                                                                        |                                                                                                                                                                                    |
| Ψητά φιλέτα και μπριζόλες | Φιλέτο τόνου               |   | 1 - 3 cm                                                                          | Πασπαλίστε με ελαιόλαδο και τρίψτε με αλάτι και πιπέρι. Καρυκεύστε με σκόρδο και βότανα κατά προτίμηση |                                                                                                                                                                                    |
|                           | Φιλέτο σολομού             |  | 1 - 3 cm                                                                          |                                                                                                        |                                                                                                                                                                                    |
|                           | Φιλέτο ξιφία               |  | 0,5 - 3 cm                                                                        |                                                                                                        |                                                                                                                                                                                    |
|                           | Φιλέτο μπακαλιάρου         |  | 100 - 300 γρ.                                                                     |                                                                                                        |                                                                                                                                                                                    |
|                           | Φιλέτο λαβράκι             |  | 50 - 150 γρ.                                                                      |                                                                                                        |                                                                                                                                                                                    |
|                           | Φιλέτο σκαθάρι             |  | 50 - 150 γρ.                                                                      |                                                                                                        |                                                                                                                                                                                    |
|                           | Άλλα φιλέτα                |  | 0,5 - 3 cm                                                                        |                                                                                                        |                                                                                                                                                                                    |
|                           | Φιλέτα ψαριού              |  | 0,5 - 3 cm                                                                        |                                                                                                        |                                                                                                                                                                                    |
| Ψητά θαλασσινά            | Χτένια                     |  | ένας δίσκος                                                                       | Καλύψτε με τριμμένο ψωμί και καρυκεύστε με λάδι, σκόρδο και μαϊδανό                                    |                                                                                                                                                                                    |
|                           | Μύδια γκρατέν              |  | ένας δίσκος                                                                       | Πασπαλίστε με ελαιόλαδο και τρίψτε με αλάτι και πιπέρι. Καρυκεύστε με σκόρδο και βότανα κατά προτίμηση |                                                                                                                                                                                    |
|                           | Γαρίδες                    |  | ένας δίσκος                                                                       |                                                                                                        |                                                                                                                                                                                    |
|                           | Γαρίδες                    |  | ένας δίσκος                                                                       |                                                                                                        |                                                                                                                                                                                    |

| Κατηγορίες τροφίμων |                                                                                     | Επίπεδο και αξεσουάρ                                                                | Ποσότητα                                                                              | Πληροφορίες μαγειρέματος                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ΛΑΧΑΝΙΚΑ            | Ψητά λαχανικά                                                                       | Πατάτες                                                                             |  3   | 500 - 1500 γρ.                                                                                                             | Κόψτε σε κομματάκια, καρυκεύστε με λάδι, αλάτι και μυρωδικά πριν το τοποθετήσετε στο φούρνο                                                                                                                                                              |
|                     |                                                                                     | Γεμιστά λαχανικά                                                                    |  3   | 100 - 500 γρ. το καθένα                                                                                                    | Πασπαλίστε με ελαιόλαδο και τρίψτε με αλάτι και πιπέρι. Καρυκεύστε με σκόρδο και βότανα κατά προτίμηση                                                                                                                                                   |
|                     |                                                                                     | Άλλα λαχανικά                                                                       |  3   | 500 - 1500 γρ.                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                     | Λαχανικά ογκρατέν                                                                   | Πατάτες                                                                             |  3   | 1 δίσκος                                                                                                                   | Κόψτε σε κομματάκια, καρυκεύστε με λάδι, αλάτι και μυρωδικά πριν το τοποθετήσετε στο φούρνο                                                                                                                                                              |
|                     |                                                                                     | Ντομάτες                                                                            |  3   | 1 δίσκος                                                                                                                   | Καλύψτε με τριμμένο ψωμί και καρυκεύστε με λάδι, σκόρδο και μαϊδανό                                                                                                                                                                                      |
|                     |                                                                                     | Πιπεριές                                                                            |  3   | 1 δίσκος                                                                                                                   | Προετοιμάστε σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή. Σκορπίστε το τυρί για τέλειο ροδοκοκκίνισμα                                                                                                                                                           |
|                     |                                                                                     | Μπρόκολο                                                                            |  3   | 1 δίσκος                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Κουνουπίδι          |                                                                                     |  3 | 1 δίσκος                                                                              | Προετοιμάστε σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή. Ρίξτε τη μπεςαμέλ επάνω και σκορπίστε το τυρί για τέλειο ροδοκοκκίνισμα |                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Άλλο                |  3 | 1 δίσκος                                                                            |                                                                                       |                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                          |
| ΚΕΪΚ ΚΑΙ ΓΛΥΚΑ      | Αφράτα κέικ                                                                         | Παντεσπάνι σε φόρμα                                                                 |  2   | 500 - 1200 γρ.*                                                                                                            | Προετοιμάστε ένα μείγμα από άπαχο αφράτο κέικ 500-900 γρ. Ρίξτε το στο γεμάτο και λαδωμένο ταψί ψησίματος                                                                                                                                                |
|                     |                                                                                     | Αφράτο κέικ φρούτων σε φόρμα                                                        |  2   | 500 - 1200 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                                                      |  2   | 500 - 1200 γρ.*                                                                                                            | Προετοιμάστε ένα μείγμα από άπαχο αφράτο κέικ 500-900 γρ. Ρίξτε το στο γεμάτο και λαδωμένο ταψί ψησίματος                                                                                                                                                |
|                     |                                                                                     | Παντεσπάνι σε ταψί                                                                  |  2   | 500 - 1200 γρ.*                                                                                                            | Προετοιμάστε ένα μείγμα από άπαχο αφράτο κέικ 500-900 γρ. Ρίξτε το στο γεμάτο και λαδωμένο ταψί ψησίματος                                                                                                                                                |
|                     | Γλυκά και τούρτες με γέμιση                                                         | Cookies                                                                             |  3   | 200 - 600 γρ.                                                                                                              | Ετοιμάστε μια ζύμη με 500 γρ. αλεύρι, 200 γρ. αλατισμένο βούτυρο, 200 γρ. ζάχαρη, 2 αυγά. Καρυκεύστε με αρωματικά φρούτων. Αφήστε το να κρυώσει. Απλώστε ομοιόμορφα τη ζύμη και δώστε το σχήμα που προτιμάτε. Απλώστε τα μπισκότα σε ένα δίσκο ψησίματος |
|                     |                                                                                     | Κρουασάν (φρέσκα)                                                                   |  3  | ένας δίσκος                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                     |                                                                                     | Κρουασάν (κατεψυγμένα)                                                              |  3 | ένας δίσκος                                                                                                                | Απλώστε ομοιόμορφα στο δίσκο ψησίματος. Αφήστε το να κρυώσει πριν το σερβίρετε                                                                                                                                                                           |
|                     |                                                                                     | Ζύμη για σου                                                                        |  3 | ένας δίσκος                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                     |                                                                                     | Μαρέγκα                                                                             |  3 | 10 - 30 γρ. το καθένα                                                                                                      | 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                                                                            |
|                     |                                                                                     | Τάρτα σε φόρμα                                                                      |  3 | 400 - 1600 γρ.                                                                                                             | Ετοιμάστε μια ζύμη με 500 γρ. αλεύρι, 200 γρ. αλατισμένο βούτυρο, 200 γρ. ζάχαρη, 2 αυγά. Καρυκεύστε με αρωματικά φρούτων. Αφήστε το να κρυώσει. Απλώστε ομοιόμορφα τη ζύμη και διπλώστε την. Γεμίστε με μαρμελάδα και ψήστε                             |
|                     |                                                                                     | Στρούντελ                                                                           |  3 | 400 - 1600 γρ.                                                                                                             | Ετοιμάστε ένα μείγμα από μήλο σε κύβους, κουκουνάρια, κανέλα και μοσχοκάρυδο. Βάλτε λίγο βούτυρο σε ένα σκεύος, πασπαλίστε με ζάχαρη και ψήστε για 10-15 λεπτά. Τυλίξτε το σε ζύμη και διπλώστε το εξωτερικό κομμάτι                                     |
|                     |                                                                                     | Πίτα με φρούτα                                                                      |  3 | 500 - 2000 γρ.                                                                                                             | Καλύψτε εσωτερικά ένα πιάτο με ζύμη και πασπαλίστε το κάτω μέρος με ψίχουλα ψωμιού για να απορροφήσουν το χυμό από τα φρούτα. Γεμίστε με κομμένα φρέσκα φρούτα ανακατεμένα με ζάχαρη και κανέλα                                                          |

ΑΞΕΣΟΥΑΡ



Σχάρα



Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα



Λιποσυλλέκτης/ταψί ψησίματος ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε συρμάτινη σχάρα



Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος

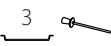
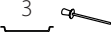
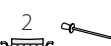
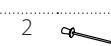
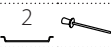
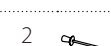
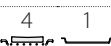
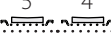


Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό



Αισθητήρας



| Κατηγορίες τροφίμων |                            | Επίπεδο και αξεσουάρ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Ποσότητα                  | Πληροφορίες μαγειρέματος                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ΑΛΜΥΡΑ ΚΕΪΚ         | Αλμυρό κέικ                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 800 - 1200 γρ.            | Γεμίστε ένα πιάτο πίτσας για 8-10 μερίδες με τη ζύμη και τρυπήστε με ένα πιρούνι. Γεμίστε τη ζύμη σύμφωνα με την αγαπημένη συνταγή της                                                                                                                                               |
|                     | Στρούντελ λαχανικών        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 500 - 1500 γρ.            | Προετοιμάστε ένα μείγμα με κομμένα λαχανικά. Πασπαλίστε με λάδι και ψήστε σε ένα ταψί για 15-20 λεπτά. Αφήστε το να κρυώσει. Προσθέστε φρέσκο τυρί και καρυκεύστε με αλάτι, βαλσαμικό ξύδι και μπαχαρικά. Τυλίξτε το σε ζύμη και διπλώστε το εξωτερικό κομμάτι                       |
| ΨΩΜΙ                | Ψωμάκια                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 60 - 150 γρ. το καθένα *  | Προετοιμάστε τη ζύμη σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή για ελαφρύ ψωμί. Σχηματίστε ψωμάκια πριν φουσκώσει. Χρησιμοποιήστε την ειδική λειτουργία φουσκώματος του φούρνου                                                                                                           |
|                     | Ψωμί μεσαίου μεγέθους      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 200 - 500 γρ. το καθένα * | Ετοιμάστε τη ζύμη σύμφωνα με τη συνταγή σας και τοποθετήστε την σε ένα ταψί ψησίματος                                                                                                                                                                                                |
|                     | Καρβέλι σάντουιτς σε φόρμα |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 400 - 600 γρ. το καθένα * | 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                                                                                            |
|                     | Μεγάλο ψωμί                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 700 - 2000 γρ.*           | Ετοιμάστε τη ζύμη σύμφωνα με τη συνταγή σας και τοποθετήστε την σε ένα ταψί ψησίματος                                                                                                                                                                                                |
|                     | Ολικής άλεσης              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 500 - 2000 γρ.*           |                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                     | Μπαγκέτες                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 200 - 300 γρ. το καθένα * | Προετοιμάστε τη ζύμη σύμφωνα με την αγαπημένη σας συνταγή για ελαφρύ ψωμί. Σχηματίστε ψωμάκια πριν φουσκώσει. Χρησιμοποιήστε την ειδική λειτουργία φουσκώματος του φούρνου                                                                                                           |
|                     | Ειδικό ψωμί                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | —                         | Ετοιμάστε τη ζύμη σύμφωνα με τη συνταγή σας και τοποθετήστε την σε ένα ταψί ψησίματος                                                                                                                                                                                                |
| ΠΙΤΣΑ               | Λεπτή πίτσα                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | στρογγυλό - δίσκος        | Προετοιμάστε τη ζύμη για πίτσα με 150 ml νερό, 15 γρ. φρέσκια μαγιά, 200 -225 γρ. αλεύρι, λάδι και αλάτι. Φουσκώστε το χρησιμοποιώντας την ειδική λειτουργία του φούρνου. Απλώστε τη ζύμη σε ένα ελαφρώς λαδωμένο ταψί ψησίματος. Προσθέστε υλικά όπως τομάτες, μοτσαρέλα και ζαμπόν |
|                     | Χοντρή πίτσα               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | στρογγυλό - δίσκος        |                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                     | Κατεψυγμένη πίτσα          | <br><br><br><br> | 1 - 4 στρώσεις            | Αφαιρέστε από τη συσκευασία. Απλώστε ομοιόμορφα στη σχάρα                                                                                                                                                                                                                            |

ΑΞΕΣΟΥΑΡ



Σχάρα

Ταψί γενικής χρήσης  
επάνω σε σχάραΛιποσυλλέκτης/ταψί  
ψησίματος ή ταψί  
γενικής χρήσης  
επάνω σε συρματινή  
σχάραΛιποσυλλέκτης / Ταψί  
ψησίματοςΛιποσυλλέκτης με  
500 ml νερό

Αισθητήρας

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

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

Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.

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

Φοράτε προστατευτικά γάντια. Η συσκευή πρέπει να αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης.

### ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

- Καθαρίστε τις επιφάνειες με ένα υγρό πανί από μικροΐνες. Εάν υπάρχουν πολλές ακαθαρσίες, προσθέστε στο νερό λίγες σταγόνες απορρυπαντικού με ουδέτερο pH. Σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.
- Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή αποξεστικά απορρυπαντικά. Εάν κάποιο από αυτά τα προϊόντα έρθει κατά λάθος σε επαφή με τις επιφάνειες της συσκευής, καθαρίστε το αμέσως με ένα υγρό πανί με μικροΐνες.

### ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

- Μετά από κάθε χρήση, αφήστε το φούρνο να κρυώσει και μετά καθαρίστε τον, κατά προτίμηση ενώ είναι ακόμα ζεστός, για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα ή τους λεκέδες από

τα τρόφιμα. Για να στεγνώσει τυχόν υγρασία που δημιουργήθηκε λόγω ψησίματος φαγητού με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, αφήστε το φούρνο να κρυώσει εντελώς και στη συνέχεια καθαρίστε τον με ένα ύφασμα ή ένα σφουγγάρι.

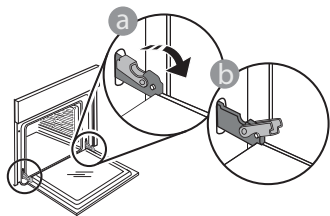
- Καθαρίζετε το κρύσταλλο της πόρτας με ειδικό υγρό απορρυπαντικό.
- Για να διευκολύνετε τον καθαρισμό του φούρνου, μπορείτε να βγάλετε την πόρτα.

### ΑΞΕΣΟΥΡΑ

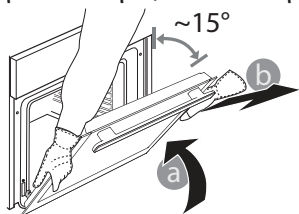
Αφήστε τα να μουλιάσουν σε νερό με απορρυπαντικό μετά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για το χειρισμό τους, εάν είναι ακόμη ζεστά. Τα υπολείμματα φαγητών μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με κατάλληλη βούρτσα ή σφουγγαράκι.

### ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ

- Για να αφαιρέσετε την πόρτα, ανοίξτε εντελώς και κατεβάστε τα άγκιστρα έως ότου φτάσουν σε θέση απασφάλισης.

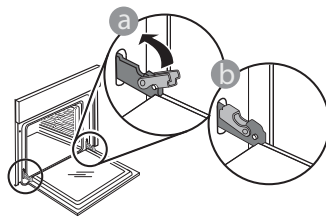


- Κλείστε την πόρτα όσο περισσότερο μπορείτε. Πιάστε καλά την πόρτα και με τα δύο χέρια – μην την κρατάτε από τη χειρολαβή. Απλά αφαιρέστε την πόρτα ενώ την κλείνετε τραβώντας προς τα επάνω ταυτόχρονα έως ότου βγει από την έδρα της. Ακουμπήστε την πόρτα στη μία πλευρά, πάνω σε μια μαλακή επιφάνεια.

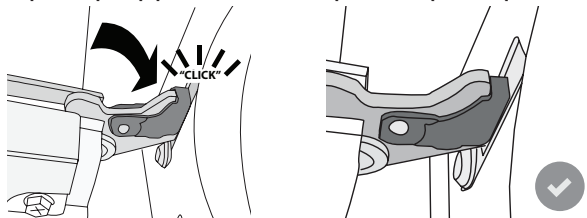


Επανατοποθετήστε την πόρτα μετακινώντας την προς την πλευρά του φούρνου, ευθυγραμμίζοντας τους γάντζους των μεντεσέδων με τις έδρες τους και ασφαλίζοντας την επάνω πλευρά στην έδρα του κάθε μεντεσέ.

- Χαμηλώστε την πόρτα και στη συνέχεια ανοίξτε την εντελώς. Χαμηλώστε τα άγκιστρα στην αρχική τους θέση: Βεβαιωθείτε ότι τα κατεβάσατε εντελώς κάτω.



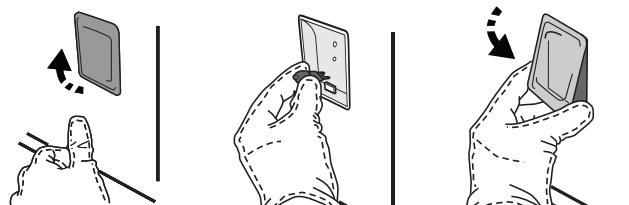
Ασκήστε ελαφριά πίεση για να βεβαιωθείτε ότι τα άγκιστρα βρίσκονται στη σωστή θέση.



- Δοκιμάστε να κλείσετε την πόρτα και βεβαιωθείτε ότι είναι ευθυγραμμισμένη με τον πίνακα ελέγχου. Διαφορετικά, επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα: Αν δεν λειτουργεί κανονικά μπορεί να προκληθεί ζημιά στην πόρτα.

## ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΛΑΜΠΤΗΡΑ

1. Αποσυνδέστε το φούρνο από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
2. Αφαιρέστε τα ράφια.
3. Αφαιρέστε το καπάκι του λαμπτήρα.
4. Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα.
5. Τοποθετήστε ξανά το κάλυμμα του λαμπτήρα, ενώ το πιέζετε σταθερά μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του.
6. Τοποθετήστε ξανά τα ράφια.
7. Συνδέστε ξανά το φούρνο στην ηλεκτρική τροφοδοσία.



Σημείωση: Να χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες αλογόνου 20-40 W/230 ~ V τύπου G9, T300°C. Ο λαμπτήρας που χρησιμοποιείται στη συσκευή είναι ειδικά σχεδιασμένος για οικιακές συσκευές και δεν είναι κατάλληλος για το γενικό φωτισμό δωματίου μέσα στο σπίτι (Κανονισμός ΕΚ αριθ. 244/2009). Μπορείτε να προμηθευτείτε τους λαμπτήρες από το Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης.

Όταν χρησιμοποιείτε λαμπτήρες αλογόνου, μη χειρίζεστε τους λαμπτήρες με γυμνά χέρια καθώς τα αποτυπώματα μπορεί να τους καταστρέψουν. Μην χρησιμοποιήσετε το φούρνο πριν τοποθετήσετε ξανά το καπάκι του λαμπτήρα.

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



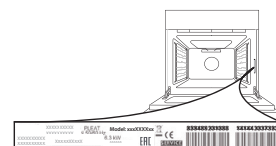
## ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

| 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".<br>Πατήστε  , πατήστε  "Info" και στη συνέχεια επιλέξτε "Factory Reset" (Επαναφορά εργοστασιακών ρυθμίσεων). Όλες οι αποθηκευμένες ρυθμίσεις διαγράφονται.                                                                                                            |
| Το οικιακό ρεύμα διακόπτεται.                                                                                            | Λανθασμένη ρύθμιση ισχύος.                                                                                                                                                                                                                                         | Βεβαιωθείτε ότι το οικιακό δίκτυο έχει ισχύ τουλάχιστον πάνω από 3 kW. Διαφορετικά, αυξήστε την ισχύ στα 13 Ampere. Για να το αλλάξετε, πατήστε  , επιλέξτε  "Περισσότερες λειτουργίες" και μετά επιλέξτε "Διαχείριση ισχύος".                                                                                                                                                 |
| Η λειτουργία δεν ξεκινάει.<br>Η λειτουργία δεν είναι διαθέσιμη στη λειτουργία επίδειξης.                                 | Ο τρόπος λειτουργίας επίδειξης βρίσκεται σε εξέλιξη.                                                                                                                                                                                                               | Πατήστε  , πατήστε  "Info" και μετά επιλέξτε "Αποθήκευση λειτουργίας επίδειξης" 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 έχει 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Η οθόνη αφής δεν λειτουργεί κανονικά.                                                                                    | Παρατεταμένη χρήση.<br>Σύστημα υπερφορτωμένο.                                                                                                                                                                                                                      | Πατήστε και κρατήστε πατημένο το **G3OV_ONOFF. ers** για τουλάχιστον 4 δευτερόλεπτα. Ανάψτε το φούρνο για να δείτε αν το πρόβλημα παραμένει.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |



Μπορείτε να κατεβάσετε τις Οδηγίες για την ασφάλεια, το Εγχειρίδιο χρήσης, το Δελτίο προϊόντος και ενεργειακών δεδομένων από:

- 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.



Whirlpool



400011419555