

MINDENNAPI HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ



**KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL
TERMÉKÉT VÁLASZTOTTA!**

A teljes körű támogatás és szolgáltatás érdekében regisztrálja készülékét a www.whirlpool.eu/register oldalon.

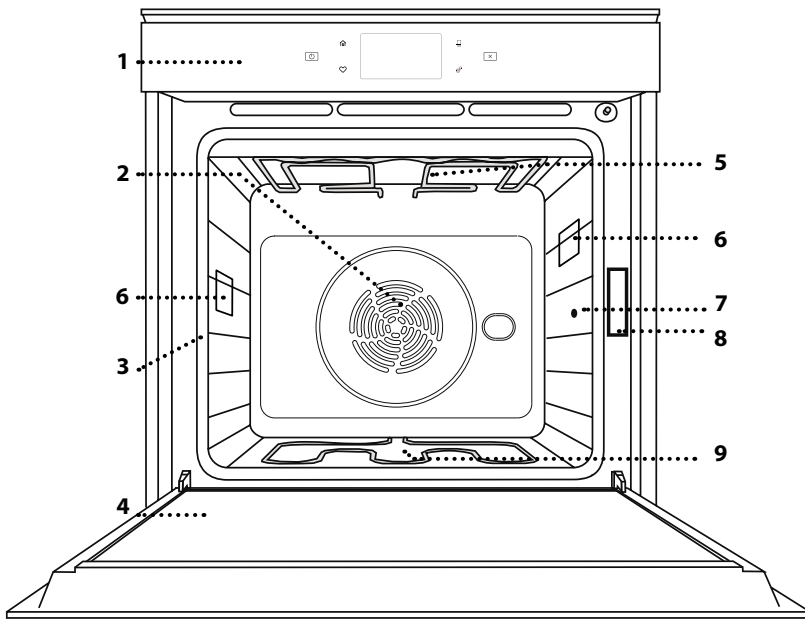


A Biztonsági útmutatót és a Használati és kezelési útmutatót letöltheti honlapunkról: docs.whirlpool.eu. Kérjük, hogy kövesse a füzet hátulján található utasításokat.



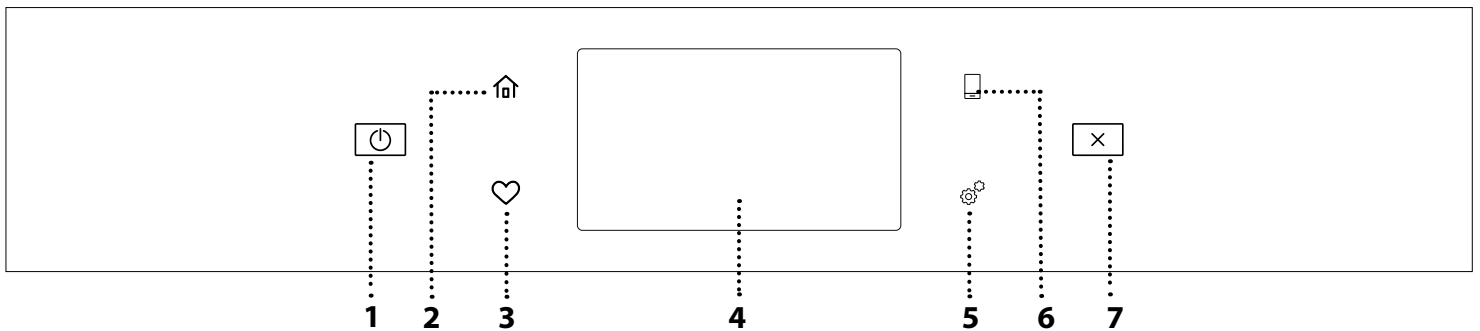
A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a Biztonsági útmutatót.

A TERMÉK BEMUTATÁSA



1. Vezérlőpanel
2. Ventilátor és kör alakú fűtőelem (nem látható)
3. Polcvezető sínek (a szintek a sütő elején vannak feltüntetve)
4. Ajtó
5. Felső fűtőelem/grill
6. Világítás
7. Az ételszonda helye
8. Azonosító tábla (ne távolítsa el)
9. Alsó fűtőelem (nem látható)

A KEZELŐPANEL BEMUTATÁSA



1. BE /KI

A sütő be- és kikapcsolása.

2. KEZDŐLAP

Gyors hozzáférés a főmenühöz.

3. KEDVENCEK

Megnyitja a leggyakrabban használt funkciók listáját.

4. KIJELZŐ

5. ESZKÖZÖK

Itt számtalan opció közül választhat, és módosíthatja a sütő beállításait.

6. TÁVVEZÉRLÉS

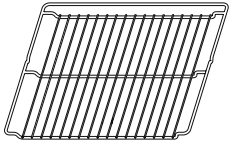
A 6th Sense Live Whirlpool alkalmazás használatának engedélyezése.

7. MÉGSE

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

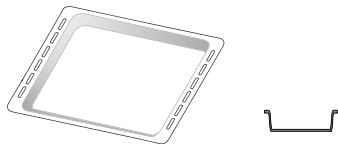
TARTOZÉKOK

SÜTŐRÁCS



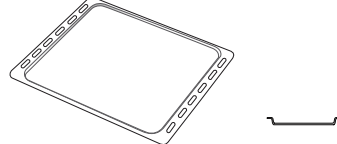
Ételek sütésére vagy edények, sütőformák és egyéb hőálló tartozékok alátámasztására.

CSEPPFELFOGÓ TÁLCA



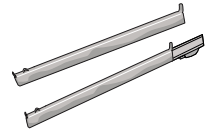
Használható sütőtepsiként hús, hal, zöldségek, focaccia stb. készítéséhez, vagy a sütőrács alá helyezve a sütéskor lecsöpögő szaft összegyűjtésére.

SÜTEMÉNYES TEPSI



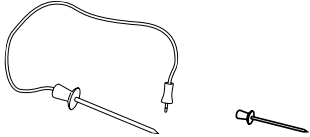
Bármilyen kenyér vagy sütemény jellegű étel sütésére, hús, papírban sült hal stb. készítésére.

KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK *



A tartozékok behelyezését és kivételét segíti.

ÉTELSZONDA



Az ételek maghőmérsékletének készítés közbeni pontos mérésére szolgál. Négy érzékelőpontjának és a merev támasztéknak köszönhetően használható húshoz, halakhoz, de akár kenyérhez, tortákhoz és süteményekhez is.

* Kizárólag bizonyos típusok esetén

A tartozékok száma és típusa a megvásárolt modelltől függ.

A készülékhez ingyenesen nem járó egyéb tartozékok a vevőszolgálatnál külön is megvásárolhatók.

A SÜTŐRÁCS ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE

Tegye be a sütőrácsot vízszintesen a polcvezető sínek mentén, és ügyeljen rá, hogy a rács felfelé hajló vége valóban felfelé álljon.

Az egyéb tartozékokat, mint például a cseppelfogó tálcat vagy a sütőtepsit, a rácspolchoz hasonlóan, vízszintesen kell behelyezni.

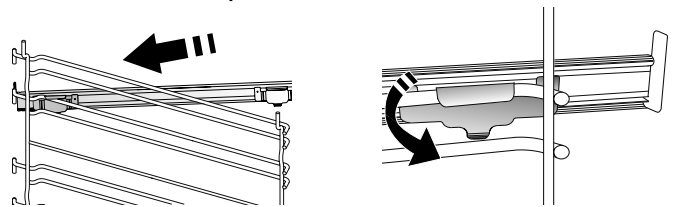
A POLCVEZETŐ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE

- A polcvezető sínek eltávolításához emelje fel a síneket, majd óvatosan húzza ki az alsó részt a helyéből: A polcvezető sínek ekkor már eltávolíthatók.
- A polcvezető sínek visszaszereléséhez először a felső helyükre szerelje őket vissza. Felfelé tartva csúsztassa őket a sütőtérbe, majd engedje le őket az alsó illesztésben lévő helyzetükbe.

A KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK FELSZERELÉSE (HA VANNAK)

Távolítsa el a polcvezető síneket a sütőből, és távolítsa el a védő műanyagot a kihúzható tartósínekről.

Rögzítse a tartósín felső kapcsát a polcvezető sínhez, majd csúsztassa végig annak mentén ütközésig. Engedje le a helyére a másik kapcsot. A polcvezető sín rögzítéséhez erőteljesen nyomja neki a kapocs alját a polcvezető sínnek. Győződjön meg arról, hogy a tartósínek szabadon tudnak mozogni. Ismételje meg ezeket a lépéseket az azonos szinten lévő másik polcvezető sínnel is.



Ne feledje: A kihúzható tartósínek bármely szintre felszerelhetők.

SÜTÉSI FUNKCIÓK



KÉZI FUNKCIÓK

- **GYORS ELŐMELEGÍTÉS**
A sütő gyors előmelegítése.
- **HAGYOMÁNYOS**
Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.
- **GRILL**
Steak, kebab és kolbászok grillezése, rakott zöldségek sütése és kenyérpírítás. Hús grillezésekor javasoljuk, hogy használja a cseppfelfogó tálcát a lecsöpögő húslé és szaft összegyűjtéséhez: Helyezze a tálcát a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 500 ml vizet.
- **TURBOGRILL**
Nagy egybesült hússok sütése (báránycomb, marhahús, csirke). Javasoljuk, hogy használja a cseppfelfogó tálcát a lecsöpögő húslé és szaft összegyűjtéséhez: Helyezze a tálcát a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 500 ml vizet.
- **HŐLÉGBEFÚVÁS**
Ugyanazt az elkészítési hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek több (legfeljebb három) szinten történő egyidejű sütése. Ezzel a funkcióval elkerülhető, hogy különböző ételek egyszerre történő sütésekor azok átvegyék egymás szagát.
- **COOK 4 FUNKCIÓK**
Ez akkor hasznos, ha egyszerre 4 szinten olyan különböző ételeket süt, amelyek azonos hőfokon készülnek. Lehet vele kekszeket, tortákat, kerek pizzát (akár fagyasztottan) sütni, vagy akár egy teljes menüt elkészíteni egyszerre. Kövesse a sütési táblázat javaslatait a legjobb eredmény elérése érdekében.
- **KONVEKCIÓS SÜTÉS**
Hús vagy töltött torták sütéséhez egyszerre csak egy szinten.
- **SPECIÁLIS FUNKCIÓK**
 - » **KIOLVASZTÁS**
Fagyasztott élelmiszerek gyors kiengedéséhez. Helyezze az ételt a középső szintre. Hagyja az ételt a csomagolásában, hogy ne száradjon ki a külseje.
 - » **MELEGEN TARTÁS**
A frissen elkészült ételek melegen és ropogósan tartása.
 - » **KELESZTÉS**
Sós vagy édes tészták optimális mértékű kelesztése. A kelesztés sikere érdekében ne aktiválja ezt a funkciót, ha az előző sütési ciklus miatt a sütő még mindig forró.

» KÉNYELEM

Hűtőben tárolt vagy szobahőmérsékletű, félkész ételek (keksz, süteménymix, muffin, tésztaételek és péksütemények) elkészítéséhez. A funkció minden ételt gyorsan és kíméletesen készít el. Használható korábban elkészített főtt ételek újramelegítésére is. A sütőt nem szükséges előmelegíteni. Kövesse a termékek csomagolásán található utasításokat.

» MAXI SÜTÉS

Nagyobb darab hússok sütése egyben (2,5 kg felett). Sütés közben ajánlatos forgatni a húst, hogy mindkét oldala egyenletesen tudjon pirulni. Érdemes a húst időnként meglocsolni, nehogy kiszáradjon.

» ECO HŐLÉGBEFÚVÁS

Töltött sülték és húsfiléek egy szinten történő sütéséhez. A kíméletes, szakaszos hőlégbefúvás megakadályozza az étel túlzott mértékű kiszáradását. Az ECO funkció használatakor a lámpa kikapcsolva marad a sütés ideje alatt. Az energiahatékony ECO ciklus használata alatt a sütőajtót nem szabad kinyitni addig, amíg az étel el nem készült.

• FAGYASZTOTT PÉKSÜTEMÉNY

Ez a funkció automatikusan kiválasztja a legjobb sütési hőmérsékletet és módot a gyorsfagyasztott készételek 5 különböző kategóriájához. A sütőt nem szükséges előmelegíteni.



6th SENSE

Ez a funkció bármilyen típusú étel automatikus sütéséhez való. A funkció megfelelő használatához kövesse a vonatkozó sütési táblázat utasításait. A sütőt nem szükséges előmelegíteni.

AZ ÉRINTŐKÉPERNYŐS KIJELZŐ HASZNÁLATA



Böngészés a menüben vagy a listákban:

Egyszerűen húzza végig az ujját a kijelzőn az értékek vagy menüelemek mozgatásához.



Kiválasztás vagy mentés:

Érintse meg a kijelzőt a kívánt érték vagy menüelem kiválasztásához.

Visszalépés az előző képernyőre:


Érintse meg a vissza jelet: < .

A beállítások mentéséhez vagy a következő képernyőre lépéshez:

Érintse meg a „BEÁLLÍTÁS” vagy a „KÖVETKEZŐ” gombot.

ELSŐ HASZNÁLAT

A legelső használatkor meg kell adni a termék alapbeállításait.

A beállításokat egymás után módosítani lehet a  gombbal, amellyel beléphet az „Eszközök” menübe.

1. A NYELV KIVÁLASZTÁSA

A készülék első bekapcsolásakor be kell állítani a kívánt nyelvet és a pontos időt.

- Húzza végig az ujját a kijelzőn, és válassza ki a kívánt nyelvet a listából.
- Érintse meg a kívánt nyelv nevét.

A < gombot megérintve visszaléphet az előző képernyőre.

2. BEÁLLÍTÁSI ÜZEMMÓD KIVÁLASZTÁSA

A nyelv kiválasztása után a készülék felszólítja, hogy válasszon a „DEMO TÁROLÁSA” (csak a boltok által használt bemutató üzemmód) vagy a „KÖVETKEZŐ” gomb közül.

3. A WIFI BEÁLLÍTÁSA

A 6th Sense Live funkció segítségével a sütőt távolról is vezérelheti bármilyen mobilkészülekről. A sütő távvezérléséhez először el kell végeznie a távvezérlés beállítását. Ez a művelet elengedhetetlen a készülék regisztrációjához és otthoni hálózatra való csatlakoztatásához.

- Érintse meg a „BEÁLLÍTÁS MOST” gombot a kapcsolat beállításához.

Ha a „UGRÁS” gombot választja, a kapcsolatot beállíthatja egy későbbi időpontban.

A KAPCSOLAT BEÁLLÍTÁSA

Ehhez a funkcióhoz a következőkre lesz szüksége: Okostelefon vagy tablet és az internetre csatlakoztatott vezeték nélküli router. Egy okoseszköz segítségével ellenőrizze, hogy a készülék közelében kellően erős-e az otthoni vezeték nélküli hálózati jel.

Minimális rendszerkövetelmények.

Okoseszköz: Android, 1280x720 (vagy nagyobb) felbontású képernyővel vagy iOS.

Az App Store-ban ellenőrizheti, hogy az alkalmazás kompatibilis-e az Android vagy iOS verziójával.

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

1. A 6th Sense Live alkalmazás letöltése

Az első lépés a sütő csatlakoztatásához az alkalmazás letöltése az okoseszközre. A 6th Sense Live alkalmazás végigvezeti Önt a kapcsolat beállításának itt felsorolt lépésein. A 6th Sense Live alkalmazást letöltheti az iTunes Store-ból vagy a Google Play Store-ból is.

2. Fiók létrehozása

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

3. Regisztrálja készülékét

Kövesse az alkalmazás utasításait a készülék regisztrációjához. A regisztrációhoz szüksége lesz a készülék Smart Appliance Identifier (SAID) kódjára. Ezt az egyedi azonosító kódot a termék azonosító tábláján találja.

4. Csatlakozás a WIFI-hálózathoz

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

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

Ha szükséges, a terméket manuálisan is csatlakoztathatja a „Search for a network” (Hálózat keresése) opcióval.

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

Megjelenik a WIFI-modulhoz tartozó MAC-cím.

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

4. DÁTUM ÉS IDŐ BEÁLLÍTÁSA

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

- Érintse meg a vonatkozó számjegyeket, és állítsa be a pontos időt.
 - Érintse meg a „BEÁLLÍTÁS” gombot a mentéshez.
- Az idő beállítása után be kell állítani a dátumot.
- Érintse meg a megfelelő számokat a dátum beállításához.
 - Érintse meg a „BEÁLLÍTÁS” gombot a mentéshez.

5. AZ ENERGIAFOGYASZTÁS BEÁLLÍTÁSA

A sütő úgy van beprogramozva, hogy annyi elektromos áramot fogyasszon, amennyi kompatibilis a 3 kW-nál (16 amper) nagyobb besorolású lakossági áramhálózattal. Ha az Ön hálózata ennél alacsonyabb teljesítményű, a készüléken ezt az értéket 13 amperre kell csökkentenie.

- Érintse meg a jobb oldali értéket a teljesítmény kiválasztásához.
- Érintse meg az „OKAY” gombot az alapbeállítás mentéséhez.

6. A SÜTŐ FELMELEGÍTÉSE

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


Ezért mielőtt a sütőt étel készítésére használná, azt javasoljuk, hogy melegítse fel üresen a lehetséges szagok eltávolítása érdekében.

Távolítson el minden védőkartont vagy átlátszó filmréteget a sütőről, és távolítson el minden tartozékot a belsejéből. Melegítse a sütőt 200 °C-on nagyjából egy órán keresztül.

A készülék első használatát követően érdemes kiszellőztetni a helyiséget.

MINDENNAPI HASZNÁLAT

1. A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

- A sütő kikapcsolásához nyomja meg a  gombot, vagy érintse meg a kijelzőt bárhol.

A kijelzőn választhat a Kézi és a 6th Sense funkciók közül.


- Érintse meg a kívánt funkciót. Ekkor megjelenik a funkcióhoz tartozó menü.
- Mozgassa a listát fel-le, és ismerkedjen meg az elérhető opciókkal.
- Érintse meg a kívánt opciót a kiválasztáshoz.

2. KÉZI FUNKCIÓK BEÁLLÍTÁSA

A kívánt funkció kiválasztása után megváltoztathatja a funkció beállításait. A kijelzőn láthatók a módosítható beállítások.

HŐMÉRSÉKLET / GRILLFOKOZAT

- Léptessen végig a javasolt értékeken, és válassza ki az Önnek legmegfelelőbbet.

Ha a funkció engedélyezi, a  gombot megérintve elindíthatja az előmelegítést.

IDŐTARTAM

Ha a sütést manuálisan kívánja vezérelni, nem kell sütési időtartamot megadnia. Időzített üzemmódban viszont a sütő a beállított időtartamig működik. A sütési idő végén a sütés automatikusan leáll.

- Az időtartam beállításához érintse meg a „Állítsa be a sütési időt” gombot.
- A megfelelő számokat megérintve állítsa be a kívánt sütési időt.
- A „KÖVETKEZŐ” gombot megérintve mentse el a beállítást.

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

3. A 6th SENSE FUNKCIÓK BEÁLLÍTÁSA

A 6th Sense funkciók segítségével számtalan olyan ételt elkészíthet, amelyek a listában is szerepelnek. A legtöbb sütési beállítást a készülék automatikusan elvégzi a legjobb sütési eredmény elérése érdekében.

- Válasszon egy receptet a listából.

A funkciókat ételkategóriákra bontva találja a „6th SENSE ÉLELMISZERLISTA” menüben (lásd vonatkozó táblázat), illetve a receptek sajátosságai alapján csoportosítva a „LIFESTYLE” menüben.

- A funkció kiválasztása után csupán az elkészítendő étel jellemzőit kell megadnia (mennyiség, súly stb.) a tökéletes eredmény eléréséhez.

Bizonyos 6th Sense funkciókhoz ételszondát kell használni.

A funkció kiválasztása előtt csatlakoztassa a szondát.

A legjobb eredmény elérése érdekében kövesse a vonatkozó részben található javaslatokat.


- Kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat a sütési folyamat során.

4. INDÍTÁS / BEFEJEZÉS KÉSLELTETÉSE

A sütést elhalaszthatja a funkció indítása előtt. Ilyenkor a funkció az Ön által előre beállított időben indul vagy ér véget.

- Érintse meg a „KÉSLELTETÉS” gombot a kívánt indítási / befejezési idő megadásához.
- A kívánt késleltetés beállítása után érintse meg a „KÉSLELTETETT INDÍTÁS” gombot a várakozási idő indításához.
- Helyezze az ételt a sütőbe, és csukja be az ajtót: A készülék kiszámítja a szükséges várakozási időt, majd a megfelelő időpontban automatikusan elindítja a funkciót.

Ha a sütéshez késleltetett indítást állít be, az előmelegítés nem elérhető: A sütő a szükséges hőmérsékletet fokozatosan éri el, tehát a sütési idők kissé hosszabbak lesznek a sütési táblázatban megadott időtartamoknál.

- A funkció azonnali indításához és a késleltetés kikapcsolásához érintse meg a  gombot.

5. A FUNKCIÓ INDÍTÁSA

- A beállítások elvégzése után érintse meg a „INDÍTÁS” gombot a funkció indításához.

Ha a sütő forró, és a funkciónak egy adott maximum hőmérsékletre van szüksége, a kijelzőn értesítés jelenik meg.

A kívánt értéket megérintve, sütés közben bármikor módosíthatja a beállított értékeket.

- Az éppen futó funkció bármikor leállítható az  gombbal.

6. ELŐMELEGÍTÉS

Ha előzőleg aktiválta, a funkció indítása után a kijelzőn nyomon követhető az előmelegítés állapota.

Az előmelegítési fázis végeztével hangjelzés hallható, és a kijelző kiírja, hogy a sütő elérte a szükséges hőmérsékletet.

- Nyissa ki az ajtót.
- Helyezze be az ételt.
- Csukja be az ajtót, és érintse meg a „KÉSZ” gombot a sütés megkezdéséhez.

Ha az ételt az előmelegítési fázis befejezése előtt teszi a sütőbe, a sütési eredmény elmaradhat a várttól. Az ajtó kinyitásakor az előmelegítés leáll/szűnhet. A sütési időbe nem számít bele az előmelegítési szakasz.

7. A SÜTÉS SZÜNETELTETÉSE

Egyes 6th Sense funkcióknál szükség lehet az étel megfordítására sütés közben. Hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn látható a végrehajtandó művelet.

- Nyissa ki az ajtót.
- Kövesse a kijelzőn megjelenő utasítást.
- Csupka be az ajtót, majd érintse meg a „KÉSZ” gombot a sütés folytatásához.



A sütés befejezése előtt a sütő ugyanígy felkérheti arra, hogy ellenőrizze az étel állapotát.

Hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn látható a végrehajtandó művelet.

- Ellenőrizze az ételt.
- Csupka be az ajtót, majd érintse meg a „KÉSZ” gombot a sütés folytatásához.

8. A SÜTÉS VÉGE

Hangjelzés hallatszik, és a kijelző jelzi, hogy a sütés befejeződött. Bizonyos funkciók esetében, miután a sütés befejeződött, az ételt meg is lehet pirítani a sütési idő meghosszabbításával, vagy el lehet menteni a funkciót a kedvencek közé.


- A  gombot megérintve a funkciót elmentheti a kedvencek közé.
- Az „Extra barnítás” opciót választva elindul egy befejező, 5 perces pirítási ciklus.
- Érintse meg a  gombot a sütés meghosszabbításához.

9. KEDVENCEK

A Kedvencek funkcióval elmentheti kedvenc receptjei beállításait.

A sütő automatikusan felismeri a leggyakrabban használt funkciókat. Ha egy funkciót gyakran használ, a készülék felajánlja, hogy mentse a funkciót a kedvencek közé.

FUNKCIÓ MENTÉSE


Amikor egy funkció befejeződik, a  gombbal elmentheti azt a kedvencek közé. Így a jövőben gyorsabban hozzáférhet ugyanezekhez a beállításokhoz.

A kijelzőn elmentheti a funkciót akár 4 kedvenc étkezési időponthoz (reggeli, ebéd, nassolnivaló, vacsora).

- Válasszon legalább egyet ezek közül, a megfelelő ikont megérintve.
- Érintse meg a „KEDVENC” gombot a funkció mentéséhez.

MENTÉS UTÁN

Miután elmentett néhány funkciót a kedvencek közé, a főképernyő megjeleníti ezeket az adott napszakhoz elmentett funkciókat.

A kedvencek menü megnyitásához nyomja meg a  ikont: A készülék a funkciókat napszak szerint csoportosítja, és néhány javaslattal szolgál.

- Érintse meg az élelmiszerek ikont a vonatkozó listák megjelenítéséhez.

A  ikont megérintve megjelenítheti a legutóbb használt funkciók listáját is.

- Léptessen végig a listában.
- Érintse meg a kívánt receptet vagy funkciót.
- Érintse meg a „INDÍTÁS” gombot a sütés megkezdéséhez.

BEÁLLÍTÁSOK MÓDOSÍTÁSA



A Kedvencek képernyőn akár képet is hozzáadhat, vagy elnevezheti kedvenc receptjeit a személyre szabottabb felhasználói élmény érdekében.

- Válassza ki a módosítani kívánt funkciót.
- Érintse meg az „SZERKESZTÉS” gombot.
- Válassza ki a módosítani kívánt tulajdonságot.
- Érintse meg a „KÖVETKEZŐ” gombot: A kijelzőn megjelennek az új tulajdonságok.
- Érintse meg a „MENTÉS” gombot a változások mentéséhez.

A Kedvencek képernyőn a korábban elmentett funkciókat ki is törölheti:


- Érintse meg az adott funkcióhoz tartozó  jelet.
- Érintse meg a „TÁVOLÍTSA EL” gombot.

Módosíthatja azt is, hogy milyen napszakban jelenjenek meg az egyes receptek:

- Nyomja meg a  gombot.
- Válassza a  „Preferenciák” opciót.
- Válassza a „Idők és dátumok” opciót.
- Érintse meg a „Étkezési idő” gombot.
- Válassza ki a listából a vonatkozó időt.
- Érintse meg azt az ételt, amelynek sütési időpontját erre kívánja módosítani.

Minden időponthoz csak egy ételt lehet hozzárendelni.

10. ESZKÖZÖK

Nyomja meg a  gombot a „Eszközök” menü megnyitásához.

Ebben a menüben számtalan opció közül választhat, beállításokat módosíthat, vagy személyre szabhatja a készülék vagy a kijelző működését.

TÁVOLI ENGEDÉLYEZÉS

A 6th Sense Live Whirlpool alkalmazás használatának engedélyezése.

KONYHAI IDŐZÍTŐ



Ez a funkció egy sütési funkció közben vagy önállóan, időmérésre is használható.

Indítás után az időzítő a funkciót nem befolyásolva, attól függetlenül számol tovább.

Az időzítő a kijelző jobb felső sarkában folytatja a visszaszámlálást.

Az időzítő folytatja a visszaszámlálást, amely a képernyő jobb felső sarkában látható.

A konyhai időzítő leállítása vagy átállítása:

- Nyomja meg a  gombot.
- Érintse meg az  ikont.

Amikor az időzítőn beállított időtartam letelik, hangjelzés lesz hallható, és a kijelző is jelzi.

- Érintse meg a „ELUTASÍTÁS” gombot az időzítő leállításához vagy új időzítés beállításához.
- Érintse meg a „ÁLLÍTSON BE ÚJ IDŐZÍTŐT” gombot az időzítő újbóli beállításához.

VILÁGÍTÁS

A sütővilágítás bekapcsolása vagy kapcsolása.

ÖNTISZTÍTÁS

A belső felületek optimális tisztításához használja az „Öntisztítás” funkciót.

A tisztítási ciklus ideje alatt lehetőleg ne nyissa ki a sütő ajtaját, mert ekkor vízgőz távozik, ami hátrányosan befolyásolja a végső tisztítási eredményt.


- A funkció bekapcsolása előtt ki kell venni a sütőből a tartozékokat.
- Ha a sütő lehűlt, öntsön 200 ml ivóvizet a sütő aljára.
- Érintse meg a „START” gombot a tisztítás indításához.

A ciklus indítása után még be lehet állítani egy késleltetést, így az automata tisztítás később fog elindulni. Érintse meg a „KÉSLELTETÉS” gombot, és állítson be egy befejezési időpontot a vonatkozó bekezdés utasításai szerint.

SZONDA

A szonda a hús maghőmérsékletének készítés közbeni mérésére szolgál az optimális hőmérséklet eléréséhez. A sütő hőmérséklete a kiválasztott funkciónak megfelelően eltérő lehet, de a sütési folyamat a megadott hőmérséklet elérésekor mindig befejeződik.

Helyezze az ételt a sütőbe, és csatlakoztassa a szondát az aljzathoz. A szondát tartsa a lehető legtávolabb a hőforrástól. Csukja be a sütő ajtaját.

Érintse meg a  ikont. Választhat a manuális (sütési módszer szerint) és a 6th Sense (élelmiszertípus szerint) funkciók között, ha a szonda használata engedélyezett vagy szükséges.

Ha egy sütési funkció közben kihúzza az ételszondát, a funkció leáll. Mielőtt kiveszi a sütőből az ételt, először mindig húzza ki a szondát a csatlakozóból, és vegye ki az ételből.

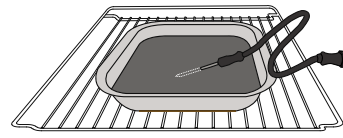
AZ ÉTEL SZONDA HASZNÁLATA

Helyezze be az ételt a sütőbe, majd csatlakoztassa a csatlakozódugót a sütő sütőterének jobb oldalán lévő aljzatba. A kábel közepesen merev és szükség esetén hajlítható annak érdekében, hogy a szondát a leghatékonyabb módon helyezze az ételbe. Győződjön meg arról, hogy a sütés során a kábel nem ér a felső fűtőelemhez.

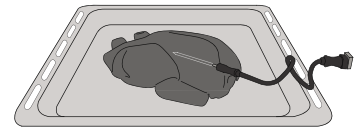
HÚS: Szúrja az ételszondát a húsba, de lehetőleg ne a csontok és a zsíros részek közelébe. Szárnyasok esetében hosszanti irányban szúrja a szondát a mellhús közepébe, de kerülje el az üreges részeket.

HAL (egész): Helyezze a szonda hegyét a hús legvastagabb részébe, és kerülje ki a csontokat.

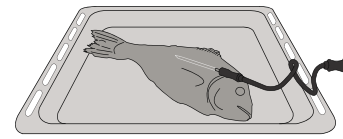
SÜTÉS: Szúrja a szonda hegyét mélyen a tésztába, úgy alakítva a kábelt, hogy a szonda optimális szögben legyen. Ha a szondát a 6th Sense funkciókkal együtt használja, a sütés automatikusan befejeződik, amint az étel eléri az ideális maghőmérsékletet, anélkül, hogy be kellene állítania a sütő hőmérsékletét.



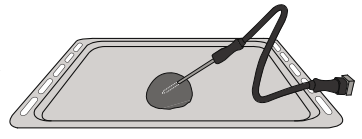
Lasagna



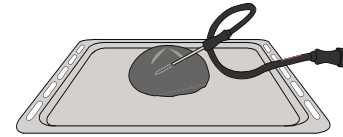
Egész csirke



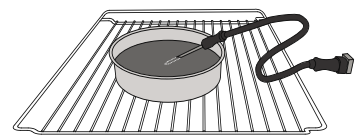
Hal



Tekercsek



Nagy kenyér



Torta

NÉMÍTÁS

Érintse meg az ikont a sütő összes hangjának és riasztásának elnémításához vagy a némítás feloldásához.

KEZELŐSZERVEK ZÁROLÁSA

A „Kezelőszervek zárolása” lezárja az érintőképernyőt, így azt nem lehet véletlenül megnyomni.

A gombzár aktiválásához:

- Érintse meg a  ikont.



A gombzár feloldásához:

- Érintse meg a kijelzőt.
- Húzza felfelé a megjelenő üzenetet.

TOVÁBBI ÜZEMMÓDOK

A Sabbath üzemmód kiválasztása és az Energiagazdálkodás menü elérése.

Amíg a Sabbath üzemmód aktív, a sütő sütési üzemmódban van. A Sabbath üzemmód hagyományos funkciót használ. Minden egyéb sütési és tisztítási ciklus ki van kapcsolva. Nincs hangjelzés, és a kijelző nem mutatja a hőmérséklet változásait. Amikor a sütő ajtaját kinyitja vagy becsukja, a sütő világítása nem kapcsol be vagy ki, és a fűtőelemek sem fognak azonnal be- vagy kikapcsolni.

A Sabbath üzemmód kikapcsolásához nyomja meg a  vagy az  gombot, majd tartsa lenyomva a kijelzőt 3 másodpercig.

PREFERENCIÁK

A sütő számtalan beállításának módosítása.

WIFI

Beállítások módosítása vagy új otthoni hálózat konfigurálása.

INFO

A „Demo üzemmód tárolása” kikapcsolása, a termék visszaállítása és a készülékkel kapcsolatos további információk megjelenítése.

SÜTÉSI TÁBLÁZAT

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (perc)	POLC ÉS TARTOZÉKOK
Kelt sütemények / piskóták		Igen	170	30-50	2
		Igen	160	30-50	2
		Igen	160	30-50	4 1
Töltött piték (sajttorta, rétes, almás pite)		Igen	160-200	30-85	3
		Igen	160-200	35-90	4 1
Aprósütemények / Keksz		Igen	150	20-40	3
		Igen	140	30-50	4
		Igen	140	30-50	4 1
		Igen	135	40-60	5 3 1
Kisebb torta / Muffin		Igen	170	20-40	3
		Igen	150	30-50	4
		Igen	150	30-50	4 1
		Igen	150	40-60	5 3 1
Képviselőfánk		Igen	180-200	30-40	3
		Igen	180-190	35-45	4 1
		Igen	180-190	35-45 *	5 3 1
Habcsók		Igen	90	110-150	3
		Igen	90	130-150	4 1
		Igen	90	140-160 *	5 3 1
Pizza / kenyér / focaccia		Igen	190-250	15-50	2
		Igen	190-230	20-50	4 1
Pizza (vékony, vastag, focaccia)		Igen	220-240	25-50 *	5 3 1
Fagyasztott pizza		Igen	250	10-15	3
		Igen	250	10-20	4 1
		Igen	220-240	15-30	5 3 1
Sós pite (zöldséges pite, quiche)		Igen	180-190	45-55	3
		Igen	180-190	45-60	4 1
		Igen	180-190	45-70 *	5 3 1
Vol-au-vent / Leveles tészta		Igen	190-200	20-30	3
		Igen	180-190	20-40	4 1
		Igen	180-190	20-40 *	5 3 1

TARTOZÉKOK

Sütőrács

Sütőtepsi vagy sütőforma a sütőrácson

Cseppfelfogó tálca / süteményes tepsi vagy sütőtepsi a sütőrácson

Cseppfelfogó tálca / Sütőtepsi

Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel

Ételszonda

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (perc)	POLC ÉS TARTOZÉKOK
Lasagna/felfújtak/tepsis tészta/cannelloni		Igen	190-200	45-65	3
Bárány/borjú/marha/sertés, 1 kg		Igen	190-200	80-110	3
Bőrös sertéssült 2 kg		—	170	110-150	2
Csirke/nyúl/kacsa, 1 kg		Igen	200-230	50-100	3
Pulyka/liba, 3 kg		Igen	190-200	80-130	2
Sült/sütőpapírban sült hal (filé, egész)		Igen	180-200	40-60	3
Töltött zöldségek (paradicsom, cukkini, padlizsán)		Igen	180-200	50-60	2
Pirítás		—	3 (magas)	3-6	5
Halfilé / steak		—	2 (közepes)	20-30 **	4 3
Kolbász / Kebab / Oldalas / Hamburger		—	2-3 (közepes–magas)	15-30 **	5 4
Sült csirke 1-1,3 kg		—	2 (közepes)	55-70 ***	2 1
Báránycomb/csulók		—	2 (közepes)	60-90 ***	3
Sült burgonya		—	2 (közepes)	35-55 ***	3
Csőben sült zöldség		—	3 (magas)	10-25	3
Aprósütemények	 Aprósütemények	Igen	135	50-70	5 4 3 1
Omlós sütemények	 Omlós sütemények	Igen	170	50-70	5 4 3 1
Kerek pizza	 Pizza	Igen	210	40-60	5 4 2 1
Teljes fogás: Gyümölcsös pite (5. szint) / lasagne (3. szint) / hús (1. szint)		Igen	190	40-120 *	5 3 1
Teljes fogás: Gyümölcsös pite (5. szint) / sült zöldségek (4. szint) / lasagne (2. szint) / hússzeletek (1. szint)	 Menü	Igen	190	40-120 *	5 4 2 1
Lasagna és hús		Igen	200	50-100 *	4 1
Húsok és burgonya		Igen	200	45-100 *	4 1
Hal és zöldségek		Igen	180	30-50 *	4 1
Töltött sütek		—	200	80-120 *	3
Hússzeletek (nyúl, csirke, bárány)		—	200	50-100 *	3

* Becsült időtartam: Az ételek kivethetők a sütőből ettől eltérő időpontokban is, személyes preferenciáktól függően.

** A sütési idő felénél fordítsa meg az ételt.

*** Fordítsa meg az ételt a sütési idő kétharmadánál (ha szükséges).

A SÜTÉSI TÁBLÁZAT HASZNÁLATA































Ez a táblázat a különböző típusú ételekhez legjobban használható funkciót, tartozékokat és szintet tartalmazza.

A sütési idő az étel sütőbe helyezésével kezdődik, nem tartalmazza az előmelegítést (ahol ez szükséges).

A sütési hőmérsékletek és időtartamok hozzávetőlegesek, és az étel mennyiségétől, valamint a használt tartozék típusától függenek.

Kezdetben használja a legalacsonyabb ajánlott beállításokat, és ha az étel nem sül eléggé, kapcsoljon át magasabb beállításokra.

Használja a mellékelt tartozékokat, valamint lehetőleg sötét színű fém süteményes formákat és tepsiket. Ugyancsak használhat jénai vagy kótálat és tartozékokat, de ne feledje, hogy a sütési időtartamok kissé hosszabbak lesznek.

Élelmiszer-kategóriák		Szint és tartozékok	Mennyiség	Sütési információk
SERPENYÓS RAGU ÉS SÜLT TÉSZTA	Friss	Lasagna 	500-3000 g *	Készítse el a kedvenc receptje szerint. Öntsön besamelszózt a tetejére, és a tökéletes pirításhoz szórja meg sajttal
		Cannelloni 	500-3000 g *	
	Fagyasztott	Lasagna 	500-3000 g	
		Cannelloni 	500-3000 g	
HÚS	Marha	Marhasült 	600-2000 g *	Kenje meg olajjal, sózza és borsozza. Ízlés szerint fűszerezze fokhagymával és zöldfűszerrel. Sütés után pihentesse 15 percig, mielőtt felvágna
		Borjúsült 	600-2500 g *	
		Steak  	2-4 cm	Kenje meg olajjal, és fűszerezze rozsmaringgal. Sózza és borsozza. Terítse szét egyenletesen a rácsponcon. A sütési idő 2/3-ánál fordítsa meg
		Hamburger  	1,5-3 cm	
	Sertés	Lassú sütés 	600-2000 g *	Kenje meg olajjal, sózza és borsozza. Ízlés szerint fűszerezze fokhagymával és zöldfűszerrel. Sütés után pihentesse 15 percig, mielőtt felvágna
		Sertéssült 	600-2500 g *	
		Sertéslábszár 	500-2000 g *	Sütés előtt kenje meg olajjal és sózza meg. A sütési idő 2/3-ánál fordítsa meg
		Sertésoldalas  	500-2000 g	
	Bárány	Szalonna  	250 g	Terítse szét egyenletesen a sütőrácsra. A sütési idő 3/4-énél fordítsa meg
		Báránysült 	600-2500 g *	Kenje meg olajjal, sózza és borsozza. Ízlés szerint fűszerezze fokhagymával és zöldfűszerrel. Sütés után pihentesse 15 percig, mielőtt felvágna
Bárányborda 		500-2000 g *		
Báránycomb 		500-2000 g *		
Csirke		Sült csirke 	600-3000 g *	Kenje meg olajjal, és ízlés szerint fűszerezze. Sózza és borsozza. Tegye a sütőbe a mellehúsával felfelé
		Töltött sült csirke 	600-3000 g *	
		Csirke darabok 	600-3000 g *	Kenje meg olajjal, és ízlés szerint fűszerezze. Oszlassa el egyenletesen a cseppfelfogó tálcán a bőrös résszel lefelé
		Csirkefilé / Mell  	1-5 cm	
Sült kacs	Kacsasült 	600-3000 g *	Kenje meg olajjal, sózza és borsozza. Ízesítse fokhagymával és zöldfűszerekkel ízlés szerint	
	Töltött sült kacs 	600-3000 g *		
	Kacsadarabok 	600-3000 g *		
	Kacsafilé / mell  	1-5 cm	Kenje meg olajjal, sózza és borsozza. Ízlés szerint fűszerezze fokhagymával és zöldfűszerrel. A sütési idő 2/3-ánál fordítsa meg	

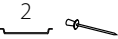
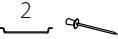
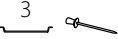


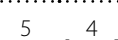



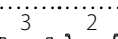





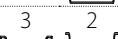


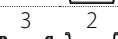


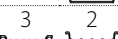










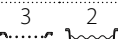

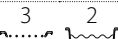

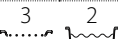

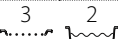











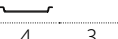

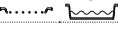


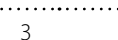
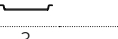

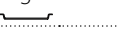



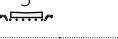

TARTOZÉKOK

















Sütőrács

Sütőtepsi vagy
sütőforma
a sütőrácsraCseppfelfogó tálca /
süteményes tepsi
vagy sütőtepsi a
sütőrácsraCseppfelfogó tálca /
SütőtepsiCseppfelfogó tálca
500 ml vízzel

Ételszonda

	Élelmiszer-kategóriák	Szint és tartozékok	Mennyiség	Sütési információk	
HÚS	Sült pulyka és liba	Libasült	 2	600-3000 g *	Kenje meg olajjal, sózza és borsozza. Ízesítse fokhagymával és zöldsűszerekekkel ízlés szerint
		Töltött sült liba	 2	600-3000 g *	
		Pulykadarabok	 3	600-3000 g *	
	Húsételek	Filé / mell	 5  4	1-5 cm	Kenje meg olajjal, és ízlés szerint fűszerezze. Sózza és borsozza. Tegye a sütőbe a mellehúsával felfelé. A sütési idő 2/3-ánál fordítsa meg
		Kebab	 5  4	1 rác	Sütés előtt kenje meg olajjal és sózza meg. A sütési idő felénél fordítsa meg
		Kolbász és virsli	 5  4	1,5-4 cm	Terítse szét egyenletesen a sütőrácsra. Szurkálja meg a kolbászokat, hogy ne hasadjanak meg. A sütési idő 2/3-ánál fordítsa meg
HAL	Sült egész hal	Lazac	 3  2  1	0,2-1,5 kg *	Kenje meg olajjal, sózza és borsozza. Ízesítse fokhagymával és zöldsűszerekekkel ízlés szerint
		Szürke tőkehal	 3  2  1	0,2-1,5 kg *	
		Tőkehal	 3  2  1	0,2-1,5 kg *	
		Tengeri sügér	 3  2  1	0,2-1,5 kg *	
		Vörös durbincs	 3  2  1	0,2-1,5 kg *	
		Márna	 3  2  1	0,2-1,5 kg *	
		Egész hal	 3  2  1	0,2-1,5 kg *	
		Hal sókéregben	 3  1	0,2-1,5 kg *	
HAL	Sült filék és szeletek	Tonhalsteak	 3  2	1-3 cm	Kenje meg olajjal, sózza és borsozza. Ízesítse fokhagymával és zöldsűszerekekkel ízlés szerint
		Lazacsteak	 3  2	1-3 cm	
		Kardhalsteak	 3  2	0,5-3 cm	
		Tőkehalsteak	 3  2	100-300 g	
		Tengeri sügér filé	 3  2	50-150 g	
		Vörös durbincs filé	 3  2	50-150 g	
		Egyéb filék	 3  2	0,5-3 cm	
		Halfilé	 3  2	0,5-3 cm	
HAL	Grillezett tengeri élelmiszerek	Fésűkagyló	 4	egy tálca	Bundázza zsemlemorzzába, ízesítse olajjal, fokhagymával, borsal és petrezselyemmel
		Csőbensült kékagyló	 4	egy tálca	
		Garnélák	 4  3	egy tálca	Kenje meg olajjal, sózza és borsozza. Ízesítse fokhagymával és zöldsűszerekekkel ízlés szerint
		Rákok	 4  3	egy tálca	
ZÖLDSÉGEK	Sült zöldségek	Burgonya	 3	500-1500 g	Darabolja fel, ízesítse olajjal, sóval és zöldsűszerekekkel, mielőtt a sütőbe teszi
		Töltött zöldségek	 3	100-500 g/db	Kenje meg olajjal, sózza és borsozza. Ízesítse fokhagymával és zöldsűszerekekkel ízlés szerint
		Egyéb zöldségek	 3	500-1500 g	
	Csőbensült zöldségek	Burgonya	 3	egy tálca	Darabolja fel, ízesítse olajjal, sóval és zöldsűszerekekkel, mielőtt a sütőbe teszi
		Paradicsom	 3	egy tálca	Bundázza zsemlemorzzába, ízesítse olajjal, fokhagymával, borsal és petrezselyemmel
		Bors	 3	egy tálca	Készítse el a kedvenc receptje szerint. Szórja meg sajttal, hogy szépen megpiruljon
		Brokkoli	 3	egy tálca	Készítse el a kedvenc receptje szerint.
		Karfiol	 3	egy tálca	Öntsön besamelszószt a tetejére, és a tökéletes pirításhoz szórja meg sajttal
		Egyebek	 3	egy tálca	
				 3	

	Élelmiszer-kategóriák	Szint és tartozékok	Mennyiség	Sütési információk
TORTÁK ÉS SÜTEMÉNYEK	Kelt torták	Piskóta formában 	500-1200 g *	Állítson össze 500-900 g zsírszegény piskótatésztát. Vajazzon ki egy sütőformát, tegyen bele sütőpapírt, és öntse bele a tésztát
		Gyümölcsös kelt torta formában 	500-1200 g *	Készítsen tésztát kedvenc receptje szerint darabolt vagy szeletelt gyümölccsel. Vajazzon ki egy sütőformát, tegyen bele sütőpapírt, és öntse bele a tésztát
		Csokoládés kelt torta formában 	500-1200 g *	Állítson össze 500-900 g zsírszegény piskótatésztát. Vajazzon ki egy sütőformát, tegyen bele sütőpapírt, és öntse bele a tésztát
		Piskóta tepsiben 	500-1200 g *	Állítson össze 500-900 g zsírszegény piskótatésztát. Vajazzon ki egy sütőtálcát, tegyen bele sütőpapírt, és öntse bele a tésztát
	Sütemények és töltött piték	Aprósütemények 	200-600 g	Gyúrjon tésztát 500 g lisztből, 200 g sózott vajból, 200 g cukorból és 2 tojásból. Ízesítse gyümölcsaromával. Hagyja lehűlni. Terítse szét a tésztát egyenletesen a kívánt formára. Tegye az aprósüteményt a sütőtepsire
		Croissant-ok (frissen) 	egy tálca	Ossza szét egyenletesen a tepsin. Tálalás előtt várja meg, míg kihűl
		Croissant (fagyasztott) 	egy tálca	
		Fánk 	egy tálca	
		Habcsók 	10-30 g/db	Készítsen el egy adagot 2 tojásfehérje, 80 g cukor és 100 g kókuszreszelék felhasználásával. Ízesítse vaníliával és mandulaaromával. Formázzon belőle 20-24 darabot, és tegye a kiszírozott sütőtepsire
		Omlós sütemény formában 	400-1600 g	Gyúrjon tésztát 500 g lisztből, 200 g sózott vajból, 200 g cukorból és 2 tojásból. Ízesítse gyümölcsaromával. Hagyja lehűlni. Terítse szét egyenletesen a tésztát, és hajtogassa egy sütőformába. Töltse meg narancslekvárral, és süsse meg
		Rétes 	400-1600 g	Készítsen töltelékét szeletelt almából és fenyőmagból, majd ízesítse fahéjjal és szerecsendióval. Tegyen az edénybe egy kis vajot, szórja meg cukorral, és főzze 10-15 percig. Tekerje fel, és hajtsa be a végeit
		Gyümölccsel töltött pite 	500-2000 g	Terítse szét a tésztát egy piteformában, majd szórjon rá zsemlemorzsa, hogy az felszívja a gyümölcs levét. Töltse meg feldarabolt friss gyümölcsből, cukorból és fahéjból készült keverékkel
	SÓS SÜTEMÉNYEK	Sós sütemények 	800-1200 g	Egy 8-10 személyes piteformát béleljen ki tésztával, és szurkálja meg egy villával. Töltse meg a tésztát kedvenc töltelékével
		Zöldséges rétes 	500-1500 g	Készítsen keveréket darabolt zöldségekből. Locsolja meg olajjal, és süsse serpenyőben 15-20 percig. Hagyja lehűlni. Adjon hozzá túrót, ízesítse sóval, balzsamecettel és fűszerekkel. Tekerje fel, és hajtsa be a végeit

TARTOZÉKOK



Sütőrács



Sütőtepsi vagy sütőforma a sütőrácsra



Cseppfelfogó tálca / süteményes teps
vagy sütőtepsi a sütőrácsra






















Cseppfelfogó tálca / Sütőtepsi



Cseppfelfogó tálca
500 ml vízzel




Ételzonda

	Élelmiszer-kategóriák	Szint és tartozékok	Mennyiség	Sütési információk
KENYÉR	Tekercsek	3 	60-150 g/db *	Készítsen egy könnyű kenyértésztát kedvenc receptje alapján. Kelesztés előtt formázzon belőle kifliket. A kelesztéshez használja a sütő kelesztés funkcióját
	Közepes méretű kenyér	3 	200-500 g/db *	Készítsen egy könnyű kenyértésztát kedvenc receptje alapján
	Szendvicsskenyér formában	2 	400-600 g/db *	Készítsen egy könnyű kenyértésztát kedvenc receptje alapján. A kelesztéshez tegye egy kenyérsütő formába. A kelesztéshez használja a sütő kelesztés funkcióját
	Nagy kenyér	2 	700-2000 g *	Készítsen egy könnyű kenyértésztát kedvenc receptje alapján
	Teljes kiőrlésű	2 	500-2000 g *	
	Bagett	3 	200-300 g/db *	Készítsen egy könnyű kenyértésztát kedvenc receptje alapján. Formázzon bagetteket kelesztés előtt. A kelesztéshez használja a sütő kelesztés funkcióját
	Speciális kenyér	2 	-	Készítsen egy könnyű kenyértésztát kedvenc receptje alapján
PIZZA	Pizza, vékony	2 	kerek tálca	Készítse el a pizzatésztát a következő összetevőkből: 150 ml víz, 15 g élesztő, 200-225 g liszt, olaj, só. A kelesztéshez használja a sütő kelesztés funkcióját.
	Pizza, vastag	2 	kerek tálca	Nyújtsa ki a tésztát egy enyhén kivajazott sütőtepsire. Tegyen rá például paradicsomot, mozzarella sajtót és sonkát
	Pizza, fagyasztott	2  4  1  5  3  1  5  4  2  1 	1-4 réteg	Vegye ki a csomagolásból. Ossa szét egyenletesen a sütőrácson

TARTOZÉKOK

 Sütőrác

 Sütőtepsi vagy sütőforma a sütőrácson

 Cseppfelfogó tálca / süteményes tepsi vagy sütőtepsi a sütőrácson

 Cseppfelfogó tálca / Sütőtepsi

 Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel

 Ételzonda

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Bármilyen karbantartási vagy tisztítási munka előtt győződjön meg arról, hogy a sütő teljesen kihűlt. Ne használjon gőzzel tisztító berendezéseket.

Ne használjon acélgyapotot vagy dörzsölő/maró hatású tisztítószerket, mivel ezek károsíthatják a készülék felületeit.

Viseljen védőkesztyűt. A sütőt bármilyen karbantartási munka előtt le kell választani az elektromos hálózatról.

KÜLSŐ BURKOLATOK

- A felületeket nedves, mikroszálás törölkendővel tisztítsa. Ha nagyon szennyezettek, használjon néhány csepp pH-semleges tisztítószeret. Törölje le egy száraz ruhával.
- Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószerket. Ha ezek közül bármelyik termék véletlenül kapcsolatba kerül a készülék felületével, azonnal tisztítsa meg a készüléket egy nedves, mikroszálás törölkendővel.

BELSŐ BURKOLATOK

- Minden használat után hagyja kihűlni a sütőt, de lehetőleg akkor takarítsa ki, amikor még meleg,

és távolítsa el az ételfoltokat és lerakódásokat. A magas nedvességtartalmú ételek sütése során kicsapódott párát a teljesen kihűlt sütőből egy ronggyal vagy szivaccsal törölje ki.

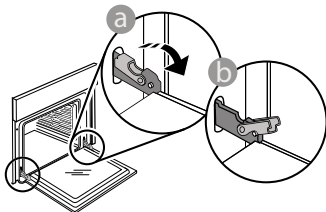
- Az ajtó üvegét megfelelő folyékony tisztítószerrel tisztítsa.
- A sütő ajtaja a tisztítás érdekében levehető.

TARTOZÉKOK

A tartozékokat minden használat után áztassa be mosogatószeres vízbe, használjon sütőkesztyűt, ha még forrók. Az ételmaradékok mosogatókefével vagy szivaccsal távolíthatók el.

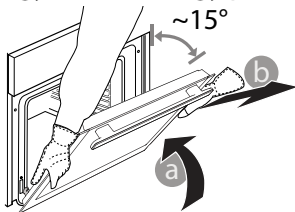
AZ AJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

1. Az ajtó levételéhez nyissa ki teljesen, és engedje le a kallantyúkat, amíg kioldási helyzetbe nem kerülnek.



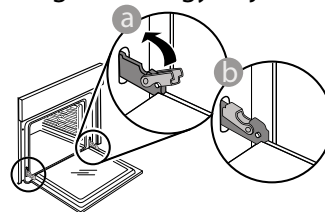
2. Csukja be az ajtót, amennyire tudja. Fogja meg jó szorosan, mindkét kezével az ajtót – ne a fogantyújánál fogva tartsa.

Egyszerűen távolítsa el az ajtót úgy, hogy folytatja a becsukását, és ezzel egyidejűleg húzza felfelé, amíg kireteszelődik az illesztéséből. Helyezze le az ajtót az egyik oldalára egy puha felületen.

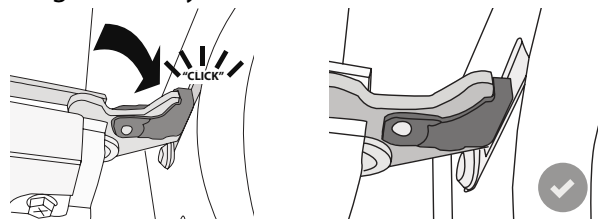


Illessze vissza az ajtót úgy, hogy a sütő elé emeli, az ajtón található mélyedéseket a zsanérok kampóira illeszti, majd rögzíti a felső részt a zsanérba.

3. Engedje le az ajtót, majd nyissa ki teljesen. Engedje le a kallantyúkat az eredeti helyzetükbe: győződjön meg arról, hogy teljes mértékben leengedte őket.



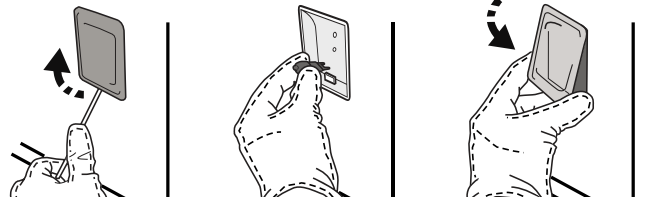
Óvatos nyomással ellenőrizze, hogy a kallantyúk megfelelő helyzetben vannak-e.



4. Próbálja meg becsukni az ajtót, és ellenőrizze, hogy illeszkedik-e a kezelőpanelhez. Ha nem, akkor ismétlje meg a fenti lépéseket. Az ajtó megsérülhet, ha nem megfelelően működik.

A BELSŐ VILÁGÍTÁS CSERÉJE

- Válassza le a sütőt az áramforrásról.
- Vegye ki a polcvezető síneket.
- Csavarhúzóval emelje ki a lámpabúrát.
- Cserélje ki az izzót.
- Helyezze vissza a lámpabúrát, és nyomja be határozottan, amíg a helyére nem kattann.
- Tegye vissza a polcvezető síneket.
- Csatlakoztassa ismét a sütőt az áramforrásra.



Ne feledje: Kizárólag 20-40 W/230 V, G9, T300 °C típusú halogénizzókat használjon. A termékben lévő izzót kifejezetten háztartási gépekhez tervezték, ezért helyiségek megvilágítására nem alkalmas (244/2009/EK rendelet). Az izzólámpák beszerezhetők a vevőszolgálattól.

Ne nyúljon az izzóhoz csupasz kézzel, mert az ujjlenyomatok károsíthatják az izzót. Ne működtesse a sütőt, ha a lámpabúra nincs visszahelyezve.

WIFI GYIK

Milyen WIFI-protokollt támogat a készülék?

A beszerelt WIFI-adapter az európai országokban érvényes WIFI b/g/n beállítást támogatja.

Milyen beállításokat kell használni a router szoftverénél?

A szükséges routerbeállítások: 2,4 GHz, WIFI b/g/n, aktív DHCP és NAT.

Melyik WPS-verziót támogatja a készülék?

WPS 2.0 vagy újabb verzió. Olvassa el a router dokumentációját.

Van különbség az Android és az iOS rendszert használó mobiltelefonok (vagy táblagépek) között?

Bármelyik operációs rendszert használhatja, ezek között nincs különbség.

A tetheringhez használható router helyett 3G-adatátvitel?

Igen, de a felhő alapú szolgáltatásokat állandó internetkapcsolattal rendelkező készülékekhez tervezték.



Hogyan ellenőrizhető, hogy az otthoni internetkapcsolat és a vezeték nélküli funkció működik-e?

A hálózatot egy okoseszköz segítségével tudja megkeresni. Mielőtt megkeresné, kapcsolja ki a többi adatkapcsolatot.

Hogyan ellenőrizhetem, hogy a készülék csatlakozik-e az otthoni vezeték nélküli hálózatra?

Lépjen be a router konfigurációs oldalára (lásd router útmutatója), és ellenőrizze, hogy a készülék MAC-címe szerepel-e a vezeték nélkül csatlakoztatott eszközök listáján.

Hol találom meg a készülék MAC-címét?

Nyomja meg a  ikont, majd érintse meg a  WIFI-t, vagy keresse meg a készüléken: keresse meg a címkét, amelyen megtalálható az SAID-kód és a MAC-cím. A MAC-cím számok és betűk kombinációja, amely a „88:e7” kóddal kezdődik.

Hogyan tudom ellenőrizni, hogy a készülék vezeték nélküli funkciója engedélyezve van-e?

Használja okoseszközét és a 6th Sense Live alkalmazást, melyben ellenőrizheti, hogy a készülék hálózata látható-e, és csatlakozik-e a felhőhöz.

Mi akadályozhatja meg, hogy a jel eljusson a készülékhez?

Ellenőrizze, hogy a csatlakoztatott eszközök nem foglalják-e le a teljes elérhető sáv szélességet. Ellenőrizze, hogy a WIFI-t használható eszközök száma nem haladja-e meg a router által engedélyezett maximális számot.

Mekkora távolság lehet a router és a sütő között?

Normál esetben a WIFI-jel elég erős ahhoz, hogy néhány szobával arrébb is fogni lehessen, de ez nagyban függ a falak anyagától. Az okoseszközt a készülék közelébe helyezve ellenőrizheti a jelerősséget.

Mi a teendő, ha a vezeték nélküli kapcsolat nem elérhető a készüléknél?


Az otthoni WIFI-hálózat lefedettsége megnövelhető bizonyos készülékekkel, mint pl. hozzáférési pontok, WIFI jelismétlők és powerline adapterek használatával (ezek nem tartozékok).

Hol találom a vezeték nélküli hálózatom nevét és jelszavát?

Olvasza el a router dokumentációját. A routeren általában található egy címke azokkal az adatokkal, melyek segítségével a csatlakoztatott eszközről hozzáférhet a készülék beállításaihoz.

Mi a teendő, ha a routerem valamelyik szomszéd WIFI-csatornáját használja?

Állítsa be a routert úgy, hogy a saját WIFI-csatornáját használja.

Mit tegyek, ha megjelenik a kijelzőn a  ikon, vagy ha a sütő nem képes stabilan kapcsolódni az otthoni routerhez? Előfordulhat, hogy a készülék csatlakozik a routerhez, de az internetre nem sikerül csatlakoznia. Ha csatlakoztatni kívánja a készüléket az internetre, ellenőrizze a router és/vagy a szolgáltató beállításait.

Routerbeállítások: A NAT legyen bekapcsolva, a tűzfalat és a DHCP-t pedig megfelelően kell konfigurálni. Támogatott jelszótitkosítás: WEP, WPA, WPA2. Más titkosítási típus használatához lásd a router útmutatóját.

Szolgáltatói beállítások: Ha az internetszolgáltató korlátozza az internetre csatlakoztatható MAC-címek számát, előfordulhat, hogy a készülék nem csatlakoztatható a felhő alapú szolgáltatáshoz. A MAC-cím a készülék egyedi azonosítója. Forduljon az internetszolgáltatóhoz, ha tudni szeretné, hogyan csatlakoztathatók az internetre a számítógéptől eltérő eszközök.

Hogyan ellenőrizhető, hogy működik-e az adatátvitel?

A hálózat létrehozása után kapcsolja ki a sütőt, várjon 20 másodpercet, majd kapcsolja vissza: Ellenőrizze, hogy az alkalmazás kijelzi-e a készülék felhasználói felületének állapotát. Válasszon egy másik ciklust vagy opciót, és ellenőrizze annak állapotát az alkalmazásban.

Bizonyos beállítások esetén néhány másodperc szükséges ahhoz, hogy az adatok megjelenjenek az alkalmazásban.











Hogyan válthatok Whirlpool fiókot úgy, hogy a csatlakozó készülékeim megmaradjanak?

Létrehozhat egy új fiókot, de ne feledje a készüléket kitörölni a régi fiókból, mielőtt megpróbálná az új fiókhoz társítani.


Kicséréltem a routert, mi a teendő?

Megtarthatja a meglévő beállításokat (hálózati nevet és jelszót), vagy törölheti az előző beállításokat a készülékből, és ismét elvégezheti a beállítási folyamatot.


A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik.	Áramkimaradás. Nincs csatlakoztatva a hálózathoz.	Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és hogy a sütő elektromos bekötése megtörtént-e. Kapcsolja ki a sütőt, majd kapcsolja be újra, hogy lássa, fennáll-e még a probléma.
A kijelzőn az „F” betű, majd egy szám vagy egy betű látható.	Sütőhiba.	Hívja a legközelebbi ügyfélszolgálatot, és olvassa be az „F” betű után látható számot. Nyomja meg a  gombot, érintse meg az  „Info” jelet, majd válassza a „Factory Reset” (Gyári beállítások visszaállítása) opciót. Minden mentett beállítás törlődik.
Áramkimaradás.	Helytelen áramfogyasztási beállítás.	Ellenőrizze, hogy a háztartási elektromos hálózat teljesítménye legalább 3 kW. Ha nem ez a helyzet, csökkentse a teljesítménybeállítást 13 amperre. A módosításhoz nyomja meg a  gombot, válassza a  „További üzemmódok” opciót, majd a „Teljesítménykezelés” opciót.
A funkció nem indul. A funkció nem elérhető Demo üzemmódban.	A Bolti demó üzemmód fut.	Nyomja meg a  gombot, érintse meg az  „Info” opciót, majd válassza a „Demo üzemmód tárolása” opciót a kilépéshez.
A kijelzőn a  ikon látható.	A WIFI router ki van kapcsolva. A router beállításai megváltoztak. A vezeték nélküli kapcsolat nem éri el a készüléket. A sütő nem képes stabilan kapcsolódni az otthoni hálózatra. A kapcsolódást nem támogatja a hálózat.	Ellenőrizze, hogy a WIFI-router csatlakozik-e az internetre. Ellenőrizze, hogy a WIFI-jel kellően erős-e a készülék közelében. Próbálja újraindítani a routert. Lásd a „WIFI GYIK” fejezetben. Ha az otthoni vezeték nélküli hálózatának beállításai megváltoztak, újra csatlakoztatni kell a készüléket a hálózatra: Nyomja meg a  gombot, érintse meg a  „WIFI” opciót, majd válassza a „Csatlakozás hálózathoz” parancsot.
A csatlakozást nem támogatja a rendszer.	Az Ön országában nem engedélyezett a távoli vezérlés.	Vásárlás előtt nézzen utána, hogy az Ön országában engedélyezett-e az elektromos készülékek távoli vezérlése.
Az érintőképernyő nem működik megfelelően.	Elhasználódás. A rendszer túltöltődése.	Tartsa lenyomva a  feliratot legalább 4 másodpercig. Kapcsolja be a sütőt, és ellenőrizze, hogy a hiba továbbra is fennáll-e.

TERMÉKSPECIFIKÁCIÓ

 [www](http://www.docs.whirlpool.eu) A készülék energiafogyasztási adatait tartalmazó adatlapja letölthető a Whirlpool weboldaláról: docs.whirlpool.eu

A HASZNÁLATI ÉS KEZELÉSI ÚTMUTATÓ BESZERZÉSE

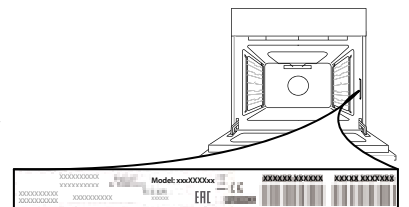
>  www A Használati és kezelési útmutató a termékkód megadása után letölthető weboldalunkról (docs.whirlpool.eu) (használhatja ezt a QR-kódot).



> Vagy vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal.

A VEVŐSZOLGÁLAT ELÉRHETŐSÉGE

Elérhetőségeinket a garancialevélen találja. Amikor az ügyfélszolgálattal beszél, kérjük, hogy olvassa be a termék azonosító tábláján található adatokat.



400011262023

Nyomtatva Olaszországban