

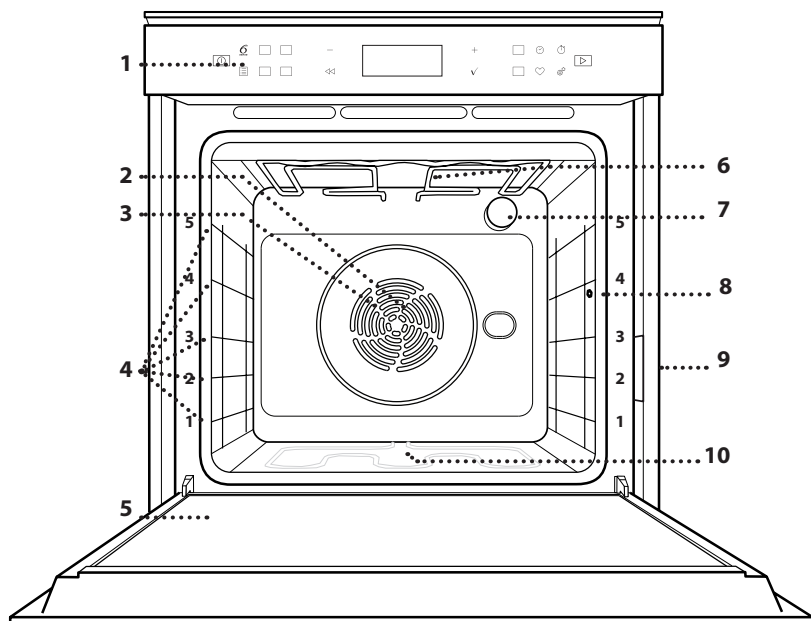

**KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT
VÁLASZTOTTA!**

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



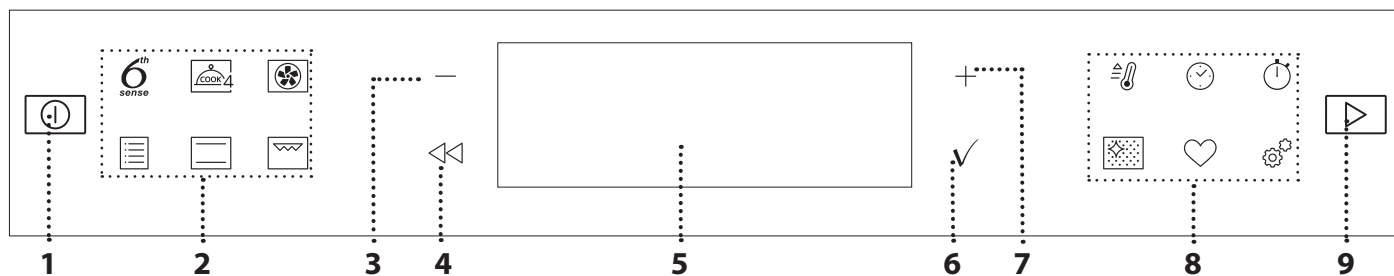
**A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a
Biztonsági útmutatót.**

A TERMÉK BEMUTATÁSA



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

A KEZELŐPANEL BEMUTATÁSA


1. BE / KI

A sütő be- és kikapcsolása vagy
funkciók leállítása.

**2. FUNKCIÓK KÖZVETLEN
ELÉRÉSE**

A funkciók és a menü gyors
elérése.

3. MÍNUSZ NAVIGÁCIÓS GOMB

Léptetés a menüben, valamint a
funkciókhoz tartozó beállítások
vagy értékek csökkentése.

4. VISSZA

Visszatérés az előző menübe.
A beállítások módosítása sütés
közben.

5. KIJELZŐ
6. JÓVÁHAGYÁS

A kiválasztott funkció vagy érték
jóváhagyása.

7. PLUSZ NAVIGÁCIÓS GOMB

Léptetés a menüben, valamint a
funkciókhoz tartozó beállítások
vagy értékek növelése.

**8. OPCIÓK/FUNKCIÓK
KÖZVETLEN ELÉRÉSE**

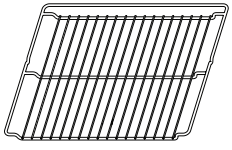
Funkciók, időtartamok, beállítások
és kedvencek gyors elérése.

9. START

Funkció indítására szolgál
a megadott vagy a gyári
beállításokkal.

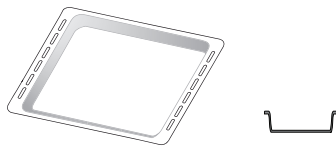
TARTOZÉKOK

SÜTŐRÁCS



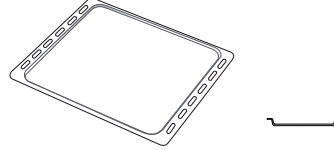
Étel sütésére szolgál, illetve tepszi, sütőforma és egyéb hőálló edény helyezhető rá.

CSEPPFELFOGÓ TÁLCA



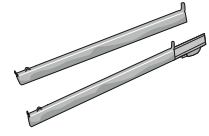
Használható sütőtepsiként hús, hal, zöldségek, focaccia stb. készítéséhez, vagy a sütőrács alá helyezve a sütéskor lecsöpögő szaft összegyűjtésére.

SÜTEMÉNYES TEPSI



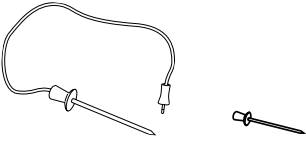
Használható különféle kenyerek és sütemények, valamint sült hal stb. készítéséhez.

KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK *



A tartozékok behelyezését és kivételét segíti.

HÚSSZONDA*



A hús maghőmérsékletének készítés közbeni mérésére szolgál.

* Kizárólag bizonyos típusok esetén

A tartozékok száma és típusa a megvásárolt modelltől függ.

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

A SÜTŐRÁCS ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE

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

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

A POLCVEZETŐ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE

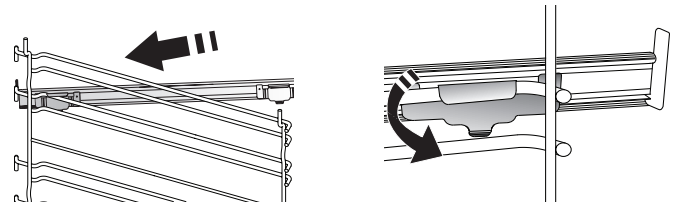
- A polcvezető sínek eltávolításához emelje fel a síneket, majd óvatosan húzza ki az alsó részt a helyéből: A polcvezető sínek ekkor már eltávolíthatók.
- A polcvezető sínek visszaszereléséhez először a felső helyükre szerelje őket vissza. Felfelé tartva csúsztassa őket a sütőtérbe, majd engedje le őket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

A KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK FELSZERELÉSE (HA VANNAK)

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

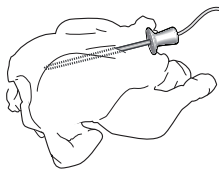
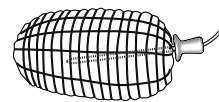
Rögzítse a tartósín felső kapcsát a polcvezető sínhez, majd csúsztassa végig annak mentén ütközésig. Engedje le a másik kapcsot a helyére.

A polcvezető sín rögzítéséhez erőteljesen nyomja neki a kapocs alját a polcvezető sínnek. Győződjön meg arról, hogy a tartósínek szabadon tudnak mozogni. Ismételje meg ezeket a lépéseket az azonos szinten lévő másik polcvezető sínrel is.



Megjegyzés: A kihúzható tartósínek bármely szintre felszerelhetők.

A HÚSSZONDA HASZNÁLATA (HA VAN)



Szúrja az ételszondát mélyen a húsba, de kerülje a csontokat és a zsíros részeket. Szárnyasok esetében hosszanti irányban szúrja a szondát a mellhús közepébe, de kerülje el az üreges részeket.

Helyezze be az ételt a sütőbe, majd csatlakoztassa a csatlakozódugót a sütő sütőtérének jobb oldalán lévő aljzatba.

FUNKCIÓK



6th SENSE

Ezek a funkciók teljesen automatikus sütést tesznek lehetővé mindenféle étel elkészítésekor (lasagna, hús, hal, zöldségek, torták és sütemények, sós piték, kenyér, pizza).

A funkció optimális használatához kövesse a vonatkozó sütési táblázat utasításait.



COOK 4

Ez akkor hasznos, ha egyszerre négy szinten olyan különböző ételeket süt, amelyek azonos hőfokon készülnek. Lehet vele kekszeket, tortákat, kerek pizzát (akár fagyasztottan) sütni, vagy akár egy teljes menüt elkészíteni egyszerre. Kövesse a sütési táblázat javaslatait a legjobb eredmény elérése érdekében.



HŐLÉGBEFÚVÁS

Ugyanazt az elkészítési hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek több (legfeljebb három) szinten történő egyidejű sütése. Ezzel a funkcióval elkerülhető, hogy különböző ételek egyszerre történő sütésekor azok átvegyék egymás szagát.



HAGYOMÁNYOS

• LÉGKEVERÉSES SÜTÉS

Hús vagy töltött torták sütéséhez egyszerre csak egy szinten.

• TURBO GRILL

Nagy egybesült húrok sütése (báránycomb, marhahús, csirke). Javasoljuk a cseppfelfogó tálca használatát a kicsöpögő húslé és szaft összegyűjtéséhez: Helyezze a tálcát a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 500 ml vizet.

• FAGYASZTOTT TÉSZTA

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

• SPECIÁLIS FUNKCIÓK

» MAXI COOKING

Ez a funkció automatikusan kiválasztja a legjobb sütési üzemmódot és hőmérsékletet nagy (2,5 kg-nál nehezebb) egybesült húrok sütéséhez. Sütés közben ajánlatos forgatni a húst, hogy mindkét oldala egyenletesen tudjon pirulni. A túlzott kiszáradás megelőzése érdekében érdemes néha meglocsolni a húst.

» 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.

» KIOLVASZTÁS

Fagyasztott élelmiszerek gyors kiengedéséhez.

Helyezze az ételt a középső szintre. Hagyja az ételt a csomagolásában, hogy ne száradjon ki a külseje.

» MELEGEN TARTÁS

A frissen elkészült ételek melegen és ropogósan tartása.

» ECO HŐLÉGBEFÚVÁS

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



ALSÓ+FELSŐ SÜT

Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.



GRILL

Steak, kebab és kolbászok grillezése, rakott zöldségek sütése és kenyérpíritás. Hús sütésekor javasoljuk a cseppfelfogó tálca használatát a kicsöpögő húslé és szaft összegyűjtéséhez: Helyezze a tálcát a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 500 ml vizet.



GYORS ELŐMELEG.

A sütő gyors előmelegítése.



IDŐZÍTŐK

A funkcióhoz tartozó időtartamok módosítása.



PERCSZÁMLÁLÓ

Időmérés funkció bekapcsolása nélkül.



AUTOMATIKUS SÜTŐTISZTÍTÁS - PIROLÍZIS

A sütés közbeni kifröccsenések eltávolítása nagyon magas hőmérsékletű ciklus használatával. Kétféle öntisztítási ciklus közül lehet választani: teljes ciklus (Piról. tiszt) és egy rövidebb ciklus (Eco piról.t.). Azt javasoljuk, hogy rendszeres időközönként a gyorsabb ciklust használja, míg a teljes ciklust csak akkor, ha a sütő nagyon elszennyeződött.



KEDVENC

Itt tárolható a 10 kedvenc funkció.



BEÁLLÍTÁSOK

A sütő beállításainak módosítása.

Ha az „ECO” üzemmód aktív, energiatakarékossági okokból a kijelző fényereje csökken, és a világítás 1 perc elteltével kikapcsol. Automatikusan visszakapcsol bármely gomb megnyomásakor.

Ha a „DEMO” üzemmód aktív, minden parancs és menüpont használható, de a sütő nem melegszik fel. Az üzemmód kikapcsolásához lépjen a „DEMO” menüpontra a „BEÁLLÍTÁSOK” menüben, és válassza a „Ki” lehetőséget. A „GYÁRI ÉRTÉKEK” lehetőség kiválasztásakor a készülék kikapcsol, és visszatér az első használatkor érvényes beállításokhoz. Minden beállítás törlődik.

ELSŐ HASZNÁLAT

1. A NYELV KIVÁLASZTÁSA

A készülék első bekapcsolásakor be kell állítani a kívánt nyelvet és a pontos időt: a kijelzőn az „English” beállítás látható.



A + és – gombokkal lépkedhet a választható nyelvek listájában. Válassza ki a kívánt nyelvet, majd nyomja meg a ✓ gombot a jóváhagyáshoz.

Megjegyzés: A nyelv bármikor módosítható a „BEÁLLÍTÁSOK” menüben lévő „NYELV” lehetőségnél. Ehhez nyomja meg a gombot.

2. AZ ENERGIAFOGYASZTÁS BEÁLLÍTÁSA

A sütő úgy van beprogramozva, hogy annyi elektromos áramot fogyasszon, amennyi kompatibilis a 3 kW-nál (16) nagyobb besorolású lakossági áramhálózattal: Ha az Ön háztartásában kisebb a teljesítmény, az értéket csökkenteni kell (13).

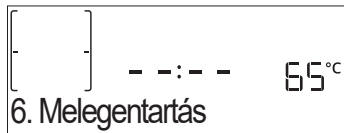


Nyomja meg a + vagy a – gombot a 16-os „High” (Magas) vagy 13-as „Low” (Alacsony) érték beállításához, majd nyomja meg a ✓ gombot a mentéshez.

NAPI HASZNÁLAT

1. A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

Kapcsolja be a sütőt a gombbal: a kijelzőn az utoljára használt elsődleges funkció vagy a főmenü látható. A funkciók kiválasztásához nyomja meg az egyik elsődleges funkcióhoz tartozó szimbólumot, vagy léptessen a menüben: A menüből úgy választhat ki egy elemet (a kijelzőn az első elérhető elem látszik), hogy megnyomja a + vagy a – gombot a kívánt opció kiválasztásához, majd nyomja meg a ✓ gombot a megerősítéshez.



2. FUNKCIÓ BEÁLLÍTÁSA

A kívánt funkció kiválasztása után megváltoztathatja annak beállításait. A kijelzőn egymás után megjelennek a módosítható beállítások. A gombbal módosítható az előző beállítás.

HŐMÉRSÉKLET / GRILLFOKOZAT



3. AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A teljesítmény kiválasztása után be kell állítani a pontos időt: A kijelzőn villog az órát jelző két számjegy.



Állítsa be az órát a + és – gombokkal, majd nyomja meg a ✓ gombot: A kijelzőn villog a percek jelző két számjegy. Állítsa be a percet a + és – gombokkal, majd nyomja meg a ✓ gombot a jóváhagyáshoz.

Megjegyzés: Hosszabb áramkimaradás után újra be kell állítani a pontos időt. Válassza az „ÓRA” lehetőséget a „BEÁLLÍTÁSOK” menüben. Ehhez nyomja meg a gombot.

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. Távolítsa el minden védőkartont vagy átlátszó filmréteget a sütőről, és távolítsa el minden tartozékot a belsejéből. Melegítse fel a sütőt nagyjából egy órán keresztül 200 °C-ra, lehetőleg egy légkeveréses funkció (pl. „Hőlégbefúvás” vagy „Légkeveréses sütés”) használatával.

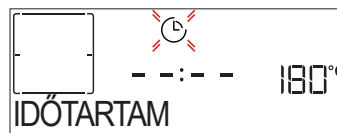
Ne feledje: A készülék első használatát követően érdemes kiszellőztetni a helyiséget.

Ha az érték villog a kijelzőn, módosításához használja a + és – gombokat, majd nyomja meg a ✓ gombot a jóváhagyáshoz. Ezután továbbléphet a következő beállításokra (ha vannak).

A grillfokozat is beállítható: A grillezéshez meghatározott áramerősségi szintek tartoznak: 3 (magas), 2 (közepes), 1 (alacsony).

Megjegyzés: A funkció bekapcsolása után a hőmérséklet/grillfokozat a + és – gombokkal módosítható.


IDŐTARTAM



Ha az szimbólum villog a kijelzőn, állítsa be a kívánt sütési időt a + és – gombokkal, majd nyomja meg a ✓ gombot a jóváhagyáshoz. Ha végig felügyelni kívánja a sütést (időzítés használata nélkül), nem kell beállítania a sütési időt: Nyomja meg a ✓ vagy gombot a jóváhagyáshoz és a funkció indításához. Ennél az üzemmódnál nem állítható be késleltetett indítás.


Ne feledje: A beállított sütési idő módosítható sütés közben az gombbal: a módosításhoz használja a + és – gombokat, majd nyomja meg a ✓ gombot a jóváhagyáshoz.

BEFEJEZÉSI IDŐ (KÉSLELTETETT INDÍTÁS)

Miután beállította a sütési időt, számos funkcionál használható a késleltetett indítás úgy, hogy megadja a befejezési időt. A kijelzőn látható a befejezési idő, és az  szimbólum villog.



A **+** és **-** gombokkal állítsa be, mikor érjen véget a sütés, majd nyomja meg a **✓** gombot a jóváhagyáshoz és a funkció bekapcsolásához. Helyezze az ételt a sütőbe, és csukja be az ajtót: A funkció automatikusan bekapcsol, amikor letelik a sütés elkészültéhez megadott időpont alapján kiszámított időtartam.

Megjegyzés: 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 várakozási idő alatt a **+** és **-** gombokkal módosítható a beállított befejezési idő, illetve a **◀** gombbal módosíthatók az egyéb beállítások. Az  gomb megnyomásakor megtekinthető a befejezési idő és az időtartam.

6th SENSE

Ezzel a funkcióval automatikusan beállítható az elérhető ételek sütéséhez optimális üzemmód, hőmérséklet és időtartam.

Szükség esetén az optimális eredmény érdekében adja meg az étel jellemzőit.

SÚLY / MAGASSÁG (KEREK-TÁLCA-RÉTEGEK)



A funkció megfelelő beállításához kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat. Ha a készülék jelez, a **+** és **-** gombokkal állítsa be a kívánt értéket, majd nyomja meg a **✓** gombot a jóváhagyáshoz.

ÁLLAPOT / PIRÍTÁS

Bizonyos 6th Sense funkciók használatakor beállítható az étel készülségi állapota.



Ha a készülék jelez, a **+** és **-** gombokkal állítsa be a kívánt fokozatot a véres (-1) és az átsütött (+1) szintek között. Nyomja meg a **✓** vagy **▶** gombot a jóváhagyáshoz és a funkció indításához.

Hasonló módon, ahol lehetséges, bizonyos 6th Sense funkciók használatakor beállítható a piritási fokozat alacsony (-1) és magas (+1) között.

3. A FUNKCIÓ INDÍTÁSA

Ha az alapértelmezett beállítások megfelelőek, vagy megadta a kívánt beállításokat, nyomja meg a **▶** gombot a funkció bekapcsolásához.

A késleltetés alatt nyomja meg a **▶** gombot, ha törölni kívánja a várakozási időt, és azonnal el kívánja indítani a funkciót.

Megjegyzés: A funkció kiválasztása után a kijelzőn megjelenik az ahhoz javasolt optimális szint.

A bekapcsolt funkció bármikor leállítható a **⏏** gombbal.

Ha a sütő forró, és a funkciónak egy adott maximum hőmérsékletre van szüksége, a kijelzőn értesítés jelenik meg. A **◀** gombbal lépjen vissza az előző képernyőre, és válasszon másik funkciót, vagy várja meg, amíg a sütő teljesen lehűl.

4. ELŐMELEGÍTÉS

Bizonyos funkcióknál a sütő előmelegíthető:

A funkció indításakor a kijelző jelzi, hogy az előmelegítés folyamatban van.



A szakasz végeztével hangjelzés hallható, és a kijelzőn üzenet jelzi, hogy a sütő elérte a megadott, „ÉTEL HOZZÁADÁSA” hőmérsékletet. Ekkor nyissa ki az ajtót, tegye az ételt a sütőbe, csukja be az ajtót, és indítsa el a sütést.

Ne feledje: Ha az ételt az előmelegítési fázis befejezése előtt teszi a sütőbe, a sütési eredmény elmaradhat a várttól. Az ajtó kinyitásakor az előmelegítés leáll/szünetel.

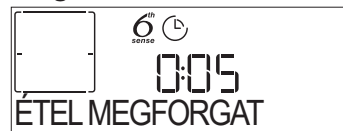
A sütési időbe nem számít bele az előmelegítési szakasz. A sütő kívánt hőmérséklete bármikor módosítható a **+** és **-** gombokkal.

5. SÜTÉS SZÜNTELTETÉSE / ÉTEL MEGFORDÍTÁSA VAGY ELLENŐRZÉSE

Az ajtó nyitásakor a sütés ideiglenesen leáll (ehhez a készülék kikapcsolja a fűtőelemeket).

A sütés folytatásához csukja be az ajtót.

Egyes 6th Sense funkcióknál szükség lehet az étel megfordítására sütés közben.



Hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn látható a szükséges művelet. Nyissa ki az ajtót, hajtja végre a kijelzőn látható műveletet, majd csukja be az ajtót és folytassa a sütést. Hasonló módon, a sütési idő 10%-ával a sütés befejezése előtt a sütő figyelmeztet az étel ellenőrzésére.

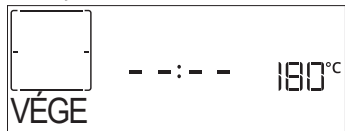


Hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn látható a szükséges művelet. Ellenőrizze az ételt, csukja be az ajtót, és folytassa a sütést.

Megjegyzés: A műveletek kihagyásához nyomja meg a **▶** gombot. Ellenkező esetben, ha egy bizonyos ideig nem hajt végre műveletet, a sütés folytatódik.

6. A SÜTÉS VÉGE

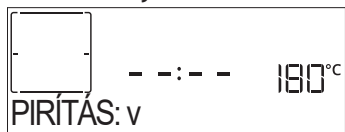
Hangjelzés hallatszik, és a kijelző jelzi, hogy a sütés befejeződött.



A sütés manuális (időzítés nélküli) üzemmódban történő folytatásához nyomja meg a gombot. Ha növelni kívánja a sütési időt, nyomja meg a gombot az új időtartam megadásához. A sütési beállítások mindkét esetben változatlanok maradnak.

PIRÍTÁS

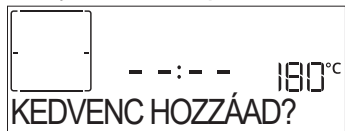
A sütő egyes funkciói lehetővé teszik az étel felületének megpirítását a grill aktiválása révén a sütés befejezését követően.



Ha a kijelzőn megjelenik a vonatkozó üzenet, szükség esetén nyomja meg a gombot az 5 perces pirítási ciklus elindításához. A funkció bármikor leállítható a gombbal, amely kikapcsolja a sütőt.

. KEDVENCEK

A sütés végeztével a kijelzőn megjelenik a kérdés, hogy kívánja-e menteni a funkciót a kedvencek listájára (1–10. pozícióba).



Ha kedvencként kíván elmenteni egy funkciót, és tárolni szeretné az aktuális beállításokat későbbi használatra, nyomja meg a gombot; ha nem kíván élni a lehetőséggel, nyomja meg a gombot. A gomb megnyomása után válassza ki a pozíciót a és gombokkal, majd nyomja meg a gombot a jóváhagyáshoz.

Megjegyzés: Ha a memória megtelt, vagy a választott pozíció már foglalt, a sütő rákérdez, hogy felülírja-e a korábban mentett funkciót.

A mentett funkciók későbbi előhívásához nyomja meg a gombot: a kijelzőn megjelenik a kedvenc funkciók listája.



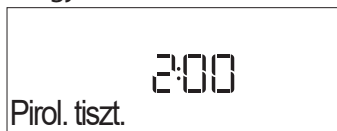
Válassza ki a funkciót a és gombokkal, hagyja jóvá a beállítást a gombbal, majd nyomja meg a gombot a bekapcsoláshoz.

. AUTOMATIKUS SÜTŐTISZTÍTÁS – PIROLITIKUS TISZTÍTÁS

Ne érintse meg a sütőt a pirolitikus ciklus alatt. A pirolitikus ciklus működésének időtartama alatt és után (amíg a helyiség ki nem szellőzött) tartsa távol a gyerekeket és az állatokat a sütőtől.

Vegyen ki a sütőből minden tartozékot – beleértve a polcvezető síneket is – a funkció aktiválása előtt. Ha

a sütőt főzőlap alá szerelték be, győződjön meg róla, hogy a főzőlap összes gázrőzsája vagy elektromos főzőzónája ki van kapcsolva a sütő öntisztítási ciklusa közben. Az optimális tisztítási eredményhez a pirolitikus funkció használata előtt távolítsa el a sütőtérben maradt ételmaradékokat, és tisztítsa meg a belső ajtóüveget. Kizárólag akkor javasolt a pirolitikus tisztítás, amikor a készülék erősen szennyezett, vagy ha kellemetlen szagokat bocsát ki sütés közben. Nyomja meg a gombot. Ekkor megjelenik a „Tisztítás” felirat kijelzőn.



A vagy a gomb segítségével válassza ki a kívánt ciklust, majd mentse el a gombbal. A ciklus kiválasztása után a vagy a gombbal állítsa be a befejezési időpontot (késleltetett indítás), majd mentse el a gombbal. Tisztítsa meg az ajtót, és távolítson el minden tartozékot az utasításnak megfelelően, majd zárja be az ajtót, és nyomja meg a gombot: A sütő elindítja az öntisztítási ciklust, és a sütő ajtaja automatikusan bezáródik: a kijelzőn megjelenik egy figyelmeztető üzenet és egy visszaszámlálás, amely a ciklus előrehaladását mutatja. A ciklus végeztével az ajtó mindaddig zárva marad, amíg a sütőn belüli hőmérséklet visszatér a biztonságos szintre.

. PERCSZÁMLÁLÓ

Ha a sütő ki van kapcsolva, a kijelzőt időzítőként is használhatja. A funkció bekapcsolása előtt ellenőrizze, hogy a sütő ki van-e kapcsolva, majd nyomja meg a vagy gombot. A kijelzőn az szimbólum villog. Állítsa be a kívánt időtartamot a és gombokkal, majd nyomja meg a gombot az időzítő bekapcsolásához.




Ha a percszámlálón beállított idő letelt, hangjelzés hallható, és a kijelzőn megjelenik a vonatkozó jelzés.

Ne feledje: A percszámláló nem aktivál sütési funkciót. Az időzítőn beállított idő a és gombokkal módosítható.


A percszámláló bekapcsolása után kiválaszthat és aktiválhat funkciókat. Nyomja meg a gombot a sütő bekapcsolásához, majd válassza ki a kívánt funkciót. A funkció indítása után az időzítő a funkciótól függetlenül folytatja a visszaszámlálást.

Ne feledje: Ebben a szakaszban a percszámláló nem látható (csak az szimbólum látható a kijelzőn), a visszaszámlálás a háttérben zajlik. A percszámláló megjelenítéséhez, azaz az aktív funkció leállításához nyomja meg a gombot.

GOMBZÁR

A gombzár aktiválásához nyomja meg és tartsa lenyomva legalább öt másodpercig a  gombot. A gombzár ugyanilyen módon feloldható.




Megjegyzés: Ez a funkció ételkészítés közben is aktiválható. Biztonsági okból a sütő bármikor kikapcsolható a  gombbal.

A HÚSSZONDA HASZNÁLATA (HA VAN)

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. A hússzonda behelyezése után hangjelzés hallható, és a kijelzőn megjelenik a „Szonda Csatlak.” felirat.



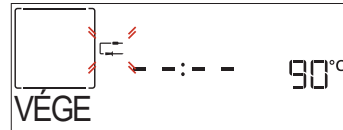
Válassza ki a kívánt funkciót a kompatibilisfunkciók közül (Hagyományos, Hőlégbefúvás, Légkeverés,


Turbogrill, Eco hőlégbefúvás, Maxi sütés, 6th Sense funkciók): A kijelző bekéri a hússzonda célhőmérsékletét: A + vagy a - gombbal állítsa be, majd nyomja meg a  gombot a további sütési paraméterek beállításához.

Ilyenkor a sütés addig tart, amíg a kívánt hőmérsékletet eléri a hús, tehát itt nem lehet megadni sütési időtartamot vagy a sütés befejezésének időpontját. Amíg a hússzondát ki nem húzza, a lámpa égve marad.

















Ha sütés közben kihúzza a szondát, a sütés a hagyományos módon (időbeállítások nélkül) folytatódik tovább.







































Hangjelzés hallható, és a kijelző kiírja, hogy a hússzonda elérte a kívánt hőmérsékletet.



Ne feledje: A beállításokat utólag is módosíthatja: a + vagy a - gombbal átállíthatja a szonda kívánt hőmérsékletét, vagy a  gombbal módosíthatja az egyéb beállításokat. Ha a szonda nem kompatibilis az adott művelettel, hangjelzés hallható, és a kijelzőn üzenet jelenik meg. Ilyenkor távolítsa el a szondát.

6th
sense**SÜTÉSI TÁBLÁZAT**

| ÉLELMISZER-KATEGÓRIÁK | | MENNYISÉG | MEGFORDÍTÁS (A SÜTÉSI IDŐ EKKORA RÉSZEINEK ELTELTÉKOR) | SZINT ÉS TARTOZÉKOK |
|-----------------------|-------------------|-------------------|---|---|
| LASAGNA | - | 0,5-3 kg | - |  |
| HÚS | Marha - roston | Sült | 0,6-2 kg ** |  |
| | | Hamburger | 1,5-3 cm | 3/5  |
| | | Lassú sütés | 0,6-2 kg ** |  |
| | Sertés-roston | Sült | 0,6-2,5 kg ** |  |
| | | Csülök * | 0,5-2,0 kg ** |  |
| | | Kolbász és virsli | 1,5-4 cm | 2/3  |
| | Borjú-sült * | | 0,6-2,5 kg ** |  |
| | Bárány-sült | Sült | 0,6-2,5 kg ** |  |
| | | Comb | 0,5-2,0 kg ** |  |
| | Csirke-sült | Egész | 0,6-3 kg ** |  |
| | | Egész töltött * | 0,6-3 kg ** |  |
| | | Filé és mell | 1-5 cm | 2/3  |
| | Egész pulyka-sült | Egész * | 0,6-3 kg ** |  |
| | | Egész töltött * | 0,6-3 kg ** |  |
| Kebabfélék | | 1 rács | 1/2  | |

| ÉLELMISZER-KATEGÓRIÁK | | MENNYISÉG | MEGFORDÍTÁS (A SÜTÉSI IDŐ EKKORA RÉSZEÉK ELTELTEKOR) | SZINT ÉS TARTOZÉKOK | |
|-----------------------|--------------------------------|-----------------|---|---|---|
| HAL | Filé | 0,5-3 cm | - |   | |
| | Filé-fagyasztott | 0,5-3 cm | - |   | |
| ZÖLDSÉGEK | Zöldség-sült | Burgonya | 0,5-1,5 kg |  | |
| | | Zöldség-töltött | 0,1-0,5 kg/db |  | |
| | | Zöldség-sült | 0,5-1,5 kg |  | |
| | Zöldség-csőben sült | Burgonya | egy tálca | - |  |
| | | Paradicsom | egy tálca | - |  |
| | | Paprika | egy tálca | - |  |
| | | Brokkoli | egy tálca | - |  |
| | | Karfiol | egy tálca | - |  |
| Egyebek | egy tálca | - |  | | |
| SÜTEMÉNYEK | Kelt tésztás sütemény formában | Piskóta | 0,5-1,2 kg | - |  |
| | | Aprósütemények | 0,2-0,6 kg | - |  |
| | Sütemény, töltött pite | Hajtog. tészta | egy tálca | - |  |
| | | Torta | 0,4-1,6 kg | - |  |
| | | Rétes | 0,4-1,6 kg | - |  |
| | | Gyümölcsös pite | 0,5-2 kg | - |  |
| SÓS SÜTEMÉNYEK | - | 0,8-1,2 kg | - |  | |
| KENYÉR | Tekercsek | 60-150 g / db | - |  | |
| | Szendvicsskenyér formában | 400-600 g / db | - |  | |
| | Nagy kenyér | 0,7-2,0 kg | - |  | |
| | Baguette | 200-300 g / db | - |  | |
| PIZZA | Vékony | kerek tálca | - |  | |
| | Vastag | kerek tálca | - |  | |
| | Fagyasztott | | | - |  |
| | | | 1-4 réteg | - |            |

* Csak bizonyos típusoknál. A funkciót csak a hússzondával együtt lehet használni.

** Javasolt mennyiség.

TARTOZÉKOK



Sütőrács



Sütőtepsi vagy
sütőforma
a sütőrácson



Cseppfelfogó tálca /
süteményes tepsi
vagy sütőtepsi a
sütőrácson



Cseppfelfogó tálca /
Sütőtepsi



Cseppfelfogó tálca
500 ml vízzel



Hússzonda
(ha van)

SÜTÉSI TÁBLÁZAT

| RECEPT | FUNKCIÓ | ELŐMELEGÍTÉS | HŐMÉRSÉKLET (°C) | IDŐTARTAM (PERC) | POLC ÉS TARTOZÉKOK |
|---|---------|--------------|------------------|------------------|--------------------|
| Kelt sütemények / Piskóta | | Igen | 170 | 30 - 50 | 2 |
| | | Igen | 160 | 30 - 50 | 2 |
| | | Igen | 160 | 30 - 50 | 4 1 |
| Töltött piték (sajttorta, rétes, almás pite) | | Igen | 160 - 200 | 30 - 85 | 3 |
| | | Igen | 160 - 200 | 35 - 90 | 4 1 |
| Aprósütemények / Kecs | | Igen | 150 | 20 - 40 | 3 |
| | | Igen | 140 | 30 - 50 | 4 |
| | | Igen | 140 | 30 - 50 | 4 1 |
| | | Igen | 135 | 40 - 60 | 5 3 1 |
| Kisebb torta / Muffin | | Igen | 170 | 20 - 40 | 3 |
| | | Igen | 150 | 30 - 50 | 4 |
| | | Igen | 150 | 30 - 50 | 4 1 |
| | | Igen | 150 | 40 - 60 | 5 3 1 |
| Képviseelőfánk | | Igen | 180 - 200 | 30 - 40 | 3 |
| | | Igen | 180 - 190 | 35 - 45 | 4 1 |
| | | Igen | 180 - 190 | 35 - 45 * | 5 3 1 |
| Habcsók | | Igen | 90 | 110 - 150 | 3 |
| | | Igen | 90 | 130 - 150 | 4 1 |
| | | Igen | 90 | 140 - 160 * | 5 3 1 |
| Pizza / kenyér / focaccia | | Igen | 190 - 250 | 15 - 50 | 2 |
| | | Igen | 190 - 230 | 20 - 50 | 4 1 |
| Pizza (vékony, vastag, focaccia) | | Igen | 220 - 240 | 25 - 50 * | 5 3 1 |
| Fagyasztott pizza | | Igen | 250 | 10 - 15 | 3 |
| | | Igen | 250 | 10 - 20 | 4 1 |
| | | Igen | 220 - 240 | 15 - 30 | 5 3 1 |
| Sós pite (zöldséges pite, quiche) | | Igen | 180 - 190 | 45 - 55 | 3 |
| | | Igen | 180 - 190 | 45 - 60 | 4 1 |
| | | Igen | 180 - 190 | 45 - 70 * | 5 3 1 |
| Vols-au-vent / leveles tésztából készült sütemények | | Igen | 190 - 200 | 20 - 30 | 3 |
| | | Igen | 180 - 190 | 20 - 40 | 4 1 |
| | | Igen | 180 - 190 | 20 - 40 * | 5 3 1 |
| Lasagne/felfújtak/tepsis tészta/cannelloni | | Igen | 190 - 200 | 45 - 65 | 3 |
| Bárány/borjú/marha/sertés, 1 kg | | Igen | 190 - 200 | 80 - 110 | 3 |
| Bőrös sertéssült 2 kg | | - | 170 | 110 - 150 | 2 |

FUNKCIÓK

Alsó és felső

sütés

Hőlégbefúvás

Légkeveréses

sütés

Grill

TurboGrill

MaxiCooking

Cook 4

Eco

hőlégbefúvás

| RECEPT | FUNKCIÓ | ELŐMELEGÍTÉS | HÖMÉRSÉKLET (°C) | IDŐTARTAM (PERC) | POLC ÉS TARTOZÉKOK |
|--|----------------|--------------|---------------------|------------------|--------------------|
| Csirke/nyúl/kacsa, 1 kg | | Igen | 200 - 230 | 50 - 100 | 3 |
| Pulyka/liba, 3 kg | | Igen | 190 - 200 | 80 - 130 | 2 |
| Sült/sütőpapírban sült hal (filé, egész) | | Igen | 180 - 200 | 40 - 60 | 3 |
| Töltött zöldségek (paradicsom, cukkini, padlizsán) | | Igen | 180 - 200 | 50 - 60 | 2 |
| Pirítós | | - | 3 (magas) | 3 - 6 | 5 |
| Halfilék / Sült szelet | | - | 2 (közepes) | 20 - 30 ** | 4 3 |
| Kolbász / Kebabfélék / Oldalas / Hamburger | | - | 2-3 (közepes-magas) | 15 - 30 ** | 5 4 |
| Sült csirke 1-1,3 kg | | - | 2 (közepes) | 55 - 70 *** | 2 1 |
| Báránycomb/csülök | | - | 2 (közepes) | 60 - 90 *** | 3 |
| Sült burgonya | | - | 2 (közepes) | 35 - 55 *** | 3 |
| Csöbentsült zöldség | | - | 3 (magas) | 10 - 25 | 3 |
| Aprósütemények | Aprósütemények | Igen | 135 | 50 - 70 | 5 4 3 1 |
| Torta | Torta | Igen | 170 | 50 - 70 | 5 3 2 1 |
| Kerek pizza | Pizza | Igen | 210 | 40 - 60 | 5 3 2 1 |
| Teljes fogás: Gyümölcsös pite (5. szint) / lasagne (3. szint) / hús (1. szint) | | Igen | 190 | 40 - 120 * | 5 3 1 |
| Teljes fogás: Gyümölcsös pite (5. szint) / sült zöldségek (4. szint) / lasagne (2. szint) / hússzeletek (1. szint) | Menü | Igen | 190 | 40 - 120 * | 5 4 2 1 |
| Lasagna és hús | | Igen | 200 | 50 - 100 * | 4 1 |
| Húsok és burgonya | | Igen | 200 | 45 - 100 * | 4 1 |
| Hal és zöldségek | | Igen | 180 | 30 - 50 * | 4 1 |
| Töltött sülték | e | - | 200 | 80 - 120 * | 3 |
| Hússzeletek (nyúl, csirke, bány) | e | - | 200 | 50 - 100 * | 3 |

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

** A sütési idő felénél fordítsa meg az ételt.

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

A SÜTÉSI TÁBLÁZAT HASZNÁLATA

Ez a táblázat a különböző típusú ételekhez legjobban használható funkciót, tartozékokat és szintet tartalmazza. A sütési idő az étel sütőbe helyezésével kezdődik, nem tartalmazza az előmelegítést (ahol ez szükséges). A sütési hőmérsékletek és sütési időtartamok csupán hozzávetőleges értékek, melyek az étel mennyiségétől és a tartozékok típusától függően eltérőek lehetnek. Kezdetben használja a legalacsonyabb ajánlott beállításokat, és ha az étel nem sült eléggé, kapcsoljon át magasabb beállításokra. Használja a mellékelt tartozékokat, valamint lehetőleg sötét színű fém süteményes formákat és tepsiket. Ugyancsak használhat jénai vagy kőtálat és tartozékokat, de ne feledje, hogy a sütési időtartamok kissé hosszabbak lesznek.

TARTOZÉKOK



Sütőrács



Sütőtepsi vagy sütőforma a sütőrácsra



Cseppfelfogó tálca / süteményes tepsi vagy sütőtepsi a sütőrácsra



Cseppfelfogó tálca / Sütőtepsi



Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel



Hússzonda (ha van)

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

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

Ne használjon gőzzel tisztító berendezéseket.

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

Viseljen védőkesztyűt.

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

KÜLSŐ BURKOLATOK

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

BELSŐ BURKOLATOK

- Minden használat után várja meg, amíg a sütő lehűl, majd tisztítsa meg a belsejét, lehetőleg amíg még nem hűlt ki teljesen, mert akkor még könnyebb eltávolítani az ételfoltokat és lerakódásokat. A magas víztartalmú ételek sütésekor képződő pára felszárításához hagyja teljesen lehűlni a sütőt, majd törölje ki ruhával vagy szivaccsal.

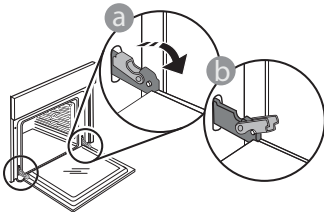
- Az ajtó üvegét megfelelő folyékony tisztítószerrel tisztítsa.
- A sütő ajtaját a tisztítás megkönnyítése érdekében le lehet venni.

TARTOZÉKOK

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

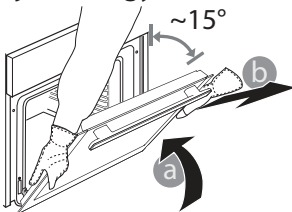
AZ AJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

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



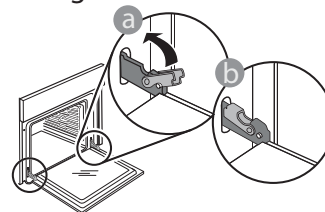
2. Csukja be az ajtót, amennyire tudja. Fogja meg erősen az ajtót két kézzel – ne a fogantyúnál fogva tartsa.

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

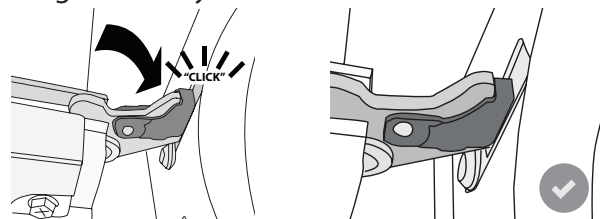


3. Illessze vissza az ajtót úgy, hogy a sütő elé emeli, az ajtón található mélyedéseket a zsanérok kampóira illeszti, majd rögzíti a felső részt a zsanérba.

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



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



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

A BELSŐ VILÁGÍTÁS CSERÉJE

1. Válassza le a sütőt az elektromos hálózatról.
2. Csavarozza le a burát a lámpáról, cserélje ki az izzót, majd csavarozza vissza a burát a lámpára.
3. Csatlakoztassa vissza a sütőt az elektromos hálózatra.

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

- Halogénizzó használatakor ne nyúljon hozzájuk csupaszz kézzel, mert az ujjlenyomatok károsíthatják az izzót. Ne működtesse a sütőt, ha a lámpabura nincs visszahelyezve.

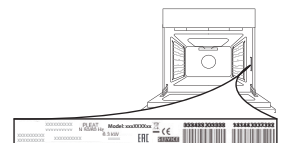
HIBAELHÁRÍTÁS

| 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. | Kapcsolja ki, majd ismét be a sütőt, és ellenőrizze, hogy a hiba továbbra is fennáll-e. Hajtsa végre a „GYÁRI ÉRTÉKEK” visszaállítását, ami a „BEÁLLÍTÁSOK”-ból választható ki. Hívja a vevőszolgálatot, és diktálja be az „F” betű után látható számot. |
| A sütő nem melegszik fel. | Ha a „DEMO” üzemmód aktív, minden parancs és menüpont használható, de a sütő nem melegszik fel. A kijelzőn 60 másodpercenként a „DEMO” üzenet látható. | Nyissa meg a „DEMO” menüpontot a „BEÁLLÍTÁSOK” menüben, és válassza a „Ki” lehetőséget. |
| A fény kialszik. | „ECO” üzemmód „Be”. | Nyissa meg az „ECO” menüpontot a „BEÁLLÍTÁSOK” menüben, és válassza a „Ki” lehetőséget. |
| Az ajtó nem nyílik ki. | Tisztítási ciklus van folyamatban. | Várja meg, amíg a funkció befejeződik, és a sütő lehül. |
| Áramkimaradás. | Helytelen áramfogyasztási beállítás. | Ellenőrizze, hogy a háztartási elektromos hálózat teljesítménye legalább 3 kW. Ha nem ez a helyzet, csökkentse a teljesítménybeállítást 13 amperre. Nyissa meg a „TELJESÍTMÉNY” menüpontot a „BEÁLLÍTÁSOK” menüben, és válassza az „ALACSONY” lehetőséget. |



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

- 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.



Whirlpool



400011486054