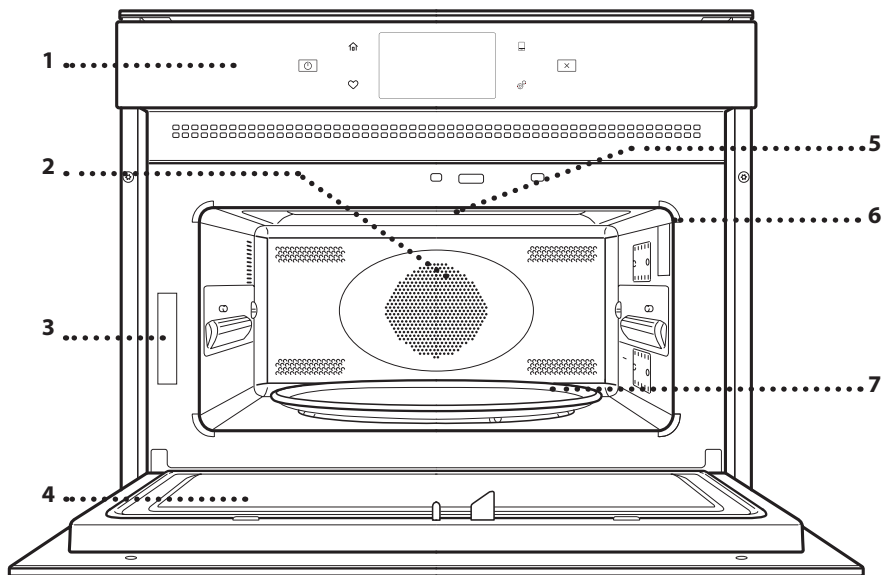



**KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT
VÁLASZTOTTA**

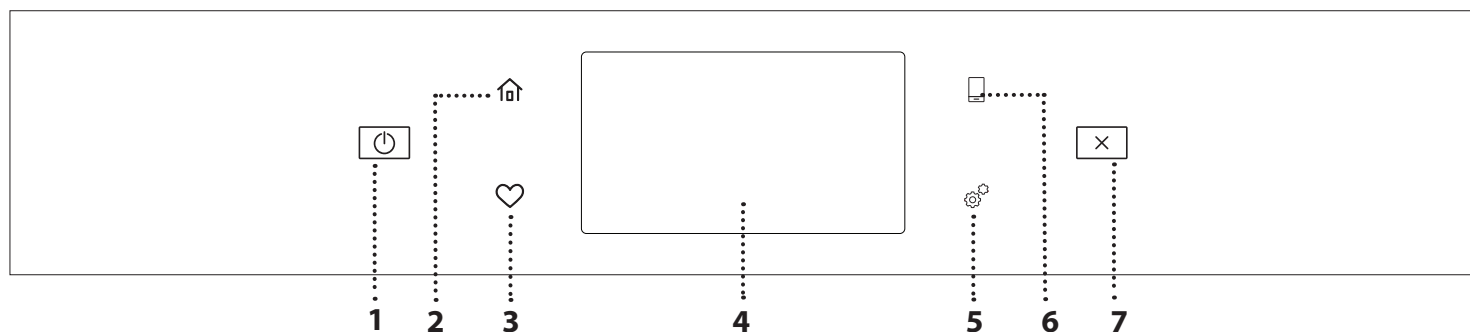
Teljes körű szolgáltatásaink eléréséhez,
kérjük, regisztrálja termékét honlapunkon:
www.whirlpool.eu/register



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

TERMÉKLEÍRÁS


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

A KEZELŐPANEL BEMUTATÁSA

1. BE /KI

A sütő be- és kikapcsolása.

2. KEZDŐKÉPERNYŐ

Gyors hozzáférés a főmenühez.

3. KEDVENCEK

Megnyitja a leggyakrabban
használt funkciók listáját.

4. KIJELEZŐ
5. ESZKÖZÖK

Itt számtalan opció közül
választhat, és módosíthatja a sütő
beállításait

6. TÁVVEZÉRLÉS

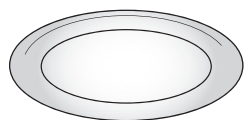
A 6th Sense Live Whirlpool
alkalmazás használatának
engedélyezése.

7. MÉGSE

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

TARTOZÉKOK

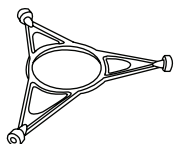
FORGÓTÁNYÉR



A tányértartóra helyezett üveg forgótányér mindegyik sütési módszerhez használható. A forgótányért minden edényhez és a sütőtepsi kivételével minden

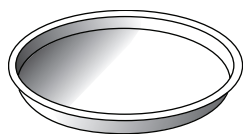
tartozékhoz is használni kell.

FORGÓTÁNYÉRTARTÓ



Ezt a tányértartót kizárólag a forgótányérhoz használja. Ne tegyen rá más tartozékokat.

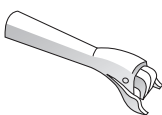
CRISP TÁLCA



Csak azokra a célokra használja, amelyekre tervezték. A Crisp tálcat mindig az üveg forgótányér közepére kell helyezni, és üres állapotban előmelegíthető a

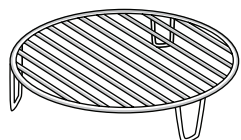
kifejezetten erre a célra való funkcióval. Az ételt közvetlenül a Crisp tálcára helyezze.

A CRISP TÁLCA FOGANTYÚJA



A forró Crisp tálcat ezzel lehet kivenni a sütőből.

SÜTŐRÁCS



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

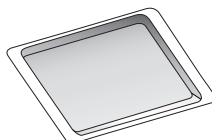
Bizonyos „6th Sense Crisp Fry”

funkciónál a Crisp tálca alá kell tenni.

Helyezze a sütőrácsot a forgótányérra, és ügyeljen rá, hogy ne érjen hozzá a sütőtér más felületeihez.

A tartozékok száma és típusa a megvásárolt modelltől függ. Azok a tartozékok, amelyek nem részei a csomagnak, külön

SZÖGLETES SÜTŐTEPSI

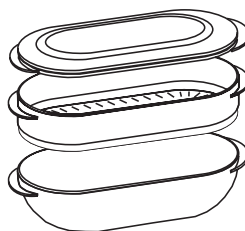


A sütőtepsit csak légkeveréses funkciókkal használja; a mikrohullámú funkcióval nem használható.

Tegye be a sütőtepsit vízszintesen a sütőtérben levő állványra.

Megjegyzés: A sütőtepsi használatához nem kell kivenni a sütőből a forgótányért és annak tartóját.

PÁROLÓ



1 Az olyan ételek, mint a hal vagy zöldségek párolásához, tegye azokat a kosárba (2), és öntsön ivóvizet (100 ml) a pároló (3) aljába, hogy megfelelő mennyiségű gőz képződjön.

Burgonya, tészta, rizs, gabonafélék és hasonló

élelmiszerek főzéséhez tegye az ételt közvetlenül a pároló aljára (a kosárra nincs szükség), és adjon hozzá az étel mennyiségének megfelelő mennyiségű ivóvizet.

A legjobb eredmény érdekében tegye rá a párolóra a mellékelt fedeleket (1).

A párolót mindig az üveg forgótányérra tegye, és csak a megfelelő sütési funkciókkal vagy a mikrohullámú funkcióval használja.

A pároló alját úgy tervezték, hogy alkalmas legyen a speciális, gőzzel történő tisztítás funkcióhoz.

vásárolhatók meg a vevőszolgálaton.

A kereskedelmi forgalomban különböző tartozékok kaphatók. Vásárlás előtt győződjön meg róla, hogy a tartozék hőálló és mikrohullámú sütőben is használható.

Mikrohullámú sütéshez nem lehet fémedényeket használni.

Mindig ügyeljen rá, hogy az ételek és tartozékok ne érjenek hozzá a sütő belső falához.

A sütő beindítása előtt mindig győződjön meg arról, hogy a forgótányér szabadon tud-e forogni. Vigyázzon, nehogy elmozduljon a forgótányér a tartón, amikor egyéb tartozékokat betesz vagy kivesz a sütőből.

SÜTÉSI FUNKCIÓK



KÉZI FUNKCIÓK

• MIKROHULLÁM

Gyors sütéshez vagy ételek és italok újramelegítéséhez.

Teljesítmény (W)	Ajánlott alkalmazás
900	Italok vagy magas víztartalmú ételek gyors felmelegítése.
750	Zöldségek elkészítése.
650	Hús és hal sütése.
500	Szaft vagy sajt- vagy tojástartalmú szószok főzése. Húsos piték, csőben sült tészták készre sütése.
350	Lassú sütés alacsony hőmérsékleten. Ideális vaj és csokoládé olvasztásához.
160	Fagyasztott ételek kiolvasztásához, vaj és sajt puhításához.
90	Fagylalt kiolvasztásához.

Művelet	Étel	Teljesítmény (W)	Időtartam (perc)
Melegítés	2 csésze	900	1 - 2
Melegítés	Burgonyapüré 1 kg	900	10-12
Kiolvasztás	Darált hús 500 g	160	15 - 16
Sütés	Piskóta	750	7 - 8
Sütés	Tejsodó	500	16 - 17
Sütés	Fasírt	750	20-22

• CRISP

Ételek aljának és tetejének tökéletesre pirításához. Ehhez a funkcióhoz mindenképpen szükség van a speciális Crisp tálcára.

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

* A sütési idő felénél fordítsa meg az ételt.

Szükséges tartozékok: Crisp tálca, a Crisp tálca fogantyúja

• HŐLÉGBEFÚVÁS

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

Étel	Hőmérs. (°C)	Időtartam (perc)
Szúflé	175	30-35
Mini sajtorta	170 *	25-30
Aprósütemények	175 *	12-18

* Előmelegítés szükséges

Javasolt tartozékok: Szögletes sütőtepsi / Sütőrács

• HŐLÉGBEFÚVÁS+MIKRO

Sütőben készülő ételek gyorsabb elkészítéséhez. Az optimális levegőkeringetés érdekében ajánlott a rács használata.

Étel	Teljesítmény (W)	Hőmérs. (°C)	Időtartam (perc)
Sültek	350	170	35-40
Húspástétom	160	180	25-35

Javasolt tartozékok: Sütőrács

• GRILL

Pirításhoz, grillezéshez és csőben sült fogásokhoz. Javasoljuk, hogy sütés közben forgassa meg az ételt.

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

Javasolt tartozékok: Sütőrács

• GRILL + MIKRO

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

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

Javasolt tartozékok: Sütőrács

• TURBO GRILL

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

Étel	Grillfokozat	Időtartam (perc)
Csirkenyárs	Magas	25-35

Javasolt tartozékok: Sütőrács

• TURBOGRILL + MIKRO

Ételek gyors sütéséhez és pirításához a mikrohullámú, grill és légkeveréses sütés jellemzőinek ötvözésével.

Étel	Teljesítmény (W)	Grillfokozat	Időtartam (perc)
Cannelloni fagyasztott	650	Magas	20-25
Sertésszelet	350	Magas	30-40

Javasolt tartozékok: Sütőrács

• GYORS ELŐMELEGÍTÉS

A sütő gyors előmelegítéséhez a sütési program előtt.

• SPECIÁLIS FUNKCIÓK

» MELEGEN TARTÁS

Ideális funkció épp elkészült ételek (pl. hús, sültek vagy sütemények) melegen és ropogósan tartására.

» KELESZTÉS

Sós vagy édes tészták optimális mértékű kelesztése. A kelesztés sikere érdekében ne aktiválja ezt a funkciót, ha az előző sütési ciklus miatt a sütő még mindig forró.


Ez a funkció bármilyen típusú étel automatikus sütéséhez való. A funkció megfelelő használatához kövesse a vonatkozó főzési táblázat utasításait.

• 6th SENSE KIOLVASZTÁS

Itt az étel gyors kiolvasztásához elegendő megadni az étel súlyát. A legjobb eredmény érdekében az ételt mindig közvetlenül az üveg forgótányérra helyezze.

EXTRUDÁLT KENYÉR-FAGYASZTOTT

A Whirlpool egyedülálló funkciója fagyasztott kenyér kiolvasztására szolgál. A kiolvasztást és a pirítást ötvöző eljárásnak köszönhetően a kenyér íze és állaga olyan lesz, mintha frissen sült volna. A funkció fagyasztott zsemle, bagett és croissant gyors kiolvasztására és melegítésére használható. A funkcióhoz a Crisp tálcát kell használni.

Étel	Súly
ROPOGÓS KENYÉR KIOLVASZTÁSA 	50-800 g
HÚS	100-2000 g
BAROMFI	100-3000 g
HAL	100-2000 g
ZÖLDSÉGEK	100-2000 g
KENYÉR	100-2000 g

• 6th SENSE MELEGÍTÉS

Fagyasztott vagy szobahőmérsékletű készételek újramelegítéséhez. A sütő automatikusan kiszámolja a legrövidebb idő alatt elérhető legjobb eredményhez szükséges értékeket. Helyezze az ételt egy hőálló, a mikrohullámú sütőben használható tányérra vagy tálba. Vegye ki a csomagolásból. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon rajta alufólia. A felmelegítés végén hagyja 1-2 percre állni az ételt, ez ugyanis minden esetben jobb eredményhez vezet, különösen fagyasztott élelmiszerek esetén.

A funkció működése közben ne nyissa ki az ajtót.

• 6th SENSE PÁROLÁS

Zöldségek vagy hal párolásához használja a mellékelt párolót. Az előkészítési fázisban automatikusan gőz képződik, azaz a pároló aljába öntött víz felforr. Ennek a fázisnak a hossza változhat. A sütő ezután a beállított ideig párolja az ételt.

Állítsa be 1-4 percre puha zöldségekhez, mint például brokkolihoz vagy póréhagymához, vagy 4-8 percre keményebb zöldségekhez, mint például répához vagy burgonyához.

A funkció működése közben ne nyissa ki az ajtót.

Szükséges tartozékok: Pároló

• 6th SENSE CRISP FRY

Ez az egészséges és egyedülálló funkció a Crisp funkcióval elérhető minőséget és a meleg levegő keringetésével járó jellemzőket ötvözi. Az eredmény ropogós és ízletes sült étel a hagyományos sütéshez képest jóval kevesebb olajjal – bizonyos ételek esetén egyáltalán nincs szükség olajra. Lehetőség van különböző előre beállított ételek sütésére, akár frissen, akár fagyasztva.

Az alábbi táblázatban jelöltük, hogy a legjobb eredmény érdekében milyen tartozékokat érdemes használni és milyen utasításokat érdemes követni a különböző (friss vagy fagyasztott*) ételtípusok elkészítésekor.

Étel	Súly / adagok
PANÍROZOTT RÁNTOTT FILÉ Sütés előtt enyhén kenje meg olajjal. Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán. Tegye a tálcát a rácsra	100-500 g
FASÍROZOTT Sütés előtt enyhén kenje meg olajjal. Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán. Tegye a tálcát a rácsra	200-800 g
FISH & CHIPS * Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán	1-3 darab
PANÍROZOTT GARNÉLÁK * Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán	100-500 g
PANÍROZOTT TINTAHALKARIKÁK * Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán	100-500 g
PANÍROZOTT HALRÚD * Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán. Fordítsa meg, amikor a sütő jelzi	100-500 g
SÜLT BURGONYA * Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán	200-500 g
SÜLT BURGONYA Hámozza meg, és vágja hasábokra. Áztassa hideg, sós vízben 30 percre. Szárítsa meg egy konyharuhával, majd mérje meg a súlyát. Kenje meg olívaolajjal (5%). Terítse szét a Crisp tálcán. Tegye a tálcát a rácsra. Fordítsa meg, amikor a sütő jelzi	200-500 g
BURGONYAKROKETT Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán	100-600 g
PADLIZSÁN Aprítsa fel, sózza meg, és hagyja pihenni 30 percre. Mossa meg, szárítsa meg, és mérje meg. Kenje meg olívaolajjal (5%). Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán. Tegye a tálcát a rácsra. Fordítsa meg, amikor a sütő jelzi	200-600 g
PAPRIKA Darabolja fel, mérje meg a súlyát, majd kenje meg olívaolajjal (5%). Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán. Tegye a tálcát a rácsra	200-500 g
CUKKINI Szeletelje fel, mérje meg, és kenje meg olívaolajjal (5%). Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán. Tegye a tálcát a rácsra	200-500 g
TÓCSNI Hámozza meg és darálja le. Áztassa hideg, sós vízben 30 percre. Szárítsa meg egy konyharuhával, majd mérje meg a súlyát. Kenje meg olívaolajjal (5%). Terítse szét a Crisp tálcán. Tegye a tálcát a rácsra. Adja hozzá és fordítsa meg, amikor a sütő jelzi	100-600 g
CSIRKEFALATOK * Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán. Tegye a tálcát a rácsra	200-600 g
PANÍROZOTT SAJT * Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán. Tegye a tálcát a rácsra	100-400 g
FALAFEL Enyhén zsírozza meg a crisp tányérra. Adja hozzá és fordítsa meg az ételt, amikor a sütő jelzi	100-400 g
VEGYES SÜLT HAL * Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán	100-500 g
HAGYMAKARIKÁK * Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán. Tegye a tálcát a rácsra	100-500 g

AZ ÉRINTŐKÉPERNYŐS KIJELEZŐ HASZNÁLATA



Böngészés a menüben vagy a listákban:
Egyszerűen húzza végig az ujját a kijelzőn az értékek vagy menüelemek mozgathatóságához.



Kiválasztás vagy mentés:
Érintse meg a kijelzőt a kívánt érték vagy menüelem kiválasztásához.

Visszalépés az előző képernyőre:


Érintse meg a(z) < ikont.

Beállítások mentése vagy továbblépés a következő képernyőre:

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

ELSŐ HASZNÁLAT

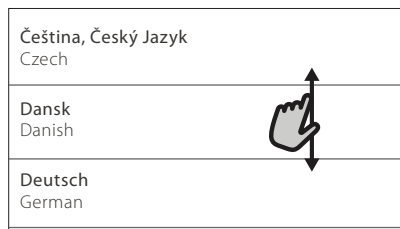
A legelső használatkor meg kell adni a termék alapbeállításait.

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

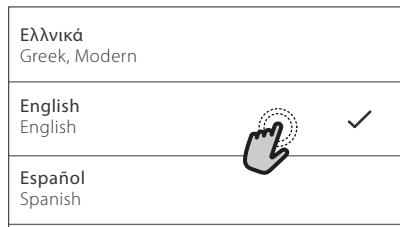
1. A NYELV KIVÁLASZTÁSA

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

- Húzza végig az ujját a kijelzőn, és válassza ki a kívánt nyelvet a listából.



- Érintse meg a kívánt nyelv nevét.



A < gombot megérintve visszaléphet az előző képernyőre.

2. A WIFI BEÁLLÍTÁSA

A készülék 6th Sense Live funkciója segítségével távolról is irányíthatja a sütőt egy okoseszközről. A sütő távvezérléséhez először el kell végeznie a távvezérlés beállítását. Ez a művelet elengedhetetlen a készülék regisztrációjához és otthoni hálózatra való csatlakoztatásához.

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



Vagy érintse meg a „UGRÁS” opciót, és csatlakoztassa a terméket egy későbbi időpontban.

A KAPCSOLAT BEÁLLÍTÁSA

Ehhez a funkcióhoz a következőkre lesz szüksége: Okostelefon vagy tablet és az internetre csatlakoztatott vezeték nélküli router.

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

Minimális rendszerkövetelmények.

Okoseszköz: Android 4,3 (vagy újabb) 1280x720-as (vagy nagyobb felbontású) kijelzővel vagy iOS 8 (vagy újabb).

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. Ez a kód a termékre rögzített azonosító táblán található.

4. Csatlakozás a WIFI-hálózathoz

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

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

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

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

A MAC-cím a WIFI-modulon található.

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

3. DÁTUM ÉS IDŐ BEÁLLÍTÁSA

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

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

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

4. A SÜTŐ FELMELEGÍTÉSE

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

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

Távolítson el minden védőkartont vagy átlátszó filmréteget a sütőről, és távolítson el minden tartozékot a belsejéből.

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

A készülék első használatát követően érdemes kiszellőztetni a helyiséget.

NAPI HASZNÁLAT

1. A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

- A sütő kikapcsolásához nyomja meg a gombot, vagy érintse meg a kijelzőt bárhol.
- A kijelzőn választhat a Kézi és a 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.

TELJESÍTMÉNY / HŐMÉRSÉKLET / GRILLFOKOZAT

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



A „Hőlégbefűtés” funkció használatakor a gombot megérintve aktiválhatja az előmelegítést.

IDŐTARTAM

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

- Érintse meg a számokat, és állítsa be a kívánt sütési időt.



- A „KÖVETKEZŐ” gombot megérintve mentse el a beállítást.

A sütési idő végén a sütés automatikusan leáll.

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

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



Ha egy előre beállított sütési időtartamot törölni szeretne, hogy manuálisan fejezze be a sütést, érintse meg az időtartam 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.

- Válassza ki a listából a kívánt sütési módot.
- Válasszon egy funkciót.

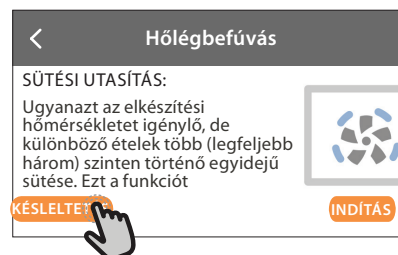
A funkciókat a 6th SENSE ÉLELMISZERLISTA menü ételkategóriák szerint (lásd vonatkozó táblázatok), a LIFESTYLE menü pedig a receptek jellegzetességei szerint sorolja fel.

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

4. INDÍTÁSI IDŐ KÉSLELTETÉSÉNEK BEÁLLÍTÁSA


Mielőtt elindítana egy nem mikrohullámú funkciót, a sütést késleltetheti: A funkció az Ön által előre beállított időpontban kapcsol be.

- Érintse meg a „KÉSLELTETÉS” gombot a kívánt indítási idő megadásához.



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

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

- A funkció azonnali indításához a  gombot megérintve kitörölheti a beállított késleltetést.

5. A FUNKCIÓ INDÍTÁSA


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

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

A mikrohullámú funkciók indításvédelemmel rendelkeznek. Tehát a sütő ajtajának zárva kell lennie ahhoz, hogy a funkció elinduljon.

- Nyissa ki az ajtót.
- Helyezze be az ételt a sütőbe, majd csukja be a sütő ajtaját.
- Érintse meg a „INDÍTÁS” gombot.

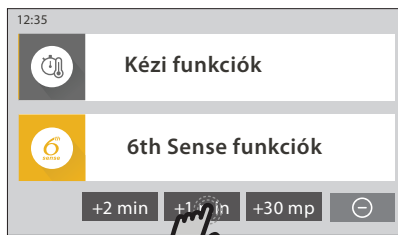
A kívánt értéket megérintve, sütés közben bármikor módosíthatja a beállított értékeket.

- Az éppen futó funkció bármikor leállítható az  gombbal.

6. JET START

A kezdőképernyő alján található sávon három különböző időtartam állítható be. Érintse meg az egyiket ahhoz, hogy a sütő a legmagasabb mikrohullámú teljesítményen (900 W) kezdjen sütni.

- Nyissa ki az ajtót.
- Helyezze be az ételt a sütőbe, majd csukja be a sütő ajtaját.
- Érintse meg a kívánt sütési időtartamot.




7. ELŐMELEGÍTÉS

Ha előzőleg aktiválta, a funkció indítása után a kijelzőn nyomon követhető az előmelegítés állapota. Az előmelegítési fázis végeztével hangjelzés hallható, és a kijelző kiírja, hogy a sütő elérte a szükséges hőmérsékletet.

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

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

Az előmelegítési opcióra vonatkozó alapértelmezett beállítás módosítható azoknál a sütési funkcióknál, ahol lehetséges a manuális beállítás.

- Válasszon olyan funkciót, amelynél manuálisan kiválasztható az előmelegítési funkció.
- Érintse meg az ikont  az előmelegítés be- vagy kikapcsolásához. Ekkor ez lesz az alapértelmezett beállítás.

8. A SÜTÉS SZÜNETELTETÉSE

Bizonyos 6th Sense funkcióknál szükséges az étel megfordítása sütés közben. Hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn látható a végrehajtandó művelet.

- Nyissa ki az ajtót.
- Kövesse a kijelzőn megjelenő utasítást.
- Csukja be 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.

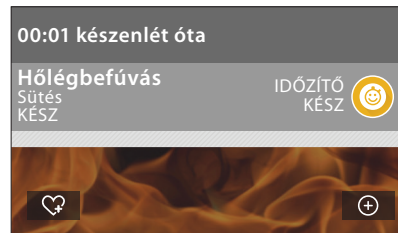
Hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn látható a végrehajtandó művelet.



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

9. A SÜTÉS VÉGE

Hangjelzés hallatszik, és a kijelző jelzi, hogy a sütés befejeződött.

Egyes funkcióknál a sütés végén meghosszabbítható a sütési időtartam, vagy elmenthető a funkció a kedvencek közé.




- A  gombot megérintve a funkciót elmentheti a kedvencek közé.
- Érintse meg a  gombot a sütés meghosszabbításához.

10. KEDVENCEK

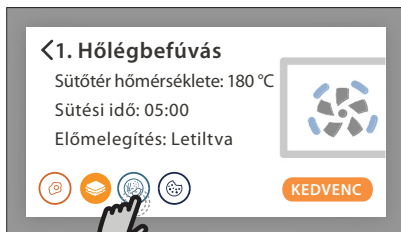
A Kedvencek funkcióval elmentheti kedvenc receptjei beállításait.

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

FUNKCIÓ MENTÉSE

Amikor egy funkció befejeződik, a  gombbal elmentheti azt a kedvencek közé. Így a jövőben gyorsabban hozzáférhet ugyanezekhez a beállításokhoz. A kijelző 4-féle kategóriában (reggeli, ebéd, nassolnivaló és vacsora) tárolja a kedvenceket.

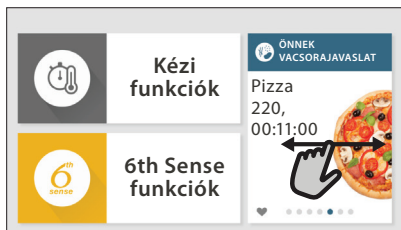
- Válasszon legalább egyet ezek közül, a megfelelő ikont megérintve.



- Érintse meg a „KEDVENC” gombot a funkció mentéséhez.

MENTÉS UTÁN

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



A Kedvencek menü megtekintéséhez nyomja meg a gombot: A készülék a funkciókat napszak szerint csoportosítja, és néhány javaslattal szolgál.

- Érintse meg az élelmiszerek ikont a vonatkozó listák megjelenítéséhez.



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 képernyőről a korábban elmentett funkciókat ki is törölheti:

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

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

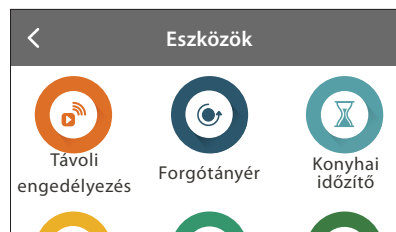
- Nyomja meg a gombot.
- Válassza a „Preferenciák” opciót.
- Válassza a „Idők és dátumok” opciót.
- Érintse meg a „Étkezési idő” gombot.
- Válassza ki a listából a vonatkozó időt.
- Érintse meg azt az ételt, amelynek sütési időpontját erre kívánja módosítani.

Minden időponthoz csak egy ételt lehet hozzárendelni.

11. ESZKÖZÖK

Nyomja meg a gombot a „Eszközök” menü megnyitásához.

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



TÁVVEZÉRLÉS ENGEDÉLYEZÉSE

A 6th Sense Live Whirlpool alkalmazás használatának engedélyezése.

FORGÓTÁNYÉR

Ez az opció megakadályozza, hogy a forgótányér forogjon, így olyan, mikrohullámú sütőben is használható, nagyobb, szögletes edényeket is használhat, amelyek méretüknél fogva nem tudnának megfelelően forogni a tányéron.

KONYHAI IDŐZÍTŐ

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

Indítás után az időzítő az éppen futó funkciótól teljesen függetlenül, azt nem befolyásolva visszaszámol.

Az időzítő bekapcsolása után kiválaszthat és aktiválhat funkciókat.

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

Az időzítő kiválasztásához vagy átállításához:

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

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

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



VILÁGÍTÁS

A sütővilágítás bekapcsolása vagy kapcsolása.



ÖNTISZTÍTÁS

A speciális tisztítási ciklus során kibocsátott gőz megkönnyíti a szennyeződés és az ételmaradékok eltávolítását. Öntsön egy csésze ivóvizet a mellékelt pároló alsó elemébe (3) vagy egy mikrohullámú sütőbe való edénybe, majd kapcsolja be a funkciót.

Szükséges tartozékok: Pároló



NÉMÍTÁS

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



KEZELŐSZERVEK ZÁROLÁSA

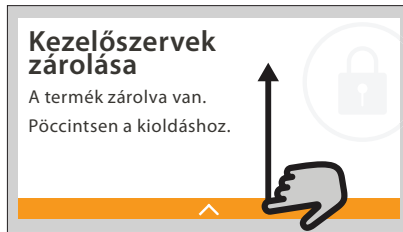
A „Kezelőszervek zárolása” funkció aktiválásakor az érintőképernyős kijelző gombjai nem működnek, így azokat nem lehet véletlenül megnyomni.

A gombzár aktiválásához:

- Érintse meg a  ikont.

A gombzár feloldásához:

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



PREFERENCIÁK

A sütő számtalan beállításának módosítása.



WIFI

Beállítások módosítása vagy új otthoni hálózat konfigurálása.



INFO

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

HASZNOS TANÁCSOK

MIKROHULLÁMOS SÜTÉS

A mikrohullámok csak bizonyos mélységig jutnak be az ételbe, ezért ha több elemből álló ételt készít, a lehető legjobban terítse szét azokat, hogy minél nagyobb felületet érjenek a mikrohullámok.

A kisebb darabok gyorsabban készülnek el, mint a nagyobbak: Az egyenletes sütés érdekében vágja az ételt egyenlő méretű darabokra.

A legtöbb étel a sütési ciklus vége után is tovább fő. Ezért érdemes mindig egy kis ideig pihentetni az ételt, mielőtt kiveszi a sütőből.

Távolítsa el a műanyag és papírzacskók drótból készült zárósinórját, mielőtt a zacskót a mikrohullámú sütőbe tenné.

A műanyag fóliát villával karcolja vagy szurkálja meg, hogy a nyomást megszüntesse és megelőzze a szétrobbanást, hiszen a sütés során gőz képződik.

FOLYADÉKOK

A folyadékok a forráspont fölé melegedhetnek szemmel látható zubogás nélkül is. Ezért hirtelen kifuthatnak. Ennek elkerülése érdekében ne használjon szűk nyakú edényeket, valamint keverje össze a folyadékot az edény mikrohullámú sütőbe helyezése előtt, és hagyjon benne egy teáskanalat.

Melegítés után keverje át még egyszer, mielőtt óvatosan kiveszi az edényt a sütőből.

FAGYASZTOTT ÉTEL

A legjobb eredmény érdekében javasoljuk, hogy közvetlenül a cseppfelfogó üvegtálcára helyezze a kiolvasztandó ételt. Ha szükséges, használhat egy könnyű, mikrohullámú sütőbe való, műanyag edényt.

A főtt ételek, raguk és húsos szószok kiolvasztása könnyebb, ha időnként megkeveri azokat. Válassza szét a darabokat, ahogy azok kezdenek felengedni: a szétválasztott részek gyorsabban olvadnak ki.

GYERMEKÉTELEK

Bébiételes edényben vagy cumisüvegben lévő étel vagy folyadék melegítése után mindig rázza össze azt, és ellenőrizze a hőmérsékletét, mielőtt a gyermeknek adná. Így biztosítható az egyenletes hőeloszlás, és elkerülhető a forrázás vagy égés kockázata.

Melegítés előtt vegye le az edény fedelét és az üveg szívókáját.

SÜTEMÉNYEK ÉS KENYÉR

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

A „Hőlégbefűvés” funkcióhoz használjon sötét színű, fém tortaformákat, és azokat mindig a mellékelt sütőrácsra helyezze.

A szögletes sütőtepsit vagy más, sütőben is használható sütőedényt is használhat bizonyos ételeknél, mint pl. kekszek vagy kiflik készítésénél.

A „Hőlégbefűvés + MIKRO” funkcióhoz kizárólag olyan edényeket használjon, amelyek mikrohullámú sütőben használhatóak, és helyezze azokat a rácsra. Úgy ellenőrizheti, hogy a sütemény/kenyér átsült-e, hogy egy tűt szúr a közepébe: Ha a tűre nem ragad már rá a tészta, a sütemény/kenyér készen van.

Tapadásmentes tortaforma használata esetén ne vajazza meg a széleket, mert előfordulhat, hogy a sütemény nem egyformán emelkedik meg az oldalak mentén.

Ha a sütemény nagyon „feldagad” sütés közben, állítson be legközelebb alacsonyabb hőmérsékletet, esetleg csökkentse a folyadék mennyiségét és óvatosabban keverje össze a tésztát.

Ha a sütemény alsó tésztaalapja átázott, használjon alacsonyabb szintet, és szórja meg a sütemény alját zsemlemorzssával vagy darált keksszel, mielőtt hozzáadná a tölteléket.

PIZZA

Egyenletesen átsült, ropogós pizzát készíthet rövid idő alatt a „Crisp” funkcióval és az ehhez mellékelt speciális tartozékkal.

Nagyobb pizzáknál használhatja a szögletes sütőtepsit a „Hőlégbefűvés” funkcióval: ilyenkor melegítse elő a sütőt 200 °C-ra, és a mozzarella-t csak a sütési idő kétharmadánál szórja rá a pizzára.



























HÚS ÉS HAL

Ahhoz, hogy gyorsan tökéletesre piruljon a hal vagy hús felszíne úgy, hogy a belseje puha és szaftos marad, javasoljuk, hogy olyan funkciót válasszon, amely a hőlégbefűvést a mikrohullámokkal kombinálja, tehát a „Turbógrill + mikrohullám” vagy a „Hőlégbefűvés + mikrohullám” funkciót.

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

	Élelmiszer-kategóriák	Tartozékok	Mennyiség	Sütési információk
SERPENYŐS RAGU ÉS SÜLT TÉSZTA	Lasagna		4-10 adag	Készítse el a kedvenc receptje szerint. Öntsön beszemelmártást a tetejére, szórja meg sajttal, és pirítsa aranybarnára
	Cannelloni		400-1500 g	
	Lasagna *		500-1200 g	Vegye ki a csomagolásból. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon rajta alufólia
	Cannelloni *		400-1500 g	
RIZS ÉS TÉSZTA	Rizs		100-400 g ◐•	Állítsa be a rizshez javasolt főzési időt. Öntse a sós vizet és a rizst a pároló alsó részébe, és fedje le. Egy csésze rizshez 2-3 csésze víz szükséges.
	Rizskása		2-4 adag ◐•	Öntsön vizet és rizst a pároló alsó részébe, és fedje le. Öntsön hozzá tejet, amikor a sütő jelzi. 2 adaghoz használjon 75 ml rizst, 200 ml vizet és 300 ml tejet.
	Főtt tészta		1-4 adag ◐•	Állítsa be a tésztához javasolt főzési időt. Tegye be a tésztát, amikor a sütő utasítja, és főzze lefedve. 100 g tésztához kb. 750 ml vizet használjon
RIZS, TÉSZTA, GABONA	MAGOK ÉS GABONAFÉLÉK		Bulgur	Öntse a sós vizet és a gabonát a pároló alsó részébe, és fedje le. Egy csésze bulgurhoz 2 csésze víz szükséges
			Quinoa	Öntse a sós vizet és a gabonát a pároló alsó részébe, és fedje le. Egy csésze quinoához 2 csésze víz szükséges
			Köles	Öntse a sós vizet és a gabonát a pároló alsó részébe, és fedje le. Egy csésze köleshez 3 csésze víz szükséges
			Amaránt	Öntse a sós vizet és a gabonát a pároló alsó részébe, és fedje le. Egy csésze amaránthoz 3-4 csésze víz szükséges
			Tönköly	Öntse a sós vizet és a gabonát a pároló alsó részébe, és fedje le. Egy csésze tönkölyhöz 3-4 csésze vizet használjon
			Árpa	Öntse a sós vizet és a gabonát a pároló alsó részébe, és fedje le. Egy csésze árpához 3-4 csésze vizet használjon
			Hajdina	Öntse a sós vizet és a gabonát a pároló alsó részébe, és fedje le. Egy csésze hajdinához 3 csésze vizet használjon
			Kuszkusz	Öntse a sós vizet és a gabonát a pároló alsó részébe, és fedje le. Egy csésze kuszkuszhoz 2 csésze vizet használjon
	Zabkása		1-2 adag ◐•	Öntsön sós vizet és zabkását egy magas falú edénybe, keverje össze, és tegye a sütőbe

* Fagyasztott ◐• Javasolt mennyiség. Sütés közben ne nyissa ki az ajtót.

Élelmiszer-kategóriák		Tartozékok	Mennyiség	Sütési információk
MARHA	Marhasült	 + 	800-1500 g	Kenje meg olajjal, sózza és borsozza. Ízlés szerint fűszerezze fokhagymával és zöldfűszerrel. Sütés után pihentesse 15 percig, mielőtt felvágna
	Borjúsült			Sütés előtt kenje meg olajjal vagy olvasztott vajjal. Sózza és borsozza. Sütés után pihentesse 15 percig, mielőtt felvágna
	Steak		2-6 darab	Kenje meg olajjal, és fűszerezze rozmaringgal. Sózza és borsozza. Terítse szét egyenletesen a grillrácsra
	Hamburger		2-6 darab	Sütés előtt kenje meg olajjal és sózza meg
	Hamburger *		100-500 g	Enyhén zsírozza meg a Crisp tálcát előmelegítés előtt
SERTÉS	Sertéssült	 + 	800-1500 g	Sütés előtt kenje meg olajjal vagy olvasztott vajjal. Sózza és borsozza. Sütés után pihentesse 15 percig, mielőtt felvágna
	Oldalas		2-6 darab	Kenje meg olajjal, és fűszerezze rozmaringgal. Sózza és borsozza. Terítse szét egyenletesen a grillrácsra
	Oldalas		700-1200 g	Kenje meg olajjal, és ízlés szerint fűszerezze. Sózza és borsozza. Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán csontos felével lefelé
	Szalonna		50-150 g	Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán
BÁRÁNY	Báránysült	 + 	1000-1500 g	Sütés előtt kenje meg olajjal vagy olvasztott vajjal. Dörzsölje be sóval, borssal és felaprított fokhagymával. Sütés után pihentesse 15 percig, mielőtt felvágna
	Bordaszelet		2-8 darab	Kenje meg olajjal, sózza és borsozza. Terítse szét egyenletesen a rácson
CSIRKE	Sült csirke		800-2500 g	Kenje meg olajjal, és ízlés szerint fűszerezze. Sózza és borsozza. Helyezze a sütőbe a mellével felfelé
	Csirkedarabok		400-1200 g	Kenje meg olajjal, és ízlés szerint fűszerezze. Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán bőrös felével lefelé
	Csirkefilé / Mell		300-1000 g	Enyhén zsírozza meg a Crisp tálcát előmelegítés előtt
KACSA	Kacsasült	 + 	800-2000 g	Sütés előtt kenje meg olajjal vagy olvasztott vajjal. Sózza, borsozza és paprikázza. Helyezze a sütőbe a mellével lefelé
	Kacsadarabok		400-1400 g	Kenje meg olajjal, és ízlés szerint fűszerezze. Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán bőrös felével lefelé
GŐZÖLT HÚS	Csirkefilék		300-800 g	Terítse szét egyenletesen a párolórácson
	Pulykafilé			
	Hot dog		4-8 darab	Tegye a virslit a pároló alsó részébe, és öntsön rá vizet. Fedő nélkül főzze
HÚSÉTELEK	Fasírt		4-8 adag	Készítse el a kedvenc receptje szerint, majd nyomkodja alaposan a sütőformába, megakadályozva a buborékok képződését
	Húspástétom	 + 	1 csomag	Készítsen hús-mártás keveréket 6-9 piteformába. Terítse szét a tésztát a kivajazott formába, töltsen meg a hús-mártás keverékkel, és fedje be tésztával
	Kebab		400-1200 g	Kenje meg olajjal, és fűszerezze. Terítse szét egyenletesen a grillrácsra
	Panírozott rántott filé	 + 	100-500 g	Kenje meg olajjal. Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán
	Kolbász és virsli		200-800 g	Enyhén zsírozza meg a Crisp tálcát előmelegítés előtt. A szétrepedés elkerülése érdekében szurkálja meg a kolbászt villával
	Fasírozott	 + 	200-800 g	Készítse el a keveréket kedvenc receptje szerint, és formázzon belőle nagyjából 30-40 grammos golyókat. Kenje meg olajjal. Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán

TARTOZÉKOK

 Edény mikróhoz/
sütőhöz

 Pároló (teljes)

 Pároló
(Edény + fedő)

 Pároló
(edény)


















 Sütőrács

 Szögletes
sütőtepsi

 Crisp tálca

	Élelmiszer-kategóriák	Tartozékok	Mennyiség	Sütési információk	
HAL ÉS TENGERI ÉLELMISZEREK	EGÉSZ HAL	Sült egész hal	+	600-1200 g	Kenje meg olajjal. Ízesítse citromlével, fokhagymával és petrezselyemmel
		Gőzölt egész hal		600-1200 g	
	GŐZÖLT FILÉK ÉS SZELETEK	Tonhalsteak		300-800 g ^{o•}	Terítse szét egyenletesen a párolórácson
		Lazacsteak			
		Kardhalsteak			
		Tengeri sügér filé			
		Vörös durbincs filé			
		Egyéb filé			
		Pisztrángfilé			
	CSŐBEN SÜLT HAL	Csőben sült hal	+	500-1200 g	Szórja meg zsemlemorzsával és vajdarabkákkal
		Csőben sült hal *		600-1200 g	Vegye ki a csomagolásból. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon rajta alufólia
	GŐZÖLT TENGERI ÉLELMISZEREK	Fésűkagyló		1-6 darab	Terítse szét egyenletesen a párolórácson
		Kagylók		400-1000 g	Sütés előtt ízesítse olajjal, borssal, citrommal, fokhagymával és petrezselyemmel. Keverje össze alaposan
		Garnélák		100-600 g	Terítse szét egyenletesen a párolórácson
	SÜLT HAL ÉS TENGERI ÉLELMISZEREK	Fish & Chips *		1-3 adag	Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán felváltva a halfilétet és a burgonyát
		Panírozott garnélák *		100-500 g	Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán
		Panírozott tintahalkarikák *			
		Panírozott halrúd *			
Vegyes sült hal *					
Halszelet		300-800 g			

* Fagyasztott ^{o•} Javasolt mennyiség. Sütés közben ne nyissa ki az ajtót.

Élelmiszer-kategóriák		Tartozékok	Mennyiség	Sütési információk
SÜLT ZÖLDSÉGEK	Burgonya	 + 	300-1200 g	A sütőbe helyezés előtt darabolja fel, és ízesítse olajjal, sóval és zöldségszóssal
	Töltött zöldségek		600-2200 g	Kaparja ki a zöldség belsejét, és töltsé meg a zöldség húsból, darált húsból és reszelt sajtból készült keverékkel. Ízesítse fokhagymával, sóval és kedvenc zöldségszóssal.
	Vegetáriánus burger *		2-6 darab	Enyhén zsírozza meg a Crisp tálcát
	Burgonya héjában		200-1000 g	Sütés előtt kenje meg olajjal vagy olvasztott vajjal. Vágja be keresztben a burgonya tetejét, és öntsön rá tejszínt vagy más szószot.
	Hasábburgonya		300-800 g	A sütőbe helyezés előtt darabolja fel hosszúk darabokra, és ízesítse olajjal, sóval és zöldségszóssal
CSŐBEN SÜLT ZÖLDSÉGEK	Burgonya	 + 	4-10 adag	Szeletelje fel, és tegye egy nagyobb edénybe. Sózza és borsozza, majd öntsön rá tejszínt. Szórjon reszelt sajtot a tetejére
	Brokkoli		600-1500 g	Darabolja fel, és tegye egy nagyobb edénybe. Sózza és borsozza, majd öntsön rá tejszínt. Szórjon reszelt sajtot a tetejére
	Karfiol	 + 	600-1500 g	
	Tócsni		100-500 g	Hámozza meg és darálja le. Áztassa hideg, sós vízbe 30 percre. Szárítsa meg egy konyharuhával, és csavarja ki belőle a felesleges vizet. Fűszerezze sóval, borssal, Cayenne-borssal és paprikával. Terítse szét egyenletesen a kivajazott Crisp tálcán
	Zöldség *		400-800 g	Vegye ki a csomagolásból. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon rajta alufólia
GŐZÖLT ZÖLDSÉGEK	Burgonyadarabok		300-1000 g	Darabolja fel. Terítse szét egyenletesen a pároló alsó részében
	Borsó		200-500 g	Terítse szét egyenletesen a párolórácson
	Répa			
	Brokkoli		200-500 g	Darabolja fel. Terítse szét egyenletesen a párolórácson
	Karfiol			
	Spárga		200-500 g	Terítse szét egyenletesen a párolórácson
	Tök		200-500 g	Darabolja fel. Terítse szét egyenletesen a párolórácson
	Kelbimbó		200-500 g	Terítse szét egyenletesen a párolórácson
	Főtt kukorica		300-1000 g	
	Paprika		200-500 g	Darabolja fel. Terítse szét egyenletesen a párolórácson
	Egyéb zöldségek			Terítse szét egyenletesen a párolórácson
	GŐZÖLT FAGYASZTOTT ZÖLDSÉGEK	Borsó *		
Brokkoli *				
Kelbimbó *				
Répa *			300-800 g	Terítse szét egyenletesen a párolórácson
Spárga *				
Egyéb zöldségek *				

TARTOZÉKOK

Edény mikrohoz/
sütőhöz
















Pároló (teljes)

Pároló
(Edény + fedő)Pároló
(edény)

Sütőrács

Szögletes
sütőtepsi

Crisp tálcá

	Élelmiszer-kategóriák	Tartozékok	Mennyiség	Sütési információk
ZÖLDSÉGEK	Sült burgonya *		200-500 g	Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán
	Sült burgonya		200-500 g	Hámozza meg, és vágja hasábokra. Áztassa hideg, sós vízbe 30 percre. Öblítse le, szárítsa meg, és mérje meg a súlyát. Keverje össze olajjal, nagyjából 10 g olaj kell 200 g száraz burgonyához. Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán
	Burgonyakrokkett		100-600 g	Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán
	Padlizsán		200-600 g	Aprítsa fel, és áztassa hideg, sós vízben 30 percen át. Mossa meg, szárítsa meg, és mérje meg. Keverje össze olajjal: 200 g száraz padlizsánhoz kb. 10 g olajat használjon. Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán
	Paprika	 + 	200-500 g	Szeletelje fel, mérje meg a súlyát, keverje össze olajjal. Nagyjából 10 g olaj kell 200 g száraz paprikához. Sózza meg. Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán
	Cukkini		200-500 g	Szeletelje fel, mérje meg a súlyát, keverje össze olajjal. Nagyjából 10 g olaj kell 200 g száraz cukkinihez. Sózza és borsozza. Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán
SÓS SÜTEMÉNYEK	Quiche Lorraine		1 csomag	Terítse szét a tésztát a Crisp tálcán, és szurkálja meg villával. Készítse el a quiche lorraine tésztáját 8 főre
	Quiche Lorraine *		200-800 g	Vegye ki a csomagolásból. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon rajta alufólia
	Sós sütemény	 + 	1 csomag	Tegye a tésztát egy 8-10 adagos piteformába, és szurkálja meg villával. Töltse meg a tésztát a kedvenc receptje szerint
	Zöldséges rétes		800-1500 g	Készítsen keveréket darabolt zöldségekből. Locsolja meg olajjal, és süsse serpenyőben 15-20 percig. Hagyja lehűlni. Adjon hozzá túrót, ízesítse sóval, balzsamecettel és fűszerekkel. Tekerje fel, és hajtsa be a végeit
	Tekercsek		1 csomag	Készítsen egy könnyű kenyértésztát kedvenc receptje alapján. Kelesztés előtt formázzon belőle kifliket. Használja a sütő kelesztő funkcióját
KENYÉR	Tekercsek *		1 csomag	Vegye ki a csomagolásból. Terítse szét egyenletesen a sütőtepsin
	Szendvicstenyér formában		1-2 darab	Készítsen egy könnyű kenyértésztát kedvenc receptje alapján. A kelesztéshez tegye egy kenyérsütő formába. A kelesztéshez használja a sütő kelesztés funkcióját
	Tekercsek, elősütött		1 csomag	Vegye ki a csomagolásból. Terítse szét egyenletesen a sütőtepsin
	Lángos		1 csomag	Formázza egy nagy vagy több kisebb pogácsává, és tegye a kivajazott Crisp tálcára
	Tekercsek, konzerv		1 csomag	Vegye ki a csomagolásból. Terítse szét egyenletesen a sütőtepsin
	PIZZA	Pizza		2-6 adag
Vékony pizza *			250-500 g ◦•	Vegye ki a csomagolásból. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon rajta alufólia
Vastag pizza *			300-800 g ◦•	
Hűtött pizza			200-500 g	Vegye ki a csomagolásból. Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcán
TORTÁK ÉS SÜTEMÉNYEK	Piskóta formában		1 csomag	Állítson össze 500-900 g zsírszegény piskótatésztát. Vajazzon ki egy sütőformát, tegyen bele sütőpapírt, és öntse bele a tésztát
	Gyümölcsös kelt torta formában	 + 	900-1900 g	Készítsen piskótatésztát a kedvenc receptje szerint aprított vagy szeletelt friss gyümölcsökkel. Vajazzon ki egy sütőformát, tegyen bele sütőpapírt, és öntse bele a tésztát
	Csokoládés kelt tésztából készült torta sütőformában		600-1200 g	Készítse el a csokoládés-kakaós tésztát kedvenc receptje szerint. Vajazzon ki egy sütőformát, tegyen bele sütőpapírt, és öntse bele a tésztát

* Fagyasztott ◦• Javasolt mennyiség. Sütés közben ne nyissa ki az ajtót.

Élelmiszer-kategóriák		Tartozékok	Mennyiség	Sütési információk
TORTÁK ÉS SÜTEMÉNYEK	SÜTEMÉNYEK ÉS TÖLTÖTT PITÉK			
	Aprósütemények		1 csomag	Gyúrjon tésztát 250 g lisztből, 100 g sózott vajból, 100 g cukorból és 1 tojásból. Ízesítse gyümölcsaromával. Hagyja lehűlni. Formázzon belőle 10-12 csíkot, és tegye a kiszírozott sütőtepsire
	Csokis aprósütemények		1 csomag	Készítsen tésztát a következő összetevőkből: 250 g liszt, 150 g vaj, 100 g cukor, 1 tojás, 25 g kakaópor, só, sütőpor. Adjon hozzá vaníliaaromát. Hagyja lehűlni. Nyújtsa 5 mm vékonyra, formázza, majd terítse rá a Crisp tálcára
	Kifli *		1 csomag	Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcan. Tálalás előtt várja meg, míg kihűl
	Habcsók		1 csomag	Készítsen el egy adagot 2 tojásfehérje, 80 g cukor és 100 g kókuszreszelék felhasználásával. Ízesítse vaníliával és mandulaaromával. Formázzon belőle 20-24 darab habcsókot, és tegye azokat a kiszírozott sütőtepsire
	Gyümölcsrel töltött pite	+	800-1500 g	Terítse szét a tésztát egy piteformában, majd szórjon rá zsemlemorzsát, hogy az felszívja a gyümölcs levét. Töltse meg feldarabolt friss gyümölcsből, cukorból és fahéjból készült keverékkel
	Gyümölcsös pite		1 csomag	Készítsen tésztát a következő összetevőkből: 180 g liszt, 125 g vaj, 1 tojás. Terítse szét a tésztát a Crisp tálcan, és töltse meg 700-800 g szeletelt friss gyümölcsből, cukorból és fahéjból álló keverékkel
Gyümölcsös pite *		300-800 g	Vegye ki a csomagolásból. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon rajta alufólia	
MUFFINOK ÉS MINITORTÁK	Muffin		1 csomag	Készítse el a tésztát a kedvenc receptje szerint 16-18 darabhoz, és töltse a papírfomákba. Terítse szét egyenletesen a sütőtepsin
	Szúflé	+	2-6 adag	Készítse el a szúflét citrommal, csokoládéval vagy gyümölcsrel, majd öntse egy magas falú, hőálló edénybe
	Mini sajtorta		1 csomag	Készítsen 12-15 darabhoz elegendő tésztakeveréket puha sajttal és apróra vágott baconnel vagy más szalonnával. Töltse muffinformákba.
ÉDESSÉGEK	Gyümölcskompót		300-800 ml	Hámozza meg és magozza ki a gyümölcsöt. Darabolja fel a gyümölcsöt, és tegye a párolórácsra
	Sült alma		4-8 darab	Vegye ki a magházat, és töltse meg marcipánnal vagy fahéjjal, cukorral és vajjal
	Forró csokoládé		2-8 adag	Készítse el a kedvenc receptje szerint egy edényben. Adjon hozzá vaníliát vagy fahéjat. Sűrítse kukoricakeményítővel
	Brownie		1 csomag	Készítse el a kedvenc receptje szerint. Tegyen sütőpapírt a sütőtepsire, és terítse rá a tésztát
TOJÁS	Rántotta		2-10 darab	Készítse el a kedvenc receptje szerint egy edényben
	Kenyérben sült tükörtojás		1-6 darab	Enyhén zsírozza meg a Crisp tálcat előmelegítés előtt
	Omlett		1 csomag	
	Tejsodó		1-2 adag	Egy adaghoz 0,5 liter tej, 4 tojás sárgája, 100 g cukor és 40 g liszt szükséges. Öntse a tejet egy edénybe, és tegye a sütőbe. Amikor a sütő jelzi, öntse össze a tejet óvatosan a tojássárgájából, cukorból és lisztből készült keverékkel, majd folytassa a sütést
SNACKEK	Pattogatott kukorica	—	90-100 g	A papírzacskót mindig közvetlenül az üveg forgótányérra helyezze. Egyszerre csak egy zacskót pattogtasson ki
	Csirkeszárnyak *		300-600 g	Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcan
	Csirkefalatok *	+	200-600 g	Sütés előtt kenje meg a sajtot egy kevés olajjal. Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcan
	Panírozott sajt *		100-400 g	
	Falafel		100-400 g	Enyhén zsírozza meg a Crisp tálcat. Sütés előtt kenje meg a falafelt olajjal
	Hagymakarikák *	+	100-500 g	Terítse szét egyenletesen a Crisp tálcan
	Pírtott mogoró		50-200 g	

TARTOZÉKOK

Edény mikróhoz/
sütőhöz

Pároló (teljes)

Pároló
(Edény + fedő)

Pároló
(edény)

Sütőrács

Szögletes
sütőtepsi

Crisp tálca

TISZTÍTÁS

Bármilyen karbantartási vagy tisztítási művelet előtt győződjön meg róla, hogy a készülék teljesen kihűlt.

Soha ne használjon gőzzel tisztító berendezéseket. Ne használjon acélgyapotot, súrolókefét vagy dörzshatású/maró hatású tisztítószereket, mivel ezek károsíthatják a készülék felületeit.

KÜLSŐ ÉS BELSŐ FELÜLETEK

- A felületeket nedves, mikroszálas törlőkendővel tisztítsa. Ha nagyon szennyezett a felület, tegyen a kendőre pár csepp pH-semleges tisztítószeret. Törölje le egy száraz ruhával.
- Az ajtó üvegét megfelelő folyékony tisztítószerrel tisztítsa.
- Rendszeresen, vagy ha az étel kiömlött, vegye ki a forgótányért és annak tartóját, és tisztítsa meg a sütőtér alját – minden ételmaradékot távolítsa el.
- A belső felületek optimális tisztításához aktiválja az „Öntisztítás” funkciót.

- A grill tisztítására nincs szükség, hiszen az intenzív hő minden szennyeződést leéget róla. Ezért javasoljuk, hogy rendszeresen használja a grill funkciót.

TARTOZÉKOK

Minden tartozék mosogatógépben mosható, kivéve a Crisp tálcát.

A Crisp tálca enyhén mosószeres vízben tisztítható. A makacs szennyeződéseket egy ronggyal óvatosan dörzsölje le. Tisztítás előtt mindig hagyja kihűlni a Crisp tálcát.

WIFI GYIK

Milyen WIFI-protokollt támogat a készülék?

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

Milyen beállításokat kell használni a router szoftverénél?

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

Melyik WPS-verziót támogatja a készülék?

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

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

Bármelyik operációs rendszert használhatja, ezek között nincs különbség.

A tetheringhez használható router helyett 3G-adatátvitel?

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



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

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

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

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

Hol találom a készülék MAC-címét?

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

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

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

Mi akadályozhatja meg, hogy a jel eljusson a készülékhez?

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

Mekkora távolság lehet a router és a sütő között?

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

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

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

Hol találom a vezeték nélküli hálózatom nevét és jelszavát?

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

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

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

Mi a teendő, ha a kijelzőn a látszik, vagy, ha a sütő nem képes stabilan kapcsolódni az otthoni routerhez?

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

Routerbeállítások: a NAT-funkció legyen bekapcsolva, a tűzfal és a DHCP-protokoll beállítása legyen megfelelő. Támogatott jelszótítkosítás: WEP, WPA, WPA2. Más titkosítási típus használatához lásd a router útmutatóját.

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

Hogyan ellenőrizhető, hogy működik-e az adatátvitel?

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

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








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

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

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.

HIBAEELHÁRÍTÁS

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.
A sütő akkor is zajokat ad ki, amikor ki van kapcsolva.	A hűtőventilátor bekapcsolt.	Nyissa ki az ajtót, vagy várjon, amíg a hűtési folyamat leáll.
A funkció nem indul. A funkció nem elérhető Demo üzemmódban.	A Bolti demó üzemmód fut.	Nyomja meg a  gombot, érintse meg az  „Info” jelet, majd válassza a „Store Demo Mode” (Bolti demo üzemmód) opciót az üzemmódból való kilépéshez.
A kijelzőn a  ikon látható.	A WIFI-router ki van kapcsolva. 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 az  „WIFI” jelet, majd válassza a „Connect to Network” (Csatlakozás a hálózathoz) opciót.
A kapcsolódást nem támogatja a hálózat.	Az Ön országában nem engedélyezett a távoli vezérlés.	Vásárlás előtt nézzen utána, hogy az Ön országában engedélyezett-e az elektromos készülékek távoli vezérlése.



A szabályzatok, a szabványos dokumentáció és a termékkel kapcsolatos további információk az alábbi elérhetőségeken találhatóak:

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

