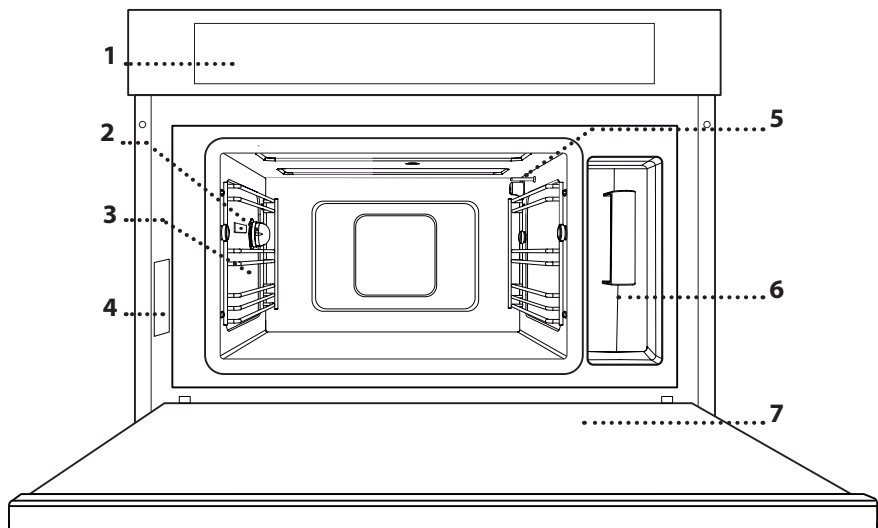


**KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT VÁLASZTOTTA**

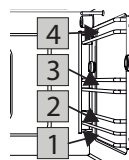
Teljes körű szolgáltatásaink eléréséhez, kérjük, regisztrálja termékét honlapunkon: www.whirlpool.eu/register



A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a Biztonsági útmutatót.

TERMÉKLEÍRÁS

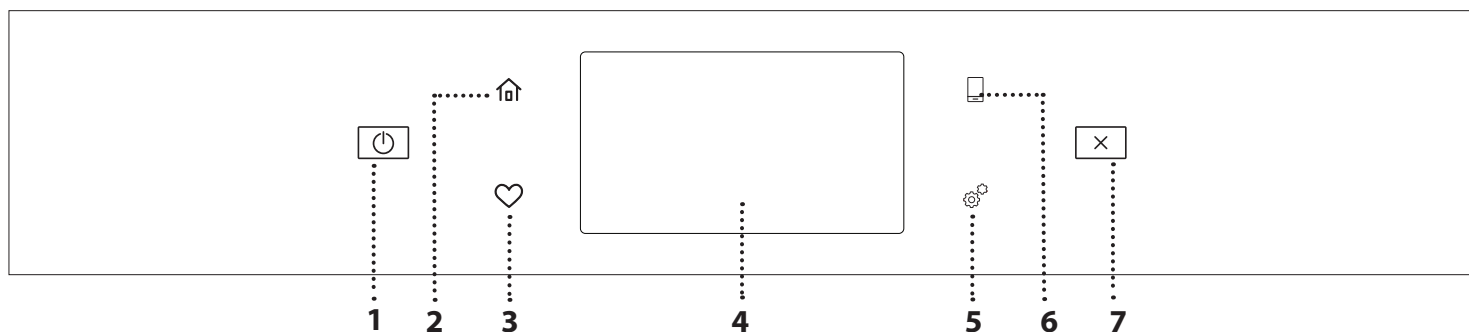
1. Vezérlőpanel
2. Világítás
3. Polctartó sínek



A szintek, amelyekre a sütőrács és egyéb tartozékok helyezhetők, be vannak számozva: az 1-es a legalacsonyabb, a 4-es pedig a legmagasabb

szint.

4. Azonosító tábla
(ne távolítsa el)
5. Hőmérséklet-érzékelő
6. Tartály
7. Ajtó

A KEZELŐPANEL BEMUTATÁSA**1. BE/KI**

A sütő be- és kikapcsolása.

2. KEZDŐKÉPERNYŐ

Gyors hozzáférés a főmenühez.

3. KEDVENC

Megnyitja a leggyakrabban használt funkciók listáját.

4. KIJELEZŐ**5. ESZKÖZÖK**

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

6. TÁVVEZÉRLÉS

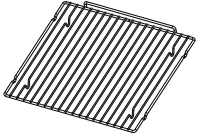
A 6th Sense Live Whirlpool alkalmazás használatának engedélyezése.

7. MÉGSE

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

TARTOZÉKOK

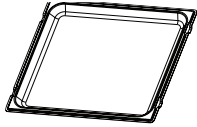
SÜTŐRÁCS



A sütőrács használata elősegíti a forró levegő hatékony keringését. Helyezze az ételt közvetlenül a sütőrácsra, vagy arra tegye a tepsiket, sütőformákat vagy más hőálló edényeket. Amikor

közvetlenül a sütőrácsra van az étel, helyezze alá a cseppfelfogó tálcát is. A cseppfelfogó tálcát az azonos szinten levő süteményes tepsire vagy a gőzöltőtálcára is ráteheti.

SÜTŐTEPSI



A „Hőlégbefúvás” és a „Hőlégbefúvás + Gőzölés” funkcióval tepsiként használható hús, hal, zöldségek, illetve különböző típusú kenyerek és sütemények sütéséhez. Használható

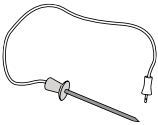
még polcként hőálló sütőedényekhez, tehát azokat nem kell közvetlenül a sütő aljára tenni. Sütőrács vagy gőzöltőtálca alá helyezve felfogja a sütéskor lecsöpögő szaftot.

GŐZÖLTŐTÁLCA



Megkönnyíti a gőz keringését, tehát az étel egyenletesebben fő meg. Tegye alá a süteményes tepsit a lecsöpögő szaft összegyűjtéséhez.

ÉTELSZONDA



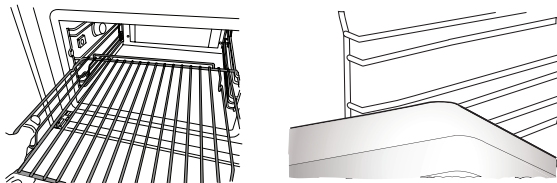
Az ételek maghőmérsékletének készítés közbeni mérésére szolgál.

A tartozékok száma és típusa a megvásárolt modelltől függően változhat.

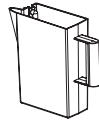
A SÜTŐRÁCS ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE

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

Minden egyéb tartozékot, mint például a süteményes tepsit vagy a cseppfelfogó tálcát, a rácspolchoz hasonlóan, vízszintesen lehet behelyezni.



TARTÁLY

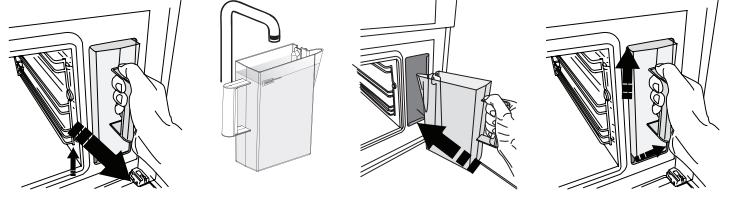


Töltse fel ivóvízzel minden olyan esetben, amikor az egyik gőzölő funkciót használja.

A tartályhoz könnyen hozzáférhet, ha kinyitja az ajtót. Ha ki szeretné venni, kicsit emelje meg, majd húzza maga felé. Mielőtt

betenné a tartályt a helyére, ellenőrizze, hogy a víztömlő megfelelően illeszkedik-e a tartály felső szélén lévő mélyedésbe.

Töltse fel a tartályt a „MAX” jelölésig, majd tegye a helyére: A tartály tetejének és jobb oldalának érintkeznie kell a tartóelem adott oldalával. Tolja be a tartályt ütközésig, majd nyomja lefelé, amíg a helyére nem pattan. Minden használat után ürítse ki a tartályt. Ne felejtse el kiönteni a vizet a csőből is.



SZIVACS

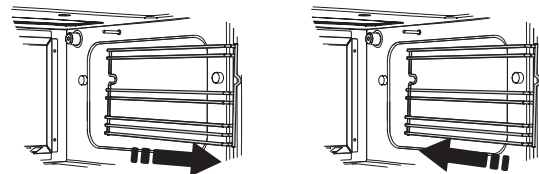


A sütés közben kicsapódó víz eltávolításához. Ne hagyja benne a tartályban.

Azok a tartozékok, amelyek nem részei a csomagnak, külön vásárolhatók meg a vevőszolgálaton.

A POLCVEZETŐ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE

- A polcvezető síneket úgy veheti ki, hogy előrecsúsztatja, majd maga felé húzza őket, hogy kiakassza őket a rögzítőkapcsokból. (a)
- A sínek visszahelyezéséhez először akassza be őket a rögzítőkapcsokba úgy, hogy óvatosan lefelé nyomja őket, amíg a helyükre pattannak. (b)



a.

b.

Mielőtt egyéb forgalomban levő tartozékokat vásárol, győződjön meg róla, hogy azok hőállóak és használhatóak pároláshoz is.

Ügyeljen rá, hogy minden behelyezett sütőedény teteje és a sütőtér fala között maradjon legalább 30 mm távolság, hogy a gőz megfelelően tudjon keringeni.

FUNKCIÓK

KÉZI FUNKCIÓK

• GŐZÖLÉS

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.

Étel	°C	Idő	Stílus
Gnocchi	90-100	10-15	3 1
Halterrine	75-80	60-90	2
Főtt tojás	90	20-25	3
Cékla	100	50-60	3 1
Vörös káposzta	100	30-35	3 1
Fehér káposzta	100	25-30	3 1
Fehér bab	100	75-90	3 2/1

• HŐLÉGBEFÚVÁS

Ezzel a funkcióval a hagyományos sütőkhöz hasonlóan lehet elkészíteni az ételeket. Ehhez a funkcióhoz javasoljuk a sütőrács használatát, mivel az elősegíti a gőz hatékony keringését. A sütőtálca többféle étel, például aprósütemény vagy zsemle sütésére használható.

Étel	Stílus	°C	Idő	Stílus
Sütemények (Torta)	Igen	160	35-40	2
Aprósütemények	Igen	150-165	12-15	2
Képviselőfánk	Igen	190-200	25-30	2
Piskótatekerics	Igen	230	7-8	2
Sós sütemények	Igen	180-190	35-40	2
Leveles tészta	Igen	180-190	15-20	2
Fagyasztott csirkeszárny	Igen	190-200	15-18	2

• HŐLÉGBEFÚVÁS + GŐZÖLÉS

Ezzel a funkcióval kívül ropogós, belül puha és szaftos ételek készíthetők. A funkció kifejezetten sült hús, baromfi, hal, burgonya, fagyasztott készételek, sütemények és desszertek készítésére való.

Étel	°C	Stílus	Idő	Stílus
Kenyér	180-190	Alacsony - Közepes	35-40	2
Pulykamell	200-210	Közepes	50-60	2 1
Oldalas	160-170	Alacsony	80-90	2 1
Sült hal	190-200	Alacsony	15-25	2 1
Sült zöldségek	200-210	Közepes-magas	20 - 30	2 1

• SPECIÁLIS

» GŐZÖLÉSES KIOLVASZTÁS

Mindenféle étel kiolvasztásához. Helyezze az ételt – például húst, halat – doboz és csomagolás nélkül a gőzölőtálcára a 3. szintre. Helyezze a cseppelfogó tálcát az alatta lévő szintre, így a kiolvadt víz abba csöpöghet. A legjobb eredményt úgy érheti el, ha nem olvasztja ki teljesen az ételt, hanem hagyja kicsit állni, hogy magától fejeződjön be a kiolvasztási folyamat. Javasoljuk, hogy a kenyeret hagyja letakarva, hogy ne legyen túl puha.

Étel	Stílus	°C	Idő	Idő	°C
Hús	Darált	500	25-30	30-35	60
	Szeletelve			20-25	
	Sült kolbász, virsli	450	10-15	10-15	
Baromfi	Egész	1000	60-70	40-50	
	Filé	500	25-30	20-25	
	Comb		30-35	25-30	
Hal	Egész	600	30-40	25-30	
	Filé	300	10-15	10-15	
	Adag	400	20-25	20-25	
Zöldségek	Adag	300	25-30	20-25	
	Darabok	400	10-15	5-10	
	Kenyér, vekni	500	15-20	25-30	
Kenyér	Szeletek	250	8-12	5-10	
	Tekercsek / zsemle		10-12	5-10	
	Torta	400	8-10	15-20	
	Kevert	400	10-15	5-10	
Gyümölcs	Bogyós gyümölcsök	250	5-8	3-5	

» GŐZÖLÉSES ÚJRAMELEGÍTÉS

Fagyasztott, hűtött vagy szobahőmérsékletű készétel újramelegítése. Ez a funkció gőz segítségével lassan melegíti újra az ételt anélkül, hogy kiszáritaná, tehát az eredeti ízek megmaradnak. Pihentetéssel jobb eredmény érhető el. Javasoljuk, hogy a kisebb vagy vékonyabb darabokat helyezze középre, és a nagyobb, vastagabb darabokat a szélekre. A gőzölőtálca használatakor tegye alá a süteményes tepsit a lecsöpögő szaft összegyűjtéséhez.

» 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.

» TARTÓSÍTÁS

Gyümölcsből vagy zöldségből készült befőttek, lekvárok stb. készítéséhez.

Javasoljuk, hogy kizárólag friss és jó minőségű gyümölcsöt és zöldséget használjon. Töltse meg az üvegeket (lehetőleg előfőzött) gyümölcsökkel vagy zöldségekkel, és öntse fel őket a kívánt tartósító lével vagy sziruppal úgy, hogy az üveg szájáig még legalább 2 cm hely maradjon. Ez után lazán helyezze rá az üvegekre a fedőket, de ne szorítsa rá őket.

Helyezze a sütőrácst a 2. szintre, a süteményes tepsit pedig az alatta levő szintre. Tegye az üvegeket a sütőrácsra. Az üvegeket közvetlenül a süteményes tepsire is teheti. Aktiválja a funkciót. A funkció végeztével szorítsa rá minden üvegre a fedőt (a kezét óvja sütőkesztyűvel vagy hőálló konyharuhával), majd várjon, amíg az üvegek szobahőmérsékletűre hűlnek.

» JOGHURT

Joghurt készítéséhez. A funkció aktiválása előtt adjon kb. 100 g készen kapható friss joghurtot egy liter szobahőmérsékletű teljes (magas zsírtartalmú) tejhez.

Megjegyzés: Ha nem pasztörözött tejet használ, először enyhén forralja fel, és hagyja szobahőmérsékletűre hűlni.

Öntse a keveréket hőálló üvegekbe, tegyen rájuk hőálló fedőket vagy fóliát, és tegye őket a 2. szintre helyezett sütőrácsra. Válassza ki a funkciót, és állítsa be az időtartamát 5 órára (a hőmérsékletet nem lehet átállítani). A funkció végeztével tegye a joghurtot több órára a hűtőbe, hogy fogyasztás előtt megfelelően kihűljön.

» FERTŐTLENÍTÉS

Cumisüvegek és bébiételes üvegek gőzzel történő fertőtlenítéséhez. Helyezze a rácspolcot az 1. szintre, tegye rá a fertőtlenítendő tárgyakat úgy, hogy azok ne érjenek egymáshoz, és a gőz minden részüket érje.

» KÉSZRE SÜTÉS

Az étel elkészítésének utolsó fázisát optimalizálja, tehát az ételt puhán és szaftosan tartja. Ezzel a funkcióval készételeket vagy félkész ételeket, pl. sült húst, halat és csőben sült ételeket lehet egyenletesen újramelegíteni. Javasoljuk, hogy az ételt az edénnyel együtt tegye a 3. szinten levő sütőrácsra vagy közvetlenül a 3. szinten levő gőzölőtepsire úgy, hogy egy szinttel alá teszi a süteményes tepsit. Ebben a fázisban érdemes a sütőt arra a hőfokra beállítani, amely Ön szerint az étel tálalásakor ideális hőmérséklet.

Készétel	100	18-25	3 2/1	
Krémleves / leves	100	20-25	3	
Zöldségek	100	20-25	3 2/1	
Rizs / tészta	100	15-20	3 2/1	
Burgonya	100	20-25	3 2/1	
Hús szeletelve	100	15-20	3 2/1	
Hús szószban	100	25-30	3	
Halfilék	100	10-15	3 2/1	



6th SENSE

Különböző ételek sütéséhez, optimális eredmény gyors és könnyű eléréséhez. A funkció optimális használatához kövesse a vonatkozó sütési táblázat utasításait.

A SÜTÉSI TÁBLÁZAT HASZNÁLATA

A táblázat felsorolja:

a recepteket , hogy van-e szükség előmelegítésre , a hőmérsékleteket ,


a gőzölési szinteket , az ételek súlyát , a sütési időket , a pihentetési időket , a javasolt tartozékokat és a szinteket .


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.

Sütőrács, sütőforma sütőrácson, süteményes tepsit, gőzölőtálca, vízzel töltött tálca

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.

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.

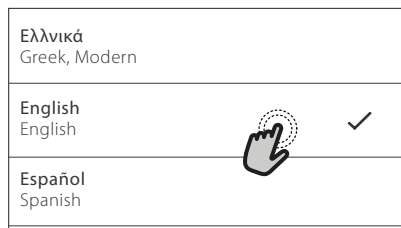
1. A NYELV KIVÁLASZTÁSA

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.

Visszalépés az előző képernyőre:

Érintse meg a(z)  ikont.

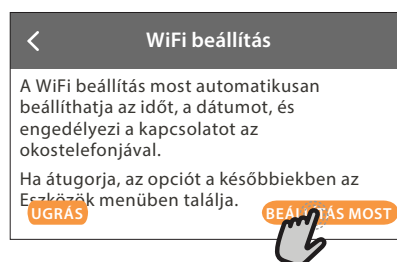
Beállítások mentése vagy továbblépés a következő képernyőre:

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

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. Ehhez a folyamathoz készülékét regisztrálnia kell, és csatlakoztatnia kell az otthoni hálózathoz.

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



Vagy érintse meg a „UGRÁS” opciót, és csatlakoztassa készülékét később.

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.

Okoskészülék: Android, 1280x720 (vagy nagyobb) felbontású képernyővel vagy iOS. Ellenőrizze az AppStore-ban az Android vagy iOS verziókkal való kompatibilitást.

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 okoskészülékre. A 6th Sense Live alkalmazás végigvezeti Önt a kapcsolat beállításának itt felsorolt lépéseiben. A 6th Sense Live alkalmazást letöltheti az iTunes Store-ból vagy a Google Play Store-ból is.

2. Fiók létrehozása

Ha még nem rendelkezik fiókkal, először létre kell hoznia egyet. 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 az SAID-kódra, az okoskészülék azonosító kódjára. Ez a kód a terméken elhelyezett azonosító táblán, a „SERVICE” szó után álló, egyedi azonosítószám.

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).

3. DÁTUM ÉS IDŐ 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.

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

4. A FORRÁSPONT BEÁLLÍTÁSA

Ahhoz, hogy a sütő hatékonyan termeljen gőzt, használat előtt kalibrálni kell.

Miután feltöltötte a víztartályt, és behelyezte a helyére, válassza a  „More Modes” (További üzemmódok) opciót, majd a „Forráspont kalibrálása”.

Érintse meg a „START” opciót a kalibráció indításához, és ügyeljen rá, hogy a sütő ajtaja a folyamat végéig csukva maradjon.

Megjegyzés: A folyamat során nagy mennyiségű gőz keletkezhet: Ez a jelenség teljesen normális.

5. 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.

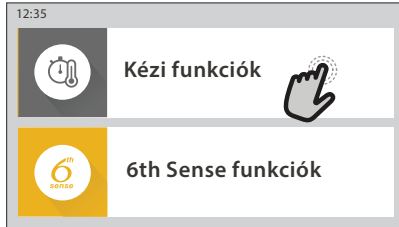
Melegítse fel a sütőt 200 °C-ra, lehetőleg a „Hőlégbefúvás” funkcióval.

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.

HŐMÉRSÉKLET / GŐZSZINT

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



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



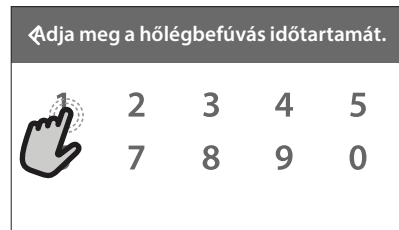
IDŐTARTAM

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 sütő automatikusan kikapcsol.

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



- A megfelelő számokat megérintve állítsa be a kívánt sütési időt.



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

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

3. A 6th SENSE FUNKCIÓK BEÁLLÍTÁSA

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

- 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.

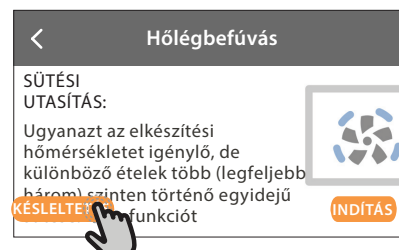
Egyes 6th Sense funkciókhoz ételszonda használata szükséges. A funkció kiválasztása előtt csatlakoztassa a szondát. A legjobb eredmény elérése érdekében kövesse a vonatkozó részben található javaslatokat.

- Kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat a sütési folyamat során.

4. INDÍTÁSI IDŐ KÉSLELTETÉSÉNEK BEÁLLÍTÁSA

A sütést elhalaszthatja a funkció indítása előtt: 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 és a késleltetés kikapcsolásához érintse meg a  gombot.

5. A FUNKCIÓ INDÍTÁSA

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

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

Ha a sütő túl forró, és a funkció egy bizonyos maximum hőmérsékletet igényel, a kijelzőn üzenet jelenik meg.

- 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 kezdje meg a sütést.

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.

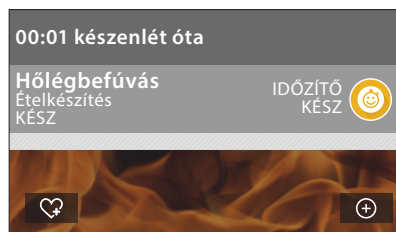
7. A SÜTÉS SZÜNETELTETÉSE



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

8. A SÜTÉS VÉGE

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

Bizonyos funkcióknál a sütés végén a beállítások elmenthetők a kedvencek közé, hogy a jövőben gyorsan használhassa ugyanezeket a beállításokat, vagy meghosszabbíthassa a sütést.




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

9. KEDVENCEK

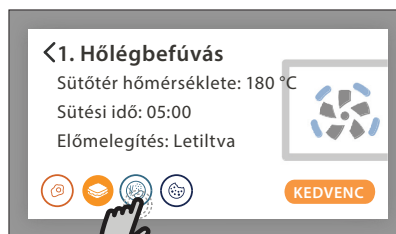
A Kedvencek között tárolhatja kedvenc receptjeit.

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

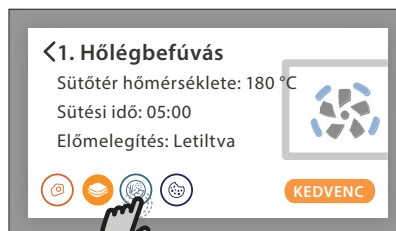
FUNKCIÓ MENTÉSE

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.

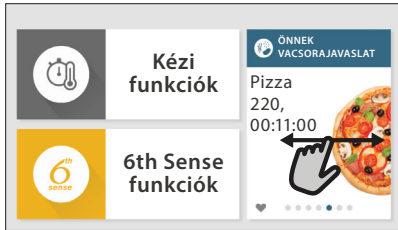



- Érintse meg a „KEDVENC” gombot a funkció mentéséhez.



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 étkezések ikont a vonatkozó listák megjelenítéséhez



A  ikont megérintve a legutóbb használt funkciókat is megnézheti.

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

BEÁLLÍTÁSOK MÓDOSÍTÁSA



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

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

A Kedvencek képernyőn a korábban elmentett funkciókat ki is törölheti:


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

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

- Nyomja meg a  gombot.
- Válassza a  „Preferenciák” opciót.
- Válassza a „Idők és dátumok” opciót.
- Érintse meg a „Étkezési idő” gombot.
- Görgessen végig a listán, és érintse meg a kívánt időt.
- Érintse meg azt az ételt, amelynek sütési időpontját erre kívánja módosítani.

Minden időponthoz csak egy ételt lehet hozzárendelni.

10. ESZKÖZÖK

Nyomja meg a  gombot a „Eszközök” menü megnyitásához.

Ebben a menüben számtalan opció közül választhat,

beállításokat módosíthat, vagy személyre szabhatja a készülék vagy a kijelző működését.



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

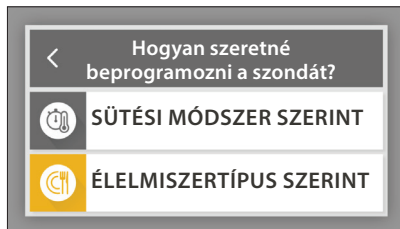
A sütővilágítás bekapcsolása vagy kapcsolása.

SZONDA

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

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

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



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

A szonda távolról vezérelhető a Bauknecht Home NetApp használatával mobilkészülékén.

AZ ÉTELSZONDA HASZNÁLATA

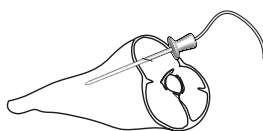
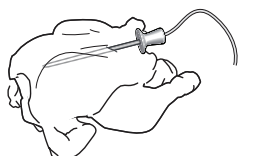
Az ételszonda az ételek maghőmérsékletének készítés közbeni mérésére szolgál.

Szúrja az ételszondát a húsba, de lehetőleg ne a csontok és a zsíros részek közelébe:

Baromfi: Szúrja a szonda végét a mellhús közepébe, de ügyeljen rá, hogy ne az üreges részekbe szúrja.

Comb, lábszár stb.: A szondát a hús legvastagabb részébe szúrja.

Hal (egész): A szonda hegyét a hal legvastagabb részébe szúrja, kikerülve a gerincet.



ÖNTISZTÍTÁS

A speciális tisztítási ciklus során kibocsátott gőz megkönnyíti a szennyeződés és az ételmaradékok eltávolítását.

VÍZLEERESZTÉS

A leeresztés funkcióval leengedhető a víz, így elkerülhető, hogy állott víz maradjon a forralóban. Javasoljuk, hogy a sütő minden egyes használata után végezze el a vízleeresztést. A kijelzőn figyelmeztetés jelenik meg, ha teljesen le kell ereszteni a forralóban lévő vizet. Bizonyos számú sütés után a művelet kötelező lesz, és amíg nem végzi el, a gőzölő funkciót nem lehet majd elindítani.

A „VÍZLEERESZTÉS” funkció kiválasztása vagy a kijelző felszólítása után érintse meg a „INDÍTÁS” opciót, és kövesse a megjelenő utasításokat.

A funkció végeztével ürítse ki és ivóvízzel öblítse ki a tartályt.

Megjegyzés: Ha a vízforraló túl forró, a funkciót nem lehet elindítani.

VÍZKÖMENTESÍTÉS

A speciális funkció rendszeres lefuttatásával biztosítható a forraló és a vízellátó rendszer kiváló állapota.

A funkció több szakaszból áll: leeresztés, vízkömentesítés, öblítés. A funkció indítása után kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat, és minden egyes elvégzett művelet után érintse meg a „START” opciót.

A legjobb eredményt úgy érheti el, ha a tartályt a vevőszolgálattól beszerezhető termékkel tölti fel (kövesse a terméken található útmutatót).

A folyamat közben ne kapcsolja ki a sütőt. A tisztítási ciklus közben a sütő funkciók nem aktiválhatók.

Ne feledje: A rendszer a kijelzőn megjelenő üzenetben rendszeresen figyelmeztet arra, hogy végezze el a műveletet.

NÉMÍTÁS

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

KEZELŐSZERVEK ZÁROLÁSA

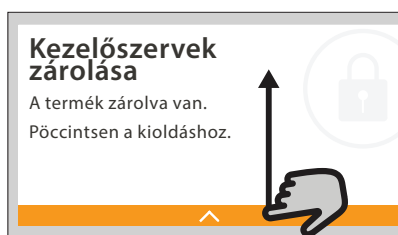
A „Kezelőszervek zárolása” funkció aktiválásakor az érintőképernyős kijelző gombjai nem működnek, így azokat nem lehet véletlenül megnyomni.

A gombzár aktiválásához:

- Érintse meg a ikont.

A gombzár feloldásához:

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



TOVÁBBI ÜZEMMÓDOK

A „Forráspont kalibrálása” beállítása

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

SÜTEMÉNYEK ÉS KENYÉR

Tortákhoz a „Hőlégbefűvés”, kenyérfélékhez a „Hőlégbefűvés + Gőzölés” funkciót javasoljuk. Használjon sötét színű, fém tortaformákat, és azokat mindig a mellékelt rácsra helyezze.

A sütőben használható bármilyen más süteményes tepszi vagy egyéb sütőforma is megfelelő bizonyos ételek, például kekszek vagy kiflik sütésére.

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

Enyhén zsírozza meg a tepsiket, hogy a pizzalap ropogós legyen.

KELESZTÉS

Takarja le egy nedves konyharuhával a tésztával megtöltött sütőformát, majd helyezze a formát a süteményes tepsire. Tegye a formát a sütő 1. vagy 2. szintjére.

Javasoljuk, hogy a tésztát a sütőben kelessze, mert ott a hőmérséklet sokkal egyenletesebb, mint a lakótérben. Mindenesetre nem árt ellenőrizni a tésztát a kelesztési idő kb. egyharmadánál is, nehogy túlzottan megkeljen.

A sütőben keleszthet olyan, már kinyújtott vagy darabolt tésztát is, amely már részben megkelt: Takarja le a sütőformát egy konyharuhával, és tegye a 2. vagy 3. szintre. Az ilyen jellegű kelesztés nagyjából fele annyi ideig tart. A kelesztési idő 1 kg pizzatészta esetén körülbelül egy óra.

ENERGIATAKARÉKOSSÁGI ÖTLETEK

Győződjön meg róla, hogy a sütő ajtaja teljesen csukva van, amikor bekapcsolja a készüléket, és sütés közben is legyen csukva, amennyi ideig csak lehetséges.













































Ha lehet, az ételt közvetlenül a mellékelt tartozékokra tegye, és ne használjon további edényeket.

Ne melegítse elő a sütőt, ha nem feltétlenül szükséges.

Az ételeket egyenlő méretű, kisebb darabokra vágva lecsökkentheti a sütési időt és így energiát takaríthat meg.

Amikor hosszabb ideig süt (azaz több mint 30 percig), javasoljuk, hogy a sütés vége felé állítsa kisebbre a hőmérsékletet: A sütőben a maradványhő elegendő lesz ahhoz, hogy a sütés folytatódjon.




































Ugyanezzel a maradványhővel felmelegíthet más ételeket is.

Étel típusa / Étel		Szint és tartozékok	Sütési információk
SERPENYŐS RAGU ÉS SÜLT TÉSZTA	Lasagna	 2	Készítse el a kedvenc receptje szerint. Öntsön besamelszószt a tetejére, és a tökéletes pirításhoz szórja meg sajttal
	Lasagna*	 2	Vegye ki a csomagolásból, és távolítsa el az összes fóliát
RIZS ÉS GABONAFÉLÉK	Fehér rizs	 3	
	Barna rizs	 3	Tegyen sós vizet és rizst a süteményes tepsibe. Egy csésze rizshez 1,5 csésze vizet használjon
	Basmati rizs	 3	
	Bulbur	 3	Tegyen sós vizet és gabonát a süteményes tepsibe. Egy csésze bulgurhoz 2 csésze víz szükséges
	Kuszkusz	 3	Tegyen sós vizet és gabonát a süteményes tepsibe. Egy csésze kuszkuszhoz 2 csésze vizet használjon
HÚS	Marhasült 	 2  2	Kenje meg olajjal, sózza és borsozza. Ízlés szerint fűszerezze fokhagymával és zöldfűszerrel. Sütés után pihentesse 15 percig, mielőtt felvágna
	Borjúsült 	 2  2	Sütés előtt kenje meg olajjal vagy olvasztott vajjal. Sózza és borsozza. Sütés után pihentesse 15 percig, mielőtt felvágna
	Sertéssült 	 2  2	Sütés előtt kenje meg olajjal vagy olvasztott vajjal. Sózza és borsozza. Sütés után pihentesse 15 percig, mielőtt felvágna
	Báránysült 	 2  2	Sütés előtt kenje meg olajjal vagy olvasztott vajjal. Dörzsölje be sóval, borssal és felaprított fokhagymával. Sütés után pihentesse 15 percig, mielőtt felvágna
	Sült csirke 	 2  2	Kenje meg olajjal, és ízlés szerint fűszerezze. Sózza és borsozza. Tegye a sütőbe a mellehúsával felfelé
	Csirkedarabok	 3  1	Kenje meg olajjal, és ízlés szerint fűszerezze. Terítse szét egyenletesen a gőzlőtálcán, bőrs oldalával lefelé
	Kacsasült 	 2  2	Sütés előtt kenje meg olajjal vagy olvasztott vajjal. Sózza, borsozza és paprikázza. Tegye a sütőbe a mellével lefelé
	Párolt filé	 3  1	Oszlassa el egyenletesen a gőzlőtálcán
	Hot dog	 3  1	Oszlassa el egyenletesen a gőzlőtálcán
	Fasírt	 2	Készítse el a kedvenc receptje szerint, majd nyomkodja alaposan a sütőformába, megakadályozva a buborékok képződését
HAL ÉS TENGERI ÉLELMISZEREK	Sült egész hal	 2	Kenje meg olajjal. Ízesítse citromlével, fokhagymával és petrezselyemmel
	Gőzölt egész hal	 3  1	
	Gőzölt halfilé	 3  1	Oszlassa el egyenletesen a gőzlőtálcán
	Gőzölt halszeletek	 3  1	
	Csőbensült hal	 2	Vegye ki a csomagolásból, és távolítsa el az összes fóliát
	Kagylók	 3  3	Sütés előtt ízesítse olajjal, borssal, citrommal, fokhagymával és petrezselyemmel. Keverje össze alaposan
	Garnélák	 3  3	Oszlassa el egyenletesen a gőzlőtálcán

TARTOZÉKOK

 Sütőrács Sütőtepsi vagy sütőforma a sütőrácsra Sütőtepsi Gőzlőtálcá Ételszonda

* Fagyasztott

Étel típusa / Étel	Szint és tartozékok	Sütési információk
Sült burgonya	2 	A sütőbe helyezés előtt darabolja fel, és izesítse olajjal, sóval és zöldfűszerrel
Sült burgonya *	2 	Oszlassa el egyenletesen a sütőtálcán
Sült burgonya	2 	Hámozza meg, és vágja szeletekre. Áztassa hideg, sós vízbe 30 percre. Mossa meg, szárítsa meg, és mérje meg. Keverje össze olajjal, nagyjából 10 g olaj kell 200 g száraz burgonyához. Oszlassa el egyenletesen a sütőtálcán
Töltött paprika	2 	Vágja félbe a paprikákat, és vegye ki a magjukat. A kimagozott paprikákat töltsen meg darált hús, zsemlemorzsa és reszelt sajt keverékével. Ízlés szerint fűszerezze fokhagymával, sóval és zöldfűszerrel
Töltött tök	2 	Magozza ki a tököt, majd vágja ki a belsejét, és a kivájt tököt kockázza apróra. A felkockázott tököt keverje össze darált hússal, tojással, zsemlemorzsával és reszelt sajttal. Ízlés szerint fűszerezze fokhagymával, sóval és zöldfűszerrel
Töltött padlizsán	2 	Vágja ki a padlizsán belsejét, majd főzze puhára a kivájt padlizsánt. Hagyja lehűlni. A puhára főzött padlizsánt keverje össze darált hússal, tojással, zsemlemorzsával és reszelt sajttal, és töltsen a kivájt padlizsánokba. Ízlés szerint fűszerezze fokhagymával, sóval és zöldfűszerrel
Töltött paradicsom	2 	Vágja le a paradicsomok tetejét, és tegye félre. Vágja ki a paradicsomok belsejét, majd főzze össze a rizzzel. Fűszerezze zöldfűszerekkel vagy húsalaplével ízlés szerint. Ha a rizs megpuhult, várja meg, amíg kihűl, majd töltsen meg a paradicsomokat a rizottóval. Sütés előtt tegye rá a paradicsomokra a korábban levágott tetejüket
Csőbensült burgonya	2 	Darabolja fel, és tegye egy nagyobb edénybe. Sózza és borsozza, majd öntsön rá tejszínt. Szórjon reszelt sajtot a tetejére
Csőbensült zöldség *	2 	Vegye ki a csomagolásból, és távolítsa el az összes fóliát
Egész burgonyák	3  1 	Oszlassa el egyenletesen a gőzlőtálcán
Burgonyadarabok	3  1 	Darabolja fel. Oszlassa el egyenletesen a gőzlőtálcán
Borsó	3  1 	Oszlassa el egyenletesen a gőzlőtálcán
Répa	3  1 	
Brokkoli	3  1 	Darabolja fel. Oszlassa el egyenletesen a gőzlőtálcán
Karfiol	3  1 	
Spárga	3  1 	Oszlassa el egyenletesen a gőzlőtálcán
Tök	3  1 	Darabolja fel. Oszlassa el egyenletesen a gőzlőtálcán
Articsóka	3  1 	Vágja félbe. Oszlassa el egyenletesen a gőzlőtálcán
Kelbimbó	3  1 	Oszlassa el egyenletesen a gőzlőtálcán
Főtt kukorica	3  1 	Oszlassa el egyenletesen a gőzlőtálcán
Bors	3  1 	Darabolja fel. Oszlassa el egyenletesen a gőzlőtálcán
Gőzölt zöldségek *	3  1 	Oszlassa el egyenletesen a gőzlőtálcán

TARTOZÉKOK

 Sütőrács























 Sütőtepsi vagy sütőforma a sütőrácsra

 Sütőtepsi

 Gőzlőtálc

 Ételszonda

* Fagyasztott

	Étel típusa / Étel	Szint és tartozékok	Sütési információk
SÓS SÜTEMÉNYEK	Quiche lorraine	2 	Oszlassa el a tésztát a sütőtálcán, és szurkálja meg villával. Készítse el a quiche lorraine tésztáját 6 főre
	Quiche lorraine *	2 	Vegye ki a csomagolásból, és távolítsa el az összes fóliát
KENYÉR	Tekercsek	2 	Készítsen egy könnyű kenyértésztát kedvenc receptje alapján. Kelesztés előtt formázzon belőle kifliket. Használja a sütő kelesztő funkcióját
	Tekercsek *	2 	
	Szendvicskenyér formában	2 	Vegye ki a csomagolásból. Oszlassa el egyenletesen a sütőlapon
	Tekercsek, elősütött	2 	
	Lángos	2 	Formázza egy nagyobb vagy több kisebb pogácsává a scone tésztát, és tegye a kizsírozott tepsire
	Tekercsek, konzerv	2 	Vegye ki a csomagolásból. Oszlassa el egyenletesen a sütőlapon
PIZZA	Pizza	2 	Készítse el a pizzatésztát a következő összetevőkből: 150 ml víz, 15 g élesztő, 200-225 g liszt, olaj, só. Kelessze meg a sütő kelesztő funkciója segítségével. Nyújtsa ki a tésztát egy enyhén kivajazott sütőtepsire. Tegyen rá például paradicsomot, mozzarella sajtot és sonkát
	Vékony pizza *	2 	
	Vastag pizza *	2 	Vegye ki a csomagolásból, és távolítsa el az összes fóliát
	Hűtött pizza	2 	
TORTÁK ÉS SÜTEMÉNYEK	Piskóta formában	2 	Állítson össze 700-800 g zsírszegény piskótatésztát. Vajazzon ki egy sütőformát, tegyen bele sütőpapírt, és öntse bele a tésztát
	Aprósütemények	2 	Gyúrjon tésztát 250 g lisztből, 100 g sózott vajból, 100 g cukorból és 1 tojásból. Ízesítse gyümölcsaromával. Hagyja lehűlni. Terítse szét 5 mm vastagságúra, formázza igény szerint, majd oszlassa el egyenletesen a sütőtálcán
	Habcsók	2 	Készítsen el egy adagot 2 tojásfehérje, 80 g cukor és 100 g kókuszreszelék felhasználásával. Ízesítse vaníliával és mandulaaromával. Formázzon belőle 20-24 darabot, és tegye a kizsírozott sütőtepsire
	Gyümölcsös pite	2 	Készítsen tésztát a következő összetevőkből: 180 g liszt, 125 g vaj, 1 tojás. Oszlassa el a tésztát a sütőtálcán, és töltsen meg 700-800 g szeletelt friss gyümölcsből, cukorból és fahéjból álló keverékkel
	Gyümölcsös pite *	2 	Vegye ki a csomagolásból, és távolítsa el az összes fóliát
	Muffin	2 	Készítse el a tésztát a kedvenc receptje szerint 10-12 darabhoz, és töltsen a papírformákba. Oszlassa el egyenletesen a sütőlapon
	Szuflé	2 	Készítse el a szuflét citrommal, csokoládéval vagy gyümölccsel, majd öntse egy magas falú, hőálló edénybe
ÉDESSÉGEK	Sült alma	2 	Vegye ki a magházat, és töltsen meg marcipánnal vagy fahéjjal, cukorral és vajjal
	Gyümölcskompót	3  1 	Hámozza meg és magozza ki a gyümölcsöt. Darabolja fel, és terítse szét egyenletesen a gőzlőtepsin
	Crème brûlée	3 1	Keverjen össze 2 tojássárgáját és 2 egész tojást 3 evőkanál cukorral és vaníliaaromával. Melegítsen össze 100 ml tejszínt és 200 ml tejet, majd óvatosan adagolja a tojásokhoz. Öntse a keveréket 4 különálló sütőformába

TARTOZÉKOK

 Sütőrács
















 Sütőtepsi vagy sütőforma a sütőrácsra

 Sütőtepsi

 Gőzlőtalca

 Ételszonda

* Fagyasztott

Étel típusa / Étel		Szint és tartozékok	Sütési információk	
TOJÁS	Közepesen főtt tojás	 	Ha a tojásokat hidegen fogja fogyasztani, öblítse le őket azonnal hideg vízzel	
	Keményre főtt tojás	 		
	Lágytojás	 		
SOUS VIDE	SÜTÉS	Egész hús		Terítse szét egyenletesen a csomagokat a sütőrács közepe táján. Ügyeljen rá, hogy a csomagok légmentesen le legyenek zárva
		Apróra vágott hús		
		Baromfi		
		Hal		
		Puhatestűek		
	Rákfélék			
	Zöldségek			
	Gyümölcs			
	Édes krém			
	Sós krém			
MELEGÍTÉS	Fagyasztott		Terítse szét egyenletesen a csomagokat a sütőrács közepe táján	
	Hűtött			

TARTOZÉKOK

 Sütőrács

 Sütőtepsi vagy sütőforma a sütőrácscon

 Sütőtepsi

 Gőzlőtálca

 Ételszonda

* Fagyasztott

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Ha a készüléket nem takarítják rendszeresen, a sütő külső és belső burkolata korrodálódhat. Ez megrövidítheti a készülék élettartamát, és veszélyes helyzeteket okozhat.

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

Ne használjon fémből készült vagy egyéb súrolópárnát vagy maró/súroló hatású tisztítószeret, mert ezek károsíthatják a készülék felületeit.

A készüléket bármilyen szerelési munka előtt le kell választani az elektromos hálózatról.

Viseljen védőkesztyűt.

Ne használjon gőzzel tisztító berendezéseket.

KÜLSŐ BURKOLATOK

- A felületeket nedves, mikroszálas törölkendővel 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.

BELSŐ BURKOLATOK

- Használat után hagyja kicsit kihűlni a sütőt, és akkor takarítsa ki, amikor még valamennyire meleg, így könnyebben eltávolíthatja a lerakódásokat vagy az ételfoltokat.

- A párolás során keletkezett vizet úgy távolíthatja el, ha hagyja kihűlni a sütőt, majd egy ronggyal vagy szivaccsal szárazra törli. Javasoljuk, hogy rendszeresen használja a „Gőztisztítás” funkciót.

IZZÓCSERE

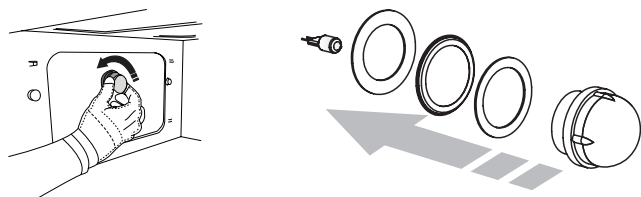
- Válassza le a sütőt az elektromos hálózatról.
- Csavarozza le a lámpaburát, és óvatosan vegye le a rögzítőkapcsokat és az alátétet.
- Cserélje ki az izzót, majd csavarozza vissza a burát úgy, hogy a rögzítőkapcsok és az alátét megfelelően legyenek visszahelyezve.
- Csatlakoztassa vissza a sütőt az elektromos hálózatra.

TARTOZÉKOK

- A legtöbb tartozék, a polcvezető síneket is beleértve, mosogatógépben mosható.

- Óvatosan tisztítsa meg a tartályt szivaccsal és egy kevés pH-semleges tisztítószerrel. Öblítse ki ivóvízzel.

Megjegyzés: Használjon 10 W/12 V típusú G4, T300 °C halogénizzót. A készülékben lévő izzót kifejezetten háztartási gépekhez tervezték, ezért helyiségek megvilágítására nem alkalmas (244/2009/EK rendelet). Az izzók beszerezhetők a vevőszolgálatától. Ne nyúljon az izzóhoz csupasz kézzel, mert az ujjlenyomatok károsíthatják az izzót. Ne működtesse a sütőt, ha a lámpabura nincs visszahelyezve.



WIFI GYIK

Milyen WIFI-protokollt támogat a készülék?

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

Milyen beállításokat kell használni a router szoftverénél?

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

Melyik WPS-verziót támogatja a készülék?

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

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

Bármelyik operációs rendszert használhatja, ezek között nincs különbség.

A tetheringhez használható router helyett 3G-adatátvitel?

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



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

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

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

Lépjen be a router 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 jelszótitkosítás: WEP, WPA, WPA2. Más titkosítási típus használatához lásd a router útmutatóját.

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

Hogyan ellenőrizhető, hogy működik-e az adatátvitel?

A hálózat létrehozása után kapcsolja ki a sütőt, várjon 20 másodpercet, majd kapcsolja vissza: Ellenőrizze, hogy az alkalmazás kijelzi-e a készülék felhasználói felületének állapotát.

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 utáni kódot.
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 sütő nem gőzöl.	A tartály nincs megfelelően a helyén. A tartály üres.	Ellenőrizze, hogy megfelelően helyezte-e be a tartályt, és a tartály fel van-e töltve ivóvízzel a „MAX” jelölésig. Ezután indítsa újra a kívánt funkciót.
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 „Demo üzemmód tárolása” 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 a  „WIFI” jelet, majd válassza a „Csatlakozás 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.

