

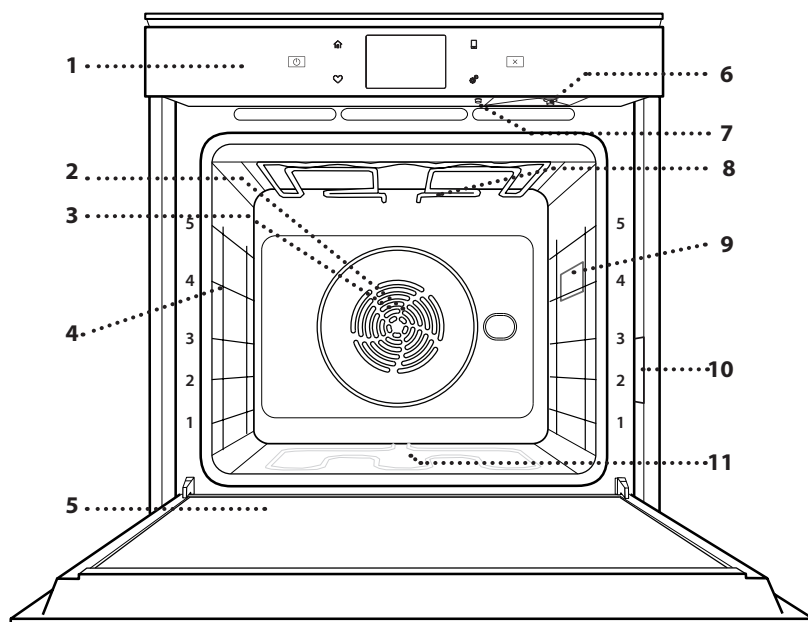

**KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT
VÁLASZTOTTA**

Teljes körű szolgáltatásaink eléréséhez,
kérjük, regisztrálja termékét honlapunkon:
www.whirlpool.eu/register



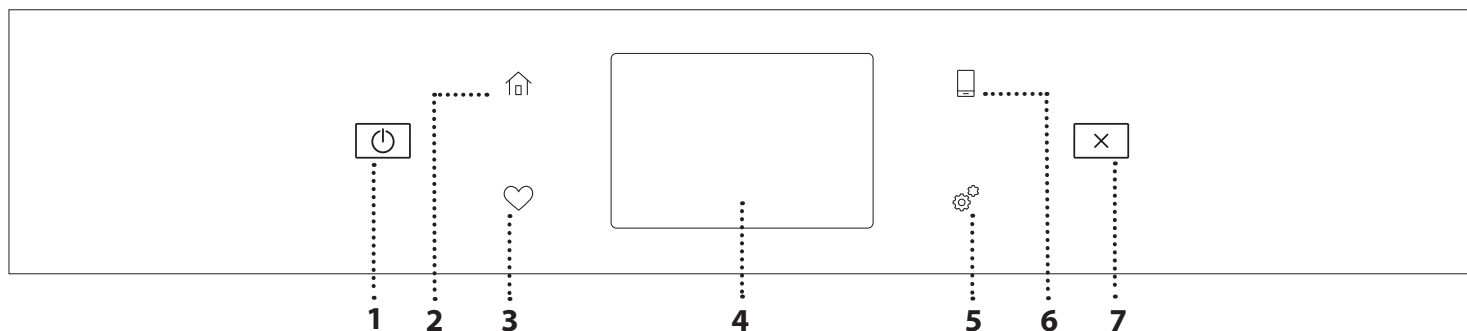
**A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a
Biztonsági útmutatót.**

A TERMÉK BEMUTATÁSA



1. Kezelőpanel
2. Ventilátor
3. Kör alakú fűtőelem
(nem látható)
4. Polcvezető sínek
(a szintek a sütő elején vannak feltüntetve)
5. Ajtó
6. Bevezető cső csatlakozófeje
7. Leeresztő fej
8. Felső fűtőelem/grill
9. Világítás
10. Azonosító tábla
(ne távolítsa el)
11. Alsó fűtőelem
(nem látható)

A KEZELŐPANEL BEMUTATÁSA


1. BE /KI

A sütő be- és kikapcsolása.

2. KEZDŐKÉPERNYŐ

Gyors hozzáférés a főmenühez.

3. KEDVENCEK

Megnyitja a leggyakrabban használt funkciók listáját.

4. KIJELZŐ
5. ESZKÖZÖK

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

6. TÁVVEZÉRLÉS

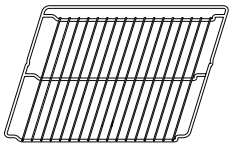
A 6th Sense Live Whirlpool alkalmazás használatának engedélyezése.

7. MÉGSE

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

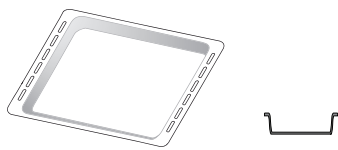
TARTOZÉKOK

RÁCSPOLC



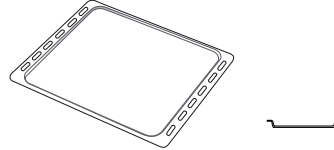
Ételek sütésére vagy edények, sütőformák és egyéb hőálló tartozékok alátámasztására

CSEPPFELFOGÓ TÁLCA



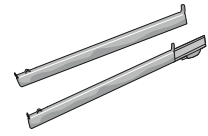
Használható sütőtepsiként hús, hal, zöldségek, focaccia stb. készítéséhez, vagy a sütőrács alá helyezve a sütéskor lecsöpögő szaft összegyűjtésére.

SÜTEMÉNYES TEPSI



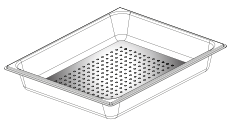
Használható különféle kenyerek és sütemények, valamint sült hal stb. készítéséhez.

KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK *



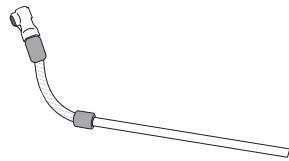
A tartozékok behelyezését és kivételét segíti.

GŐZÖLŐTÁLCA



Megkönnyíti a gőz keringését, tehát az étel egyenletesebben fő meg. Helyezze a cseppfelfogó tálca alá a lévő szintre, így a szaft abba csöpöghet. **

BEVEZETŐ CSŐ



Csatlakoztassa a speciális fejhez a tartályba töltendő víz szívásához. Használat után alaposan öblítse le és szárítsa meg, majd hűvös, száraz helyen tárolja.

* Csak bizonyos típusoknál elérhető

** Csak a GŐZ funkcióhoz használja

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.

Más tartozékokat, mint például a cseppfelfogó tálca és a sütőtepsit is vízszintesen kell behelyezni a sütőbe, a sütőrácsokhoz hasonló módon.

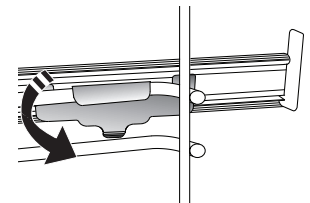
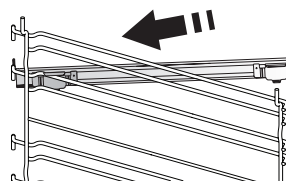
A POLCVEZETŐ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE

- 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 visszahelyezéséhez először illessze azokat vissza a felső illesztésekbe. 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 sínrel is.



Ne feledje: A kihúzható tartósínek bármely szintre felszerelhetők.

SÜTÉSI FUNKCIÓK



KÉZI FUNKCIÓK

- **ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS**
Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.
- **KONVEKCIÓS SÜTÉS**
Hús vagy töltött torták sütéséhez egyszerre csak egy szinten.
- **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.
- **GRILL**
Steak, kebab és kolbászok grillezése, csőben sült zöldségek sütése és kenyérpirítás. Hús sütésekor javasoljuk a cseppfelfogó tálca használatát a kicsöpögő húslé és szaft összegyűjtéséhez: Helyezze a tálcát a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 500 ml vizet.
- **TURBO GRILL**
Nagy egybesült húsok sütése (báránycomb, marhasült, csirke). Javasoljuk a cseppfelfogó tálca használatát a kicsöpögő húslé és szaft összegyűjtéséhez: Helyezze a tálcát a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 500 ml vizet.
- **GYORS ELŐMELEGÍTÉS**
A sütő gyors előmelegítése.
- **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.
- **GŐZÖLÉS**
 - » **TISZTA GŐZ**
Természetes és egészséges ételek készítése gőzzel, ami megőrzi az ételek természetes tápanyagait. Ez a funkció kifejezetten zöldségek, hal és gyümölcsök készítéséhez, valamint blansírozáshoz ideális. Ha a csomagoláson más utasítást nem talál, vegye le a védőfóliát az ételről, mielőtt a sütőbe tenné.
 - » **HŐLÉGBEFÚVÁS + GŐZÖLÉS**
A gőz és a hőlégbefúvás tulajdonságainak kombinálásával ez a funkció lehetővé teszi, hogy kellemesen ropogósra pirítsa az ételek külsejét, miközben belül puhák és szaftosak maradnak. A legjobb sütési eredmény érdekében javasoljuk, hogy 3 - MAGAS gőzszintet válasszon hal, 2 - KÖZEPES szintet hús és 1 - ALACSONY szintet kenyér és desszertek sütéséhez.

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 COOKING**
Nagyobb darab (2,5 kg feletti) húsok sütése. 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 ÉTEL**
Ez a funkció automatikusan kiválasztja a legjobb sütési hőmérsékletet és módot a gyorsfagyasztott készételek 5 különböző kategóriájához. A sütőt nem szükséges előmelegíteni.



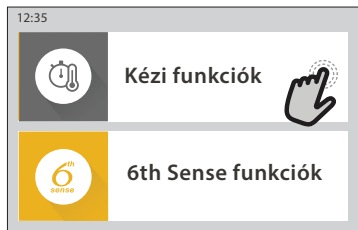
6th SENSE

- 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 KIJELEZŐ HASZNÁLATA

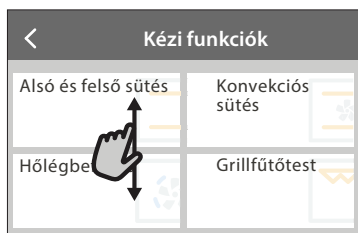
Kiválasztás vagy mentés:

Érintse meg a kijelzőt a kívánt érték vagy menüelem kiválasztásához.



Böngészés a menüben vagy a listákban:

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



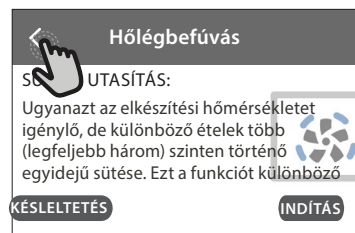
Beállítások mentése vagy továbblépés a következő képernyőre:

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




Visszalépés az előző képernyőre:

Érintse meg az < ikont.



ELSŐ HASZNÁLAT

A legelső használatkor meg kell adni a termék alapbeállításait.

Ezeket a beállításokat később bármikor megváltoztathatja, ha a  gombot megnyomva belép a „Tools” (Eszközök) menübe.

1. A NYELV KIVÁLASZTÁSA

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

- Húzza végig az ujját a kijelzõn, 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 mobilkészületről. A sütő távvezérléséhez először el kell végeznie a távvezérlés beállítását. Ehhez a folyamathoz készülékét regisztrálnia kell, és csatlakoztatnia kell az otthoni hálózathoz.

- 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. Okoseszközén ellenőrizze, hogy az otthoni vezeték nélküli hálózat jele kellően erős-e a készülék közelében is.

Minimális rendszerkövetelmények.

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

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

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

1. Töltse le a 6th Sense Live alkalmazást

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 App Store-ból vagy a Google Play Store-ból is.

2. Fiók létrehozása

Ha még nem rendelkezik fiókkal, először létre kell hoznia egyet. Ennek segítségével hálózathoz rendelheti készülékeit, és távolról felügyelheti és vezérelheti azokat.

3. Regisztrálja készülékét

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

4. Csatlakozás a WIFI-hálózathoz

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

Ha az Ön routere támogatja a WPS 2,0 (vagy újabb) rendszert, válassza a „KÉZI” opciót, majd érintse meg a „WPS beállítás” gombot: Nyomja meg a vezeték nélküli routeren a WPS gombot a két készülék közötti kapcsolat létrehozásához.

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).

5. IDŐ ÉS DÁTUM BEÁLLÍTÁSA

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

- Érintse meg a megfelelő számokat az idő beállításához.
 - Érintse meg a „BEÁLLÍTÁS” gombot a mentéshez.
- Miután beállította az időt, be kell állítania a dátumot is
- Érintse meg a megfelelő számokat a dátum beállításához.
 - Érintse meg a „BEÁLLÍTÁS” gombot a mentéshez.

6. 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 „OK” gombot az alapbeállítás befejezéséhez.

7. 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.

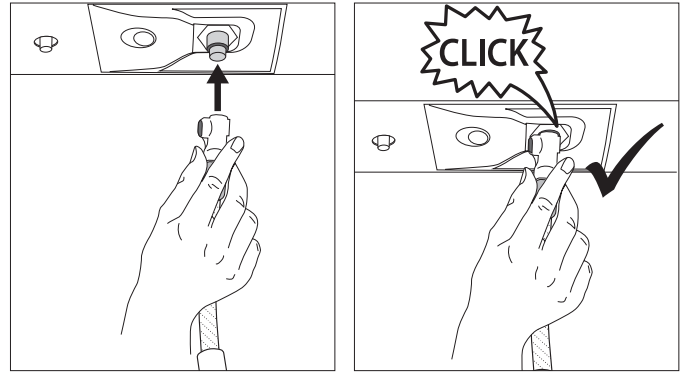
A készülék első használatát követően érdemes kiszellőztetni a helyiséget.

8. A TARTÁLY FELTÖLTÉSE

A készülék a főzőskor történő gőzöléshez szükséges tartállyal rendelkezik (nem látható).

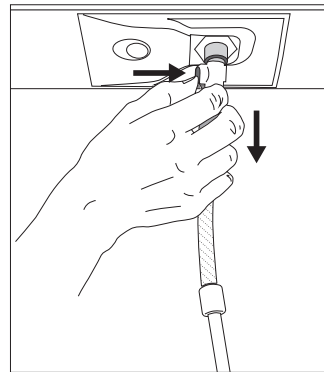
Gőzölést igénylő recept vagy program kiválasztásakor a kijelzőn megjelenő üzenet figyelmeztet, hogy helyezze be a bevezető csövet a víz betöltéséhez, és kigyullad a behelyezési pont közelében lévő jelzőfény.

Csatlakoztassa a csövet, de ne nyomja meg a gombot. A cső teljes illeszkedésekor kattánás hallatszik.



Ne feledje: A cső egyetlen módon csatlakoztatható megfelelően: ha a nyomógomb a bal oldalon marad.

Ezután helyezze a cső végét egy edénybe, amely legalább 1,7 l ivóvizet tartalmaz. Az optimális gőzöléshez javasoljuk, hogy a tartályt szobahőmérsékletű vízzel töltsé fel. Ha a tartályt a készülék ajtajára helyezi, ügyeljen, hogy óvatosan helyezze rá, hogy az ajtóüveg ne sérüljön.



Indítást követően a folyamat automatikusan leáll, amint a tartály megtelik.

A folyamat végén a kijelzőn üzenet jelzi, hogy csatlakoztassa le a csövet: ehhez nyomja meg az annak bal felső sarkában található gombot, és húzza meg enyhén a csövet.

Ne feledje: A vízszivárgás elkerülése érdekében javasoljuk, hogy a feltöltéshez használt tartozékot úgy

csatlakoztassa le, hogy az még a vízleeresztő tartályban található; ezután vegyen ki mindent, és csukja be az ajtót.

Ekkor elindítható a főzési program vagy a választott recepthez tartozó program.

Ha hosszabb ideig nem használta a gőzölés funkciókat, kifejezetten javasoljuk, hogy a gőzpárolás programot üres sütő mellett indítsa el, és a tartály legyen teljesen feltöltve.

NAPI HASZNÁLAT

1. A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

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

A kijelzőn választhat a Kézi és a 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 értékét, 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.

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/szünetel. 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.
- Csukja 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.
- Csukja 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 sütési idő meghosszabbításához.

9. KEDVENCEK

A Kedvencek funkció elmenti az Ön kedvenc receptjeihez tartozó beállításokat.


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 a funkció befejeződik, érintse meg a  gombot a kedvencek közé mentéshez. Így a jövőben gyorsabban hozzáférhet ugyanezekhez a beállításokhoz. A kijelző 4-féle kategóriában (reggeli, ebéd, nassolnivaló és vacsora) tárolja a kedvenceket.

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

MENTÉS UTÁN

A kedvencek menü megtekintéséhez nyomja meg a(z)  gombot: a funkciók a különböző kategóriák szerint csoportosítva és néhány javaslattal kiegészítve jelennek meg.

- Érintse meg a kívánt ételkategória ikonját a vonatkozó lista megtekintéséhez
- 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 egy képet vagy elnevezést is megadhat a kedvenc, személyre szabott ételekhez.

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

A kedvencek képernyőről a korábban elmentett funkciókat ki is törölheti:


- Érintse meg a  gombot a funkción.
- Érintse meg a „TÁVOLÍTSA EL” gombot.

Különböző ételek elkészítési időpontját is módosíthatja:

- 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.

Az adott elkészítési időpontot egyszerre csak egy ételhez 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.

TÁVVEZÉRLÉS ENGEDÉLYEZÉSE



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 az éppen futó funkciótól teljesen függetlenül, azt nem befolyásolva visszaszámol. Az időzítő bekapcsolása után kiválaszthat és aktiválhat funkciókat.

Az időzítő a kijelző jobb felső sarkában folytatja a visszaszámlálást.

Az időzítő kiválasztásához vagy átállításához:

- Nyomja meg a  gombot.
- Érintse meg a(z)  ikont.

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

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

VILÁGÍTÁS

A sütővilágítás bekapcsolása vagy kapcsolása.

ÖNTISZTÍTÁS

A 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.

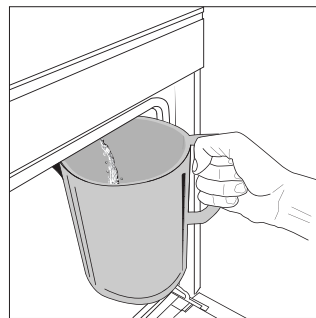
- A funkció bekapcsolása előtt ki kell venni a sütőből a tartozékokat.
- Ha a sütő lehűlt, öntsön 200 ml ivóvizet a sütő aljára.
- Érintse meg az „INDÍTÁS” gombot a tisztítási funkció indításához.

A ciklus kiválasztása után az automatikus tisztítás indítását el lehet halasztani. Érintse meg a „KÉSLELTETÉS” gombot a befejezési idő beállításához, a korábbiakban már ismertetett módon.

VÍZLEERESZTÉS

A leeresztés funkcióval leereszthető a tartályban lévő víz. A tartály rendszeres leeresztésével megelőzhető a víz pangása, ezért kifejezetten ajánljuk, hogy rendszeresen, minden gőzölési program után ürítse ki a tartályt.

Ha nem ereszti le rendszeresen a tartályt, az utolsó gőzölési program után néhány nappal a készülék figyelmezteti erre: ezt a figyelmeztetést nem lehet figyelmen kívül hagyni, és a termék normál használata csak a vízleeresztés után folytatható.



A „Leeresztés” funkció kiválasztása után, vagy a kijelzőn megjelenő figyelmeztetés esetén indítsa el a funkciót, és kövesse a jelzett lépéseket: Nyissa ki az ajtót, és helyezzen egy nagy (legalább 2 liter űrtartalmú) edényt a leeresztő kifolyó alá, amely a panel alján, a bevezető csatlakozófej bal oldalán található. Szükség esetén a

vezérlőpanel segítségével szüneteltethető, majd folytatható a leeresztés (például, ha a tartály megtelik vízzel a leeresztési folyamat közben).

Ne feledje: annak érdekében, hogy a víz mindenképpen hideg legyen, a tartály csak akkor eresztethető le, ha az utolsó program (vagy a készülék utolsó bekapcsolása) óta legalább 4 óra eltelt. A várakozási idő alatt a kijelzőn a következő felirat látható: <A víz TÚL FORRÓ. Várjon, amíg lehűl>.

VÍZKÖMENTESÍTÉS

A speciális funkció rendszeres használatával biztosítható a forraló és a gőzölő rendszer kiváló állapota. A rendszer a kijelzőn megjelenő üzenetben rendszeresen figyelmeztet arra, hogy végezze el a műveletet. A vízkömentesítési figyelmeztetés az utolsó vízkömentesítési program óta lefuttatott gőzpárolási programok száma vagy a gőzforraló üzemmórai függvényében kapcsol be (lásd a lenti táblázatot).

| „VÍZKÖMENTESÍTÉS SZÜKSÉGES” ÜZENET látható | TEENDŐ |
|---|--|
| 15 gőzpárolási ciklus 22 órányi gőzpárolás | Vízkömentesítés javasolt |
| 20 gőzpárolási ciklus 30 órányi gőzpárolás | Gőzölési program csak a vízkömentesítési ciklus lefuttatása után indítható |

Emellett a vízkömentesítés tetszés szerint bármikor elindítható, ha a felhasználó alaposabban ki kívánja tisztítani a tartályt és a belső gőzölőrendszert.

A funkció átlagos időtartama kb. 185 perc. A funkció indítása után kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat.

Ne feledje: A funkció szüneteltethető, de ha bármikor leállítja azt, a teljes vízkömentesítési ciklust az elejétől kell megismételni.

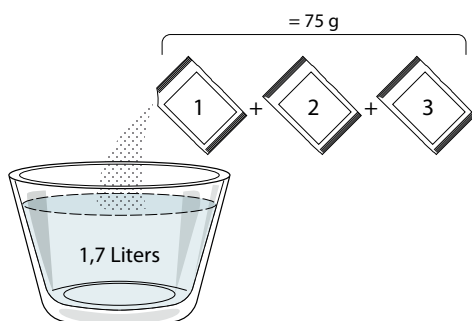
» 1.1. SZAKASZ: LEERESZTÉS (MAX. 3 PERC)

Ha a tartály nem üres, a vízkömentesítési folyamat indítása előtt le kell eresztetni a vizet. Ilyen esetben a Leeresztés részben megadottak szerint végezze el a vízleeresztést. Ha a tartály üres, a készülék automatikusan az 1.2. SZAKASZRA ugrik.

Ne feledje: annak érdekében, hogy a víz mindenképpen hideg legyen, ez a művelet csak akkor végezhető el, ha az utolsó program (vagy a készülék utolsó bekapcsolása) óta legalább 4 óra eltelt. A várakozási idő alatt a kijelzőn a következő felirat látható: „A VÍZ TÚL FORRÓ – várjon, amíg kellően lehűl”. Az edény legalább 2 literes legyen.

» 1.2. SZAKASZ: VÍZKÖMENTESÍTÉS (~120 PERC)

Ha a kijelzőn az oldat elkészítésére felhívó üzenet látható, adjon 3 tasak (75 g) speciális, sütőhöz való WPRO vízkömentesítőt 1,7 liter szobahőmérsékletű ivóvízhez.



A vízkömentesítő oldat elkészítése után nyomja meg a KÉSZ gombot, és csatlakoztassa a csövet a kijelzőn látható utasítások szerint, majd nyomja meg az INDÍTÁS gombot. Ha a tartály megtelt, a szivattyú leáll; ekkor a rendszer készen áll a fő vízkömentesítési folyamat indítására.

A vízkömentesítési szakaszok elvégzése alatt nem kell a készüléknél várnia. Az egyes szakaszok végét hangjelzés jelzi, és a kijelzőn megjelennek a következő szakaszra vonatkozó utasítások.

» 1.3. SZAKASZ: LEERESZTÉS (MAX. 3 PERC)

Ha a kijelzőn megjelenik az üzenet, hogy helyezzen egy edényt a vízleeresztő nyílás alá, a Leeresztés részben megadottak szerint végezze el a vízleeresztést.

» 2.1. SZAKASZ: VÍZTARTÁLY FELTÖLTÉSE

A tartály és a gőzölőrendszer tisztításához öblítési ciklust kell végrehajtani. Töltsön 1,7 l tiszta ivóvizet egy edénybe, csatlakoztassa a csövet a kijelzőn látható utasítások szerint, majd nyomja meg az INDÍTÁS gombot. Ha a tartály megtelt, a szivattyú leáll. Csatlakoztassa le a csövet, és csukja be az ajtót.

» 2.2. SZAKASZ: ÖBLÍTÉS (~65 PERC)

A rendszer ekkor készen áll az utolsó öblítési folyamat indítására.

» 2.3. SZAKASZ: LEERESZTÉS (MAX. 3 PERC)

Az utolsó leeresztési művelet után a „Vízkömentesítés kész” üzenet látható a kijelzőn: a megerősítéshez nyomja meg a KÉSZ gombot.

Ekkor ismét használható az összes gőzölési funkció.

* A sütő gőzölő funkciójának kiváló hatékonyságú karbantartásához a professzionális WPRO vízkömentesítő javasolt. Kövesse a termék csomagolásán található használati utasításokat. Rendelés vagy információkérés a vevőszolgálaton vagy a www.whirlpool.eu webhelyen keresztül lehetséges

A Whirlpool nem vállal felelősséget a piacon elérhető más tisztítószerrel által okozott bármilyen károkért.

NÉMÍTÁS

Érintse meg az ikont a készülék hangjelzéseinek és riasztásainak kikapcsolásához vagy bekapcsolásához.

KEZELŐSZERVEK ZÁROLÁSA

A „Kezelőszervek zárolása” funkció aktiválásakor az érintőképernyős kijelző gombjai nem működnek, így azokat nem lehet véletlenül megnyomni.

A gombzár aktiválásához:

- Érintse meg a  ikont.

A gombzár feloldásához:

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

TOVÁBBI ÜZEMMÓDOK

A Sabbath üzemmód kiválasztása és az Energiagazdálkodás menü elérése.

PREFERENCIÁK

A sütő számtalan beállításának módosítása.
































WIFI

Beállítások módosítása vagy új otthoni hálózat konfigurálása.

INFO

A „Store Demo Mode” kikapcsolásához, a termék gyári alapállapotba történő átállítása és további információk beszerzése a termékről.

SÜTÉSI TÁBLÁZAT

| RECEPT | FUNKCIÓ | ELŐMELEGÍTÉS | HŐMÉRSÉKLET (°C) / GRILLEZÉSI SZINT | 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 |

FUNKCIÓK



Alsó és felső

sütés



Hőlégbefúvás



Konvekciós

sütés



Grill



TurboGrill



MaxiCooking



Cook 4



Eco

hőlégbefúvás

| RECEPT | FUNKCIÓ | ELŐMELEGÍTÉS | HŐMÉRSÉKLET (°C) / GRILLEZÉSI SZINT | IDŐTARTAM (perc) | POLC ÉS TARTOZÉKOK |
|--|----------------------|--------------|-------------------------------------|------------------|--------------------|
| Lasagne / gyümölcsös kosárcák (flán) / 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 |
| Pirítós | | - | 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/csülök | | - | 2 (közepes) | 60-90 *** | 3 |
| Sült burgonya | | - | 2 (közepes) | 35-55 *** | 3 |
| Csóben 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 pizzák | Kerek 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) | Menu | 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).

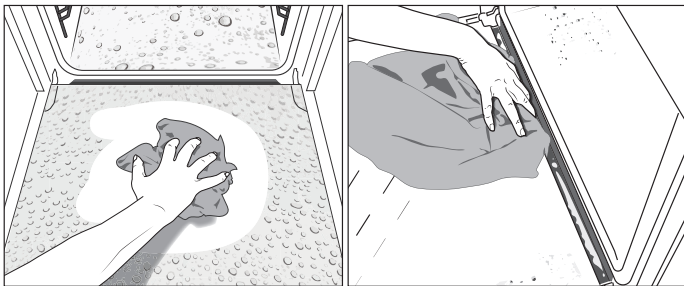
| TARTOZÉKOK | | | | | | |
|------------|----------|---------------------------------------|---|--------------------------------|----------------------------------|------------|
| | Rácspolc | Sütőtepsi vagy sütőforma a sütőrácsra | Cseppfelfogó tálca / süteményes tepsi vagy sütőtepsi a sütőrácsra | Cseppfelfogó tálca / sütőtepsi | Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel | Gőzlőtálca |

TISZTA GŐZ

| Recept | Előmelegítés | Hőmérséklet (°C) | Sütési idő (perc) | Szint és tartozékok | |
|-------------------------|--------------|------------------|-------------------|--|--|
| Friss zöldség (egész) | - | 100 | 30 - 80 | 2  | 1  |
| Friss zöldség (darabok) | - | 100 | 15 - 40 | 2  | 1  |
| Fagyasztott zöldségek | - | 100 | 20-40 | 2  | 1  |
| Egész hal | - | 90 | 40-50 | 2  | 1  |
| Halfilé | - | 90 | 20-30 | 2  | 1  |
| Csirkefilék | - | 100 | 15-50 | 2  | 1  |
| Tojás | - | 100 | 10 - 30 | 2  | 1  |
| Gyümölcs (egész) | - | 100 | 15 - 45 | 2  | 1  |
| Gyümölcs (darabok) | - | 100 | 10 - 30 | 2  | 1  |

Ne feledje: A gőzölési program végén óvatosan nyissa ki az ajtót a víz kifolyásának elkerülése érdekében.

MIUTÁN A KÉSZÜLÉK LEHŰLT:




1. Törölje át a belső üveget és a párafogó mélyedést egy kendővel vagy szivaccsal;
2. Áttöréskor különösen figyeljen a sütőtér felületére – minden nedvességet távolítson el;
3. Javasoljuk, hogy vegye ki az összes tartozékot, és futtasson le egy magas hőmérsékletű, legalább félórás programot (lehetőség szerint: légkeveréses sütés funkció, 1 óra időtartam, 250 °C-os hőmérséklet) a sütőtér teljes kiszáritása és a pára megszüntetése érdekében.

TARTOZÉKOK



Rácspolc



Sütőtepsi vagy
sütőforma
a sütőrácson



Cseppfelfogó tálca /
süteményes tepsi
vagy sütőtepsi a
sütőrácson



Cseppfelfogó tálca /
sütőtepsi



Cseppfelfogó tálca
500 ml vízzel









































Gőzölőtálca

HŐLÉGBEFÚVÁS + GŐZÖLÉS

| Recept | Gőzszint | Előmelegítés | Hőmérséklet (°C) | Sütési idő (perc) | Szint és tartozékok |
|---|-----------|--------------|------------------|-------------------|---------------------|
| Kecs / Aprósütemények | 1 - ALACS | - | 140-150 | 35-55 | 3 |
| | 1 - ALACS | - | 140 | 30-50 | 4 1 |
| | 1 - ALACS | - | 140 | 40-60 | 5 3 1 |
| Kis méretű torta / Muffin | 1 - ALACS | - | 160-170 | 30-40 | 3 |
| | 1 - ALACS | - | 150 | 30-50 | 4 1 |
| | 1 - ALACS | - | 150 | 40-60 | 5 3 1 |
| Kelt tészták | 1 - ALACS | - | 170-180 | 40-60 | 2 |
| Piskóta | 1 - ALACS | - | 160-170 | 30-40 | 2 |
| Focaccia | 1 - ALACS | - | 200-220 | 20-40 | 3 |
| Kenyér, vekni | 1 - ALACS | - | 170-180 | 70-100 | 3 |
| Zsemle | 1 - ALACS | - | 200-220 | 30-50 | 3 |
| Bagett | 1 - ALACS | - | 200-220 | 30-50 | 3 |
| Sült burgonya | 2 - KÖZEP | - | 200-220 | 50-70 | 3 |
| Borjú / Marha / Sertés 1 kg | 2 - KÖZEP | - | 180-200 | 60-100 | 3 |
| Borjú / Marha / Sertés (darabok) | 2 - KÖZEP | - | 160-180 | 60-80 | 3 |
| Marhasült angolosan 1 kg | 2 - KÖZEP | - | 200-220 | 40-50 | 3 |
| Marhasült angolosan 2 kg | 2 - KÖZEP | - | 200 | 55-65 | 3 |
| Báránycomb | 2 - KÖZEP | - | 180-200 | 65-75 | 3 |
| Pörkölt sertéscsülök | 2 - KÖZEP | - | 160-180 | 85-100 | 3 |
| Csirke / Gyöngytyúk / Kacsa 1-1,5 kg | 2 - KÖZEP | - | 200-220 | 50-70 | 3 |
| Csirke / Gyöngytyúk / Kacsa (darabok) | 2 - KÖZEP | - | 200-220 | 55-65 | 3 |
| Töltött zöldségek (paradicsom, cukkini, padlizsán) | 2 - KÖZEP | - | 180-200 | 25-40 | 3 |
| Halfilé | 3 - MAGAS | - | 180-200 | 15-30 | 3 |


A SÜTÉSI TÁBLÁZAT HASZNÁLATA

A táblázat felsorolja: receptek, szükséges-e előmelegítés, hőmérséklet (°C), grillezési szint, sütési idő (percben), javasolt tartozékok és sütési szintek. A sütési idő az étel sütőbe helyezésével kezdődik, nem tartalmazza az előmelegítést (ahol ez szükséges). A sütési hőmérsékletek és sütési időtartamok csupán hozzávetőleges értékek, melyek az étel mennyiségétől és a tartozékok típusától függően eltérőek lehetnek. Használja kezdetben a legalacsonyabb ajánlott értéket, és ha az étel nem sül át eléggé, állítsa magasabb értékekre. Használja a mellékelt tartozékokat, és lehetőleg sötét színű fém tortaformákat és tepsiket használjon. Ugyancsak használhat jénai tálat és tartozékokat, illetve kőedényeket, de ne feledje, hogy a sütési időtartamok kissé hosszabbak lesznek. A legjobb eredmények elérése érdekében körültekintően kövesse a sütési táblázatban a különféle tartószintekre helyezendő (mellékelt) tartozékok kiválasztására vonatkozóan adott tanácsokat.

| Recept | | Ajánlott mennyiség | Megfordítás (a sütési idő ekkora részének elteltékor) | Szint és tartozékok | |
|-----------------------------|--|----------------------|---|---|---|
| Serpényős raguk/Sült tészta | Friss lasagna | 500-3000 g | - | 2  1  | |
| | Fagyasztott lasagna | 500-3000 g | - | 2  1  | |
| | Fagyasztott cannelloni | 500-3000 g | - | 2  | |
| Rizs és gabona-félék | Rizs  | Fehér rizs | 100-500 g | - | 2  1  |
| | | Barna rizs | 100-500 g | - | 2  1  |
| | | Teljes kiőrlésű rizs | 100-500 g | - | 2  1  |
| | Magok és gabonafélék  | Quinoa | 100-300 g | - | 2  |
| | | Köles | 100-300 g | - | 3  |
| | | Tönköly | 100-300 g | - | 3  |
| | | Árpa | 100-300 g | - | 3  |
| Marha | Marhasült | 600-2000 g | - | 3  | |
| | Steak | 2-4 cm | - | 5  4  | |
| | Hamburger | 1,5-3 cm | 3/5 | 5  | |
| Sertés | Sertés | 600-2500 g | - | 3  | |
| | Sertésoldalas | 500-2000 g | 2/3 | 5  1  | |
| | Szalonna | 0,5-1,5 cm | - | 5  4  | |
| Hús | Sült csirke | Egész | 600-3000 g | - | 2  |
| | | Filé / Mell | 1-5 cm | 2/3 | 5  |
| | Sült kacs | Kacsafilé / mell | 1-5 cm | - | 5  4  |
| | Sült pulyka és liba | Filé / mell | 1-5 cm | - | 5  4  |
| Húsételek | Kebab | egy rács | 1/2 | 2  1  | |
| | Kolbász és virsli | 1,5-4 cm | 2/3 | 5  | |
| | Gőzölt hús  | Csirkefilék | 1-5 cm | - | 2  |
| Pulykafilék | | 1-5 cm | - | 2  | |

TARTOZÉKOK


Rácpolc








































Sütőtepsi vagy
sütőforma
a sütőrácsra


Cseppfelfogó tálca /
süteményes tepsi
vagy sütőtepsi a
sütőrácsra


Cseppfelfogó tálca /
sütőtepsi


Cseppfelfogó tálca
500 ml vízzel



Gőzöltőtálca

| Recept | | Ajánlott mennyiség | Megfordítás (a sütési idő ekkora részének elteltékor) | Szint és tartozékok |
|-----------------------|--|---------------------|---|--|
| Hal és tengeri ételek | Sült filék és szeletek | Tonhalsteak | 1-3 cm | 3  2  |
| | | Lazacsteak | 1-3 cm | 3  2  |
| | | Kardhalsteak | 0,5–2,5 cm | 3  2  |
| | | Tőkehalfilé | 100-300 g | 3  2  |
| | | Tengeri sügér filé | 50-150 g | 3  2  |
| | | Vörös durbincs filé | 50-150 g | 3  2  |
| | | Egyéb filék | 0,5–2,5 cm | - 5  |
| | | Fagyasztott filék | 0,5–2,5 cm | - 4  |
| | Párolt filék és szeletek  | Halfilé/szeletek | 0,5–2,5 cm | - 3  2  |
| | | Fagyasztott filék | 0,5–2,5 cm | - 3  2  |
| | Grillezett tengeri élelmiszerek | Fésűkagyló | egy tálca | - 4  |
| | | Rakott ételek | egy tálca | - 4  |
| | | Garnélák | egy tálca | - 4  3  |
| | | Rákok | egy tálca | - 4  3  |
| | Párolt tengeri ételek  | Fésűkagyló | egy tálca | - 2  1  |
| | | Kagylók | egy tálca | - 2  1  |
| | | Garnélák | egy tálca | - 2  1  |
| | | Rákok | egy tálca | - 2  1  |
| | | Tintahal | 100–500 g | - 2  1  |
| | | Polip | 500–2000 g | - 2  1  |

| Recept | | Ajánlott mennyiség | Megfordítás (a sütési idő ekkora részének elteltakor) | Szint és tartozékok | | | |
|----------------|--------------------------------|--------------------------|---|---------------------|---|---|---|
| Zöldségek | Sült zöldségek | Burgonya | 500–1500 g | - | 3 | | |
| | | Töltött zöldségek | 100–500 g | - | 3 | | |
| | | Egyéb zöldségek | 500–1500 g | - | 3 | | |
| | Csőbensült zöldségek | Burgonya | egy tálca | - | 3 | | |
| | | Paradicsom | egy tálca | - | 3 | | |
| | | Paprika | egy tálca | - | 3 | | |
| | | Brokkoli | egy tálca | - | 3 | | |
| | | Karfiol | egy tálca | - | 3 | | |
| | | Egyéb | egy tálca | - | 3 | | |
| | | Párolt friss zöldségek 🍴 | Egész burgonyák | 50–500 g * | - | 2 | 1 |
| | Burgonya - kicsi/darabok | | egy tálca | - | 2 | 1 | |
| | Borsó | | 200- 2500 g | - | 2 | 1 | |
| | Répa | | 200-2000 g | - | 2 | 1 | |
| | Brokkoli | | 200-3000 g | - | 2 | 1 | |
| | Karfiol | | 200-3000 g | - | 2 | 1 | |
| | Cukkini | | 200-2000 g | - | 2 | 1 | |
| | Egyéb zöldségek | | 200-2000 g | - | 2 | 1 | |
| | Gőzölt fagyasztott zöldségek 🍴 | | Burgonyadarabok | egy tálca | - | 2 | 1 |
| | | | Borsó | 200-3000 g | - | 2 | 1 |
| | | Brokkoli | 200-2000 g | - | 2 | 1 | |
| Sós sütemények | Sós sütemények | 800-1200 g | - | 2 | | | |
| | Zöldséges rétes | 500–1500 g | - | 2 | | | |

TARTOZÉKOK

 Rácspolc


































 Sütőtepsi vagy sütőforma a sütőrácsra

 Cseppfelfogó tálca / süteményes tepsi vagy sütőtepsi a sütőrácsra

 Cseppfelfogó tálca / sütőtepsi

 Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel

 Gőzöltőtálca

| | Recept | Ajánlott mennyiség | Megfordítás (a sütési idő ekkora részének elteltékor) | Szint és tartozékok |
|----------------------|----------------------------|--------------------|---|---|
| Torták és sütemények | Piskóta formában | 500-1200 g | - | 2  |
| | Aprósütemények | 200-600 g | - | 3  |
| | Croissant-ok | egy tálca * | - | 3  |
| | Fánk | egy tálca * | - | 3  |
| | Omlós sütemény formában | 400-1600 g | - | 3  |
| | Rétes | 400-1600 g | - | 3  |
| | Gyümölcszel töltött pite | 500-2000 g | - | 2  |
| | Flan | 200-1000 g | - | 2  |
| | Habcsók | 90-300 g | - | 3  |
| Kenyér | Tekercsek 🍞 | 60-150 g/db | - | 3  |
| | Szendvicskenyér formában 🍞 | 400-600 g/db | - | 2  |
| | Nagy kenyér 🍞 | 700-2000 g | - | 2  |
| | Bagett 🍞 | 200-300 g/db | - | 3  |
| Pizza | Fagyasztott | 1-4 réteg * | - | 2  4 1   5 3 1    5 4 2 1     |
| | Vékony | kerek - tálca * | - | 2  |
| | Vastag | kerek - tálca * | - | 2  |
| Gőzölt gyümölcsök 🍌 | Egész | 100-400 g | - | 2 1   |
| | Darabok | 500-3000 g | - | 2 1   |
| Gőzölt tojások | Fürj | - | - | 2 1   |
| | Baromfi | 50-80 g / db | - | 2 1   |

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Bármilyen karbantartási vagy tisztítási munka előtt győződjön meg arról, hogy a sütő teljesen kihűlt.

Ne használjon gőzzel tisztító berendezéseket.

Ne használjon fémből készült vagy egyéb súrolópárnát vagy maró/súroló hatású tisztítószeret, mert 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 tisztítószeret. 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.
- A belső felületek optimális tisztításához használja az „Öntisztítás” funkciót.

- 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.

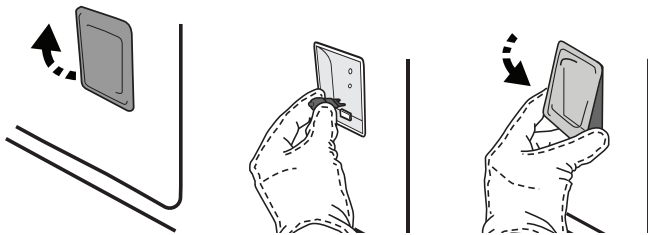
TARTÁLY

Annak érdekében, hogy a sütő mindig optimális teljesítményt nyújtson, és hogy megelőzze a vízkőlerakódások kialakulását, javasoljuk, hogy rendszeresen használja a „Leeresztés” és „Vízkömentesítés” funkciókat.

Ha hosszabb ideig nem használta a „Hőlégbefűtés + Gőzölés” funkciót, kifejezetten javasoljuk, hogy a főzési programot üres sütő mellett indítsa el, és a tartály legyen teljesen feltöltve.

A BELSŐ VILÁGÍTÁS CSERÉJE

1. Válassza le a sütőt az elektromos hálózatról.
2. Vegye ki a polcvezető síneket.
3. Vegye le a lámpa burkolatát.
4. Cserélje ki az izzót.
5. Helyezze vissza a lámpabúrát, és nyomja be határozottan, amíg a helyére nem kattann.
6. Tegye vissza a polcvezető síneket.
7. Csatlakoztassa vissza a sütőt az elektromos hálózatra.

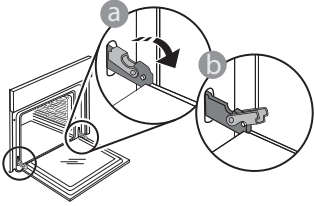


Ne feledje: Kizárólag 20-40 W/230 V, G9, T300 °C típusú halogénizzókat használjon. A termékben lévő izzót kifejezetten háztartási gépekhez tervezték, ezért helyiségek megvilágítására nem alkalmas (244/2009/EK rendelet). Az izzólámpák beszerezhetők a vevőszolgálattól.

Halogénizzó használatakor ne nyúljon hozzá csupasz kézzel, mert az ujjlenyomatok károsíthatják az izzót. Ne működtesse a sütőt, ha a lámpabúra nincs visszahelyezve.

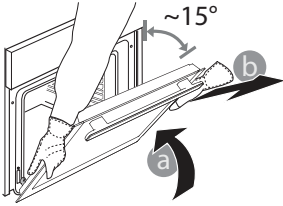
AZ AJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

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



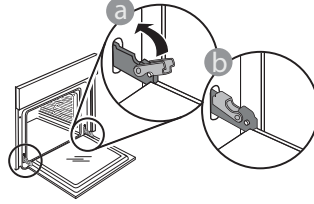
- Csukja be az ajtót, amennyire tudja. Fogja meg erősen az ajtót két kézzel – ne a fogantyúnál fogva tartsa.

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.

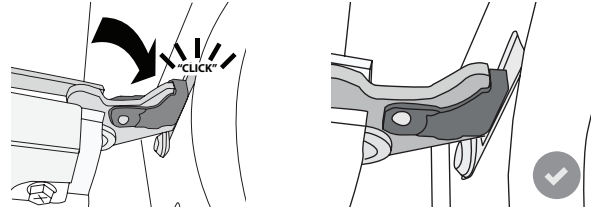


Illessze vissza az ajtót úgy, hogy a sütő elé emeli, az ajtón található mélyedéseket a zsanérok kampóira illeszti, majd rögzíti a felső részt a zsanérba.

- 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.



- 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.

Milyen WIFI-protokollt támogat a készülék?

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

Milyen beállításokat kell használni a router szoftverénél?

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

Melyik WPS-verziót támogatja a készülék?

WPS 2,0 vagy újabb verzió. Olvassa el a router dokumentációját.

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

Bármelyik operációs rendszert használhatja, ezek között nincs különbség.

A tetheringhez használható router helyett 3G-adatátvitel?

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



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

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

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

Lépjen be a router beállítási menüjébe (lásd a router útmutatóját), és ellenőrizze, hogy a készülék MAC-címe szerepel-e a vezeték nélkül csatlakoztatott eszközök listáján.

Hol találom a készülék MAC-címét?

Nyomja meg a  gombot, majd érintse meg a  WIFI ikont, vagy keresse meg a készülékén: egy címkén megtalálható az SAID-kód és a MAC-cím. A MAC-cím alfanumerikus karakterekből áll, és így kezdődik: „88:e7”.

Hogyan ellenőrizhetem, hogy működik-e a készülék vezeték nélküli funkciója?

Az okoseszköz és a 6th Sense Live alkalmazás segítségével ellenőrizze, hogy a készülék hálózata látható-e, illetve csatlakozik-e a felhő alapú szolgáltatáshoz.

Mi akadályozhatja meg, hogy a jel eljusson a készülékhez?

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

Mekkora távolság lehet a router és a sütő között?

Normál esetben a WIFI-jel elég erős ahhoz, hogy néhány szobával arrébb is fogni lehessen, de ez nagyban függ a falak anyagától. A jelerősség ellenőrzéséhez tegye az okoseszközt a készülék mellé.

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

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

Hol találom a vezeték nélküli hálózatom nevét és jelszavát?

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

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

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

Mit tegyek, ha a kijelzőn megjelenik a  ikon, vagy ha a sütő nem tud stabil kapcsolatot létrehozni az otthoni routerrel?

Előfordulhat, hogy a készülék csatlakozik a routerhez, de az internetre nem sikerül csatlakoznia. Ha csatlakoztatni kívánja a készüléket az internetre, ellenőrizze a router és/vagy a szolgáltató beállításait.

Routerbeállítások: a NAT-funkció legyen bekapcsolva, a tűzfal és a DHCP-protokoll beállítása legyen megfelelő. Támogatott jelszótíkosítás: 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.

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












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

Bármikor létrehozhat új felhasználói fiókot, de mindenképpen törölje a készülékeit a régi fiókból, mivel csak így kapcsolhatók az új fiókhoz.

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 vevőszolgálatot, és diktálja be az „F” betű után látható számot. Nyomja meg a  gombot, érintse meg az  ikont, majd válassza a „Factory Reset” (Gyári visszaállítás) 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 sütő nem melegszik fel. | 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 csatlakozni az otthoni hálózatra. A kapcsolódást nem támogatja a hálózat. | Ellenőrizze, hogy a WIFI-router kapcsolódik-e az internetre. Ellenőrizze, hogy a WIFI-jel erőssége a készülék közelében megfelelő-e. Próbálja újraindítani a routert. Lásd: WIFI GYIK c. fejezet Ha az Ön otthoni vezeték nélküli hálózatának tulajdonságai megváltoznak, meg kell ismételni a készülékek csatlakoztatását: Nyomja meg a  gombot, érintse meg a  „WIFI” opciót, majd válassza a „Csatlakozás hálózathoz” parancsot. |
| A kapcsolódást nem támogatja a hálózat. | A távvezérlés az Ön országában nem engedélyezett. | A készülék megvásárlása előtt nézzen utána, hogy az Ön országában engedélyezett-e az elektronikus eszközök távvezérlése. |
| A készülék nem szívja a vizet a bevezető csőből | A cső nem megfelelően van felhelyezve. A cső eldugult. | Csatlakoztassa le a csövet. Ellenőrizze, hogy nincs-e eldugulva a cső. Csatlakoztassa újra a csövet, közben ügyeljen, hogy megfelelően hajtsa végre a műveletet (ellenőrizze a cső helyzetét: a nyomógombnak balra kell esnie, és nem lehet benyomva; a teljes csatlakoztatást kattánás jelzi). |
| A kijelzőn az „ERROR” (HIBA) üzenet látható a vízleeresztés funkció használatakor | A vízleeresztés funkció nem megfelelően működik | Forduljon a vevőszolgálathoz |
| Nem látja a kedvenceit? | Frissíteni kell a rendszert. | Futtassa a gyári resetet (Nyomja meg  , majd az  „Info”-és és aztán válassza ki a „Termék reset”). Ha ez a művelet befejeződött, könnyen elmentheti és megnézheti kedvenc ciklusait. |



A szabályzatok, a szabványos dokumentáció és a termékkel kapcsolatos további információk elérhetők:

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

