

MINDENNAPI HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ



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

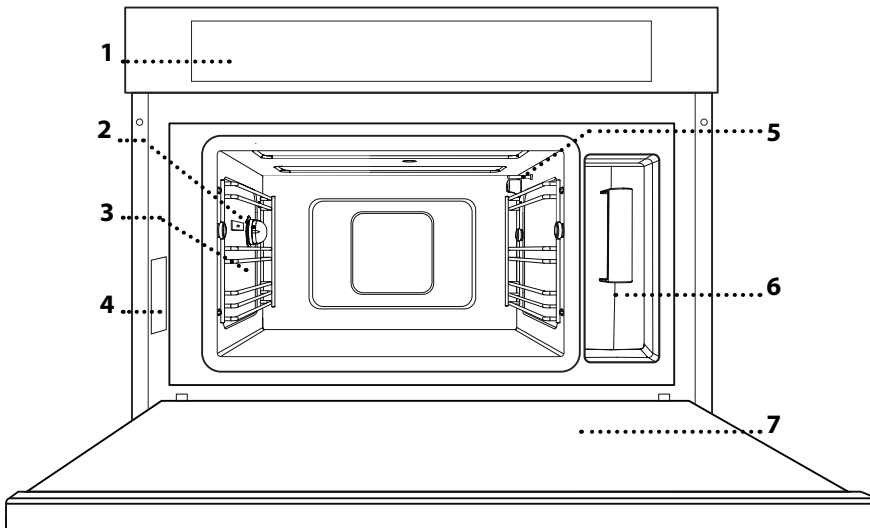
A teljes körű támogatás és szolgáltatás érdekében regisztrálja készülékét a www.whirlpool.eu/register oldalon!



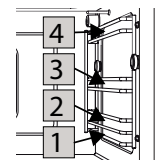
A Biztonsági útmutatót és a Használati és kezelési útmutatót letöltheti honlapunkról: docs.whirlpool.eu. Kérjük, hogy kövesse a füzet hátulján található utasításokat.

! A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen az Egészségvédelmi és biztonsági útmutatót.

A TERMÉK BEMUTATÁSA



1. Vezérlőpanel
2. Világítás
3. Polctartó sínek

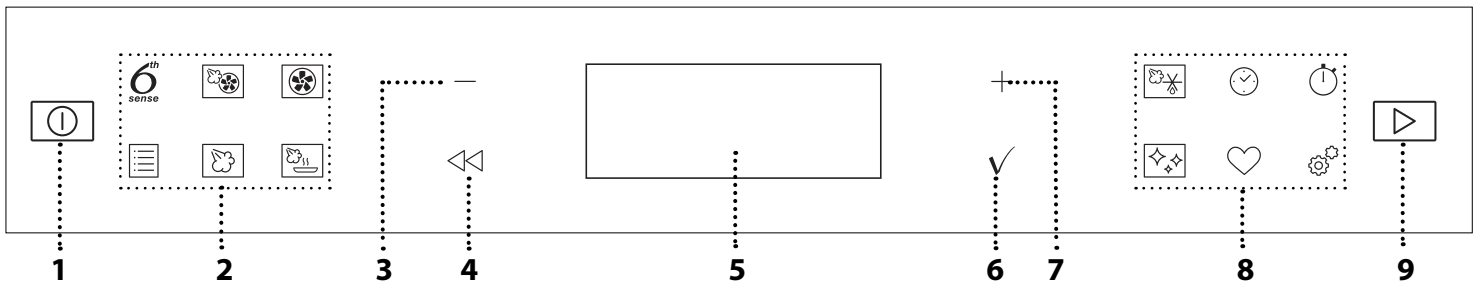


A szintek, amelyekre a sütőrács és egyéb tartozékok helyezhetők, be vannak számozva: az 1-es a legalacsonyabb, a 4-es pedig a

legmagasabb szint.

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

A KEZELŐPANEL BEMUTATÁSA



1. BE / KI

A sütő be- és kikapcsolása vagy funkciók leállítása.

2. MENÜ / 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

A kiválasztott funkció vagy a beállított érték megerősítése.

7. PLUSZ NAVIGÁCIÓS GOMB

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

8. OPCIÓK/FUNKCIÓK KÖZVETLEN ELÉRÉSE

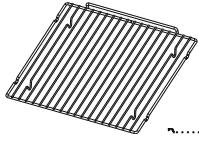
A funkciók, a beállítások és a kedvencek gyors elérése.

9. INDÍTÁS

Funkció indítására szolgál a megadott vagy a gyári beállításokkal.

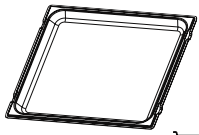
TARTOZÉKOK

SÜTŐRÁCS



A sütőrác használata elősegíti a forró levegő hatékony keringését. Helyezze az ételt közvetlenül a sütőrácra, vagy arra tegye a tepsiket, sütőformákat vagy más hőálló edényeket. Amikor közvetlenül a sütőrácson van az étel, helyezze alá a cseppfelfogó tálcát is. A sütőrác az azonos szinten lévő cseppfelfogó tálcára vagy gőzlőtálcára is helyezhető.

SÜTŐTEPSI



A „Hőlégbefúvás” és a „Hőlégbefúvás+gőz” 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. Cseppfelfogó tálcaként is használható. Sütőrác vagy gőzlőtálca alá helyezve felfogja a sütéskor lecsöpögő szaftot.

GŐZLŐTÁLCA



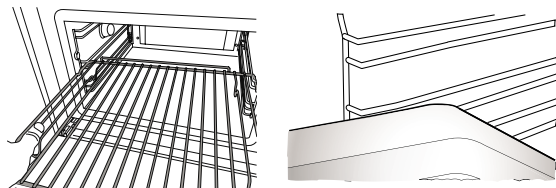
Megkönnyíti a gőz keringését, tehát az étel egyenletesebben fő meg. Helyezze a cseppfelfogó tálcát egy szinttel lejjebb, hogy a szaft ne csöpögjön ki.

A tartozékok száma és típusa a megvásárolt modelltől függ.

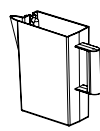
A SÜTŐRÁCS ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE

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

Az egyéb tartozékokat, mint például a cseppfelfogó tálcát és a pároló tálcát ugyanúgy vízszintesen kell behelyezni, mint a sütőrácot.

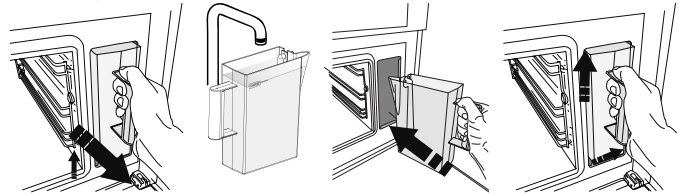


TARTÁLY



Töltse fel ivóvízzel minden olyan esetben, amikor az egyik gőzlő 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

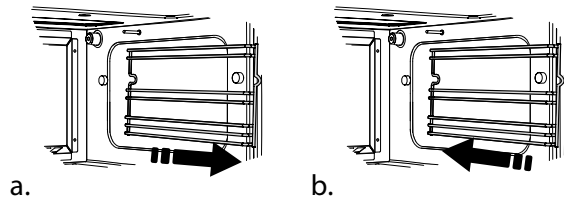


A sütés közben kicsapódó víz eltávolításához. Ne hagyja a tartályban.

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)



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

6th
sense

6th SENSE

Itt számos előre programozott recept közül választhat, így sokkal hatékonyabban készíthet tésztákat, rizst, vegetáriánus ételeket, húst, halat, baromfit, köreteket, pizzákat, pitéket, kenyeret, tortákat, tojást és desszerteket. Ezekkel a funkcióval automatikusan beállítható a különböző ételek elkészítéséhez optimális hőmérséklet és sütési mód. Szükség esetén válassza ki az ételtípust, majd a sütési időt a javasolt időtartamon belül.



HŐLÉGBEFÚVÁS+GŐZ

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

Étel	°C	Idő	Modor	Stádium
Kenyér	180 - 190	1-2	35 - 40	2
Pulykamell	200 - 210	2	50 - 60	2 1
Oldalas	160 - 170	1	80 - 90	2 1
Sült hal	190 - 200	1	15- 25	2 1
Sült zöldségek	200 - 210	2-3	20 - 30	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	Igen	°C	Idő	Stádium
Sütemények	Igen	160	35 - 40	2
Aprósütemények	Igen	150 - 165	12 - 15	2
Képviseelőfánk	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



SPECIÁLIS FUNKCIÓK

BEFEJEZÉS

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 edényben lévő ételt a 3. szintre helyezett sütőrácsra tegye, vagy edény nélkül a 3. szintre helyezett gőzlőtálcára, amely alatt cseppelfogó tálca található. Ebben a fázisban érdemes a sütőt arra a hőfokra beállítani, amely Ön szerint az étel tálalásakor ideális hőmérséklet.

Étel	°C	Idő	Stádium
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

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.

Tegye a sütőrácsot a 2. szintre, tegye alá a cseppelfogó tálcát, és tegye az üvegeket a sütőrácsra. Az üvegeket közvetlenül a cseppelfogó tálcára 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 pasztőrözött 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. Tegye a sütőrácsot vagy a cseppfelfogó tálcát az 1. szintre, majd helyezze rá a tárgyakat úgy, hogy közöttük elegendő hely legyen ahhoz, hogy a gőz mindenhová elérjen.

GŐZ

Természetes és egészséges ételek készítése gőzzel, ami megőrzi az ételek természetes tápanyagait. Ez a funkció kifejezetten zöldségek, hal és gyümölcsök készítéséhez, valamint blansírozáshoz ideális. Ha a csomagoláson más utasítást nem talál, vegye le a védőfóliát az ételről, mielőtt a sütőbe tenné.






				
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

MELEGÍTÉS GŐZZEL

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 pároló tálca használatakor érdemes alátenni a cseppfelfogó tálcát, hogy ne csöpögjön ki semmilyen folyadék sütés közben.

KIOLVASZTÁS GŐZZEL

Mindenféle étel kiolvasztásához. Helyezze az ételt – például húst, halat – doboz és csomagolás nélkül a gőzölőtálcára a 3. szintre. Helyezze a cseppfelfogó 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.

					
Hús	Darált	500	25 - 30	30 - 35	
	Szeletelve			20 - 25	
	Sült kolbász, virsli	450	10 - 15	10 - 15	
Szárnyas	Egész	1000	60 - 70	40 - 50	
	Filék	500	25 - 30	20 - 25	
	Comb		30 - 35	25 - 30	
Hal	Egész	600	30 - 40	25 - 30	60
	Filék	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	Kenyér, vekni	500	15 - 20	25 - 30	
	Szeletek	250	8 - 12	5 - 10	
	Kiflik / zsömlék		10-12	5 - 10	
	Sütemény	400	8 - 10	15 - 20	
Gyümölcs	Vegyes	400	10 - 15	5 - 10	
	Bogyós gyümölcsök	250	5 - 8	3 - 5	

IDŐZÍTŐK

A funkcióhoz tartozó időtartamok módosítása.

PERCSZÁMLÁLÓ

Időmérés funkció bekapcsolása nélkül.

TISZTÍTÁS

• SMART CLEAN

Megkönnyíti a sütőtér tisztítását. Rendszeres használatával megelőzhető a belső felületet károsító lerakódások kialakulása.

• LEERESZTÉS

A forralóban nem maradhat víz, ez a funkció annak leeresztésére szolgál.

• VÍZKÖMENTESÍTÉS

A vízkőlerakódások eltávolítása a forralóból. Javasoljuk, hogy ezt a funkciót rendszeres időközönként használja.

KEDVENC

Itt tárolható a 10 kedvenc funkció.

BEÁLLÍTÁSOK

A sütő beállításainak módosítása.









Ha az „ECO” üzemmód aktív, energiatakarékosági okokból a kijelző fényereje csökken, és a világítás 1 perc elteltével kikapcsol.

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.


A SÜTÉSI TÁBLÁZAT HASZNÁLATA

Táblázatok:

receptek , előmelegítés szükségessége , hőmérséklet , párolási szint , súly , sütési idő , pihentetési idő , tartozékok és a sütéshez javasolt szint .

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

A sütési hőmérsékletek és idők tájékoztató jellegűek, függnak az étel mennyiségétől és a használt tartozék(ok) típusától.

 Sütőrács,  sütőforma sütőrácson,  sütőtálca,  gőzölőtálca,  vízzel töltött tálca


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 IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A nyelv 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 perceket 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.

3. 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. Működtesse a sütőt 200 °C-on kb. egy órán át a „Hőlégbefúvás” funkcióval. Kövesse a funkció megfelelő beállításához szükséges utasításokat.

Megjegyzés: A készülék első használatát követően érdemes kiszellőztetni a helyiséget.

MINDENNAPI 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 válasszon beállítást az egyik menüben.

A menükben található funkciók használatához válassza ki a kívánt opciót a **+** és **-** gombokkal, majd nyomja meg a **✓** gombot a jóváhagyáshoz.

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

2. FUNKCIÓ BEÁLLÍTÁSA

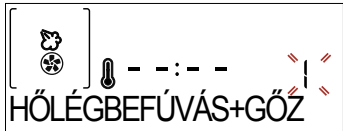
A kívánt funkció kiválasztása után megváltoztathatja annak beállításait. A kijelzőn egymás után megjelennek a módosítható beállítások. A **◀** gombbal módosítható az előző beállítás.

HŐMÉRSÉKLET / PÁROLÁSI SZINT



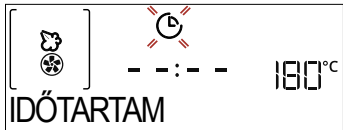
Ha az érték villog a kijelzőn, módosításához használja a **+** és **-** gombokat, majd nyomja meg a **✓** gombot a jóváhagyáshoz. Ezután továbbléphet a következő beállításokra (ha vannak).


A „Hőlégbefúvás + gőz” funkció esetén a következő gőzmennyiségek közül választhat: 1 (alacsony), 2 (közepes), 3 (magas), 4 (extra).




Megjegyzés: A funkció bekapcsolása után a hőmérséklet a **+** és **-** gombokkal módosítható.

IDŐTARTAM




Ha a  szimbólum villog a kijelzőn, állítsa be a kívánt sütési időt a **+** és **-** gombokkal, majd nyomja meg a **✓** gombot a jóváhagyáshoz.

Megjegyzés: A beállított sütési idő módosítható a sütés közben a  gombbal: a módosításhoz használja a **+** és **-** gombokat, 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.

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, így a sütési idők a vártnál kissé hosszabbak. 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.

3. A FUNKCIÓ AKTIVÁLÁSA

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

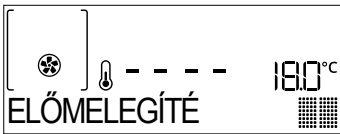
Ha a késleltetés ideje alatt megnyomja a **▶** gombot, a sütő azonnal elindítja a funkciót.

Megjegyzés: A bekapcsolt funkció bármikor leállítható a  gombbal.

Ha a sütő forró, de a funkcióhoz adott maximális hőmérséklet szükséges, megjelenik egy üzenet a kijelzőn. A **◀** gombbal lépjen vissza az előző képernyőre, és válasszon másik funkciót, vagy várja meg, amíg a sütő teljesen lehűl.

4. ELŐMELEGÍTÉS

A hőlégbefűtés funkcióhoz előmelegítés szükséges: 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 hőmérsékletet, és be kell helyezni az ételt.

Ekkor nyissa ki az ajtót, tegye az ételt a sütőbe, csukja be az ajtót, és indítsa el a sütést.

Megjegyzés: 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 SZÜNETELTETÉSE / ÉTEL HOZZÁADÁSA VAGY MEGFORDÍTÁSA

SZÜNET

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

A sütés folytatásához csukja be az ajtót.

Megjegyzés: A „6th Sense” funkciók használatakor csak akkor nyissa ki az ajtót, ha a készülék erre kéri.

ÉTEL HOZZÁADÁSA VAGY MEGFORDÍTÁSA

A 6th Sense sütés recepteknél előfordulhat, hogy az előmelegítési szakasz után kell a sütőbe tenni az ételt, vagy egy későbbi szakaszban további hozzávalókat kell hozzáadni. A készülék ugyanígy jelez, ha meg kell fordítani vagy meg kell kavarni az ételt a sütés alatt.



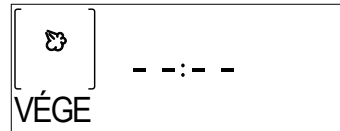
Hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn látható a szükséges művelet.

Nyissa ki az ajtót, hajtsa végre a kijelzőn látható műveletet, majd csukja be az ajtót.

Megjegyzés: Ha a készülék az étel megfordítására figyelmeztet, 2 perc elteltével folytatódik a sütés akkor is, ha Ön nem végzi el a kért műveletet. Az „ÉTEL HOZZÁADÁSA” szakasz hossza 2 perc. Ha nem hajtsa végre a műveletet, a funkció kikapcsol.

6. A SÜTÉS VÉGE

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



A sütés folytatásához nyomja meg a gombot. Ha módosítani kívánja a sütési időt, nyomja meg a + gombot, és állítson be új időtartamot. A sütési beállítások változatlanok maradnak.

A sütés ismételt indításához nyomja meg a vagy gombot.

. KEDVENC

A sütő használatának megkönnyítése érdekében a 10 leggyakrabban használt funkció elmenthető.

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

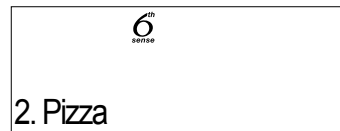


Ha kedvencként kíván elmenteni egy funkciót, és tárolni szeretné az aktuális beállításokat későbbi használatra, nyomja meg a gombot; ha nem kíván élni a lehetőséggel, nyomja meg a gombot.

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.

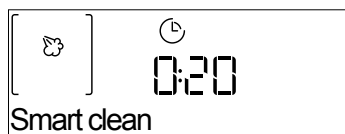




Válassza ki a funkciót a + és – gombokkal, hagyja jóvá a beállítást a gombbal, majd nyomja meg a gombot a bekapcsoláshoz.


TISZTÍTÁS

SMART CLEAN

Nyomja meg a  gombot, majd válassza a „Smart Clean” funkciót.



Kapcsolja be a tisztítási funkciót a  gombbal: a kijelző figyelmeztet a tisztítás megkezdése előtt végrehajtandó műveletekre. Ha elkészült, nyomja meg a  gombot.

Az utolsó jóváhagyás után nyomja meg a  gombot a tisztítási program indításához.


A folyamat végén fejezze be a tisztítást egy puha ronggyal, majd törölje szárazra a sütőteret egy nedves mikroszálas törlőkendővel vagy szivaccsal.

Ajánlott a funkció alkalmazása, ha hosszabb ideig nem használta a sütőt, vagy rendszeres használat esetén hetente.

LEERESZTÉS

A leeresztés funkcióval leengedhető a víz, így elkerülhető, hogy állott víz maradjon a forralóban. Javasoljuk, hogy a sütő használata után mindig vagy rendszeresen végezze el a leeresztést, különösen akkor, ha hosszabb ideig nem tervezi a sütő használatát.

A kijelzőn figyelmeztetés jelenik meg, ha teljesen le kell eresztetni a forralóban lévő vizet. Bizonyos számú használat után ezt a műveletet kötelezően el kell végezni, és ennek hiányában nem indítható el a gőzölés funkció.


A „LEERESZTÉS” funkció kiválasztásakor, vagy ha a kijelző erre figyelmeztet, nyomja meg a  gombot, és kövesse a megjelenő utasításokat.

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

Megjegyzés: Ha a forraló túl forró, a funkció nem fog aktiválódni.

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. A szakaszok végén nyomja meg a  gombot a következő szakasz indításához.

Hogy a legjobb eredményt érhesse el, azt ajánljuk, hogy töltsen fel a tartályt a vevőszolgálatnál elérhető termékkel (kövesse a termékhez kapott utasításokat).

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


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

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.




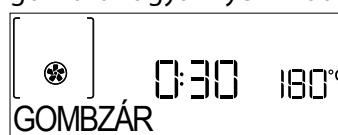
A percszámláló bekapcsolása után kiválaszthat és aktiválhat funkciókat. Nyomja meg a  gombot a sütő bekapcsolásához, majd válassza ki a kívánt funkciót.


A funkció indítása után az időzítő a funkciótól függetlenül folytatja a visszaszámlálást.

Ebben a szakaszban a percszámláló nem látható (csak a  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.

Étel típusa / Étel		Szint és tartozékok	Alapértelmezett időtartam (perc)	Sütési információk	
HÚS	Pirított	Marhasült	2 2	40	Kenje meg olajjal, sózza és borsozza. Ízlés szerint fűszerezze fokhagymával és zöldfűszerrel. Sütés után pihentesse 15 percig, mielőtt felvágna
		Sertéssült	2 2	60	Sütés előtt kenje meg olajjal vagy olvasztott vajjal. Sózza és borsozza. Sütés után pihentesse 15 percig, mielőtt felvágna
		Sült csirke	2 2	50	Kenje meg olajjal, és ízlés szerint fűszerezze. Sózza és borsozza. Tegye a sütőbe a mellehúsával felfelé
	Húsételek	Fasírt	2	35	Készítse el a kedvenc receptje szerint, majd nyomkodja alaposan a sütőformába, megakadályozva a buborékok képződését
		Hot dog	3 1	12	Oszlassa el egyenletesen a gőzölőtálcán
		Párolt filé	2 1	25	Kenje meg olajjal, és ízlés szerint fűszerezze. Oszlassa el egyenletesen a gőzölőtálcán a bőrös résszel lefelé
HAL	Egybesült	2	30	Kenje meg olajjal. Ízesítse citromlével, fokhagymával és petrezselyemmel	
	Egész-párolt	3 1	45		
	Filé-párolt	3 1	14		
	Szelet-párolt	3 1	16	Oszlassa el egyenletesen a gőzölőtálcán	
ZÖLDSÉGEK	Burgonya	Egész-párolt	3 1	35	
		Darabok-sült	3 1	50	Darabolja fel. Oszlassa el egyenletesen a gőzölőtálcán
		Rakott ételek	2	45	Darabolja fel, és tegye egy nagyobb edénybe. Sózza és borsozza, majd öntsön rá tejszínt. Szórjon reszelt sajtot a tetejére
	Egyéb zöldség	Sült burgonya-fagyasztott	2	20	Oszlassa el egyenletesen a sütőtálcán
		Zöldség-fagyasztott	3 1	15	Oszlassa el egyenletesen a gőzölőtálcán
		Sárgarépa	3 1	25	Darabolja fel. Oszlassa el egyenletesen a gőzölőtálcán
		Zöldborsó	3 1	25	Oszlassa el egyenletesen a gőzölőtálcán
		Brokkoli	3 1	18	Darabolja fel. Oszlassa el egyenletesen a gőzölőtálcán
		Kelbimbó	3 1	25	Oszlassa el egyenletesen a gőzölőtálcán
Zöldség-töltött	2	30	Készítse el a kedvenc receptje szerint. Kenje meg olajjal, és ízlés szerint fűszerezze		
RIZS ÉS TÉSZTA	Barna rizs	3	25	Öntsön sós vizet a sütőtálcába, és adja hozzá a rizst. Egy csésze rizshez 1,5 csésze vizet használjon	
	Basmati rizs	3	25		
	Kuszkusz	3	12	Öntsön sós vizet a sütőtálcába, és adja hozzá a darát. Egy csésze kuszkuszhoz 2 csésze vizet használjon	
	Lasagna	2	25	Készítse el a kedvenc receptje szerint. Öntsön beszamelszószt a tetejére, és a tökéletes pirításhoz szórja meg sajttal	
	Lasagna-fagy.	2	45	Vegye ki a csomagolásból, és távolítsa el az összes fóliát	

TARTOZÉKOK

Sütőrács



Sütőtepsi rácson




















Gőzölőtálcá



Sütőtepsi



	Étel típusa / Étel	Szint és tartozékok	Alapértelmezett időtartam (perc)	Sütési információk
TOJÁS	Közepes	 3 1	13	Ha a tojásokat hidegen fogja fogyasztani, öblítse le őket azonnal hideg vízzel
	Kemény	 3 1	16	
	Lágy	 3 1	10	
PIZZA, PITE	Pizza	 2	15	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-fagyasztott	 2	10	Vegye ki a csomagolásból, és távolítsa el az összes fóliát
	Vastag pizza-fagyasztott	 2	15	
	Pizza-hűtött	 2	8	
DESSZERTEK	Sós sütemények	 2	35	Oszlassa el a tésztát a sütőtálcán, és szurkálja meg villával. Készítse el a quiche lorraine tésztáját 6 főre
	Gyümölcsös pite	 2	30	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
	Sült alma	 2	20	Vegye ki a magházat, és töltsen meg marcipánnal vagy fahéjjal, cukorral és vajjal
SÜTEMÉNY, KENYÉR	Gyümölcskompót	 3 1	12	Hámozza meg és magozza ki a gyümölcsöt. Vágja darabokra, és oszlassa el egyenletesen a gőzölőtálcán
	Szendvicskenyérformában	 2	30	Készítse el a tésztát a fehér kenyérhez való kedvenc receptje szerint. A kelesztéshez tegye egy kenyérsütő formába. Használja a sütő kelesztő funkcióját
	Zsemlefélék	 2	20	Készítse el a tésztát a fehér kenyérhez való kedvenc receptje szerint. Formázzon zsemleket, és hagyja megkelni. Használja a sütő kelesztő funkcióját
	Zsemleféle-fagy.	 2	14	Vegye ki a csomagolásból. Oszlassa el egyenletesen a sütőlapon
	Aprósütemények	 2	12	Készítsen tésztát a következő összetevőkből: 250 g liszt, 100 g sózott vaj, 100 g cukor, 1 tojás. Ízesítse gyümölcsaromával. Hagyja lehűlni. Terítse szét 5 mm vastagságúra, formázza igény szerint, majd oszlassa el egyenletesen a sütőtálcán
	Muffin	 2	17	Készítse el a tésztát a kedvenc receptje szerint 10-12 darabhoz, és töltsen a papírformákba. Oszlassa el egyenletesen a sütőlapon
Piskóta sütőformában	 2	40	Állítson össze 700-800 g zsírszegény piskótatésztát. Vajazzon ki egy sütőformát, tegyen bele sütőpapírt, és öntse bele a tésztát	

TARTOZÉKOK

Sütőrács



Sütőtepsi rácson



Gőzölőtálca



Sütőtepsi



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, sem maró vagy súroló hatású tisztítószeret, ezek ugyanis 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 törlőkendővel tisztítsa. Nagyon szennyezett felület esetén használjon néhány csepp pH-semleges mosogatószeret. Száraz ruhával törölje át a megtisztított felületeket.
- Az ajtó üvegét megfelelő folyékony tisztítószerrel tisztítsa.

BELSŐ BURKOLATOK

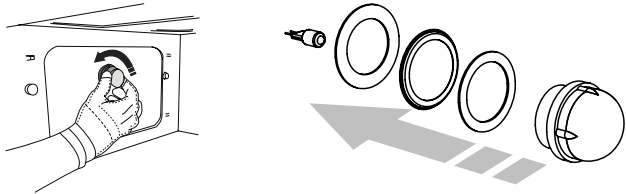
- Használat után hagyja kicsit kihűlni a sütőt, és akkor takarítsa ki, amikor még valamennyire meleg, így könnyebben eltávolíthatja a lerakódásokat vagy az ételfoltokat.
- A párolás során keletkezett vizet úgy távolíthatja el, ha hagyja kihűlni a sütőt, majd egy ronggyal vagy szivaccsal szárazra törli. Javasoljuk, hogy rendszeresen használja a „Gőztisztítás” funkciót.

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.

IZZÓCSERE

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




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 vevőszolgáltatótól.

- Ne nyúljon az izzókhöz csupasz 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 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 kijelzőn az „F” betű és egy szám látszik.	Szoftverhiba.	Hívja a vevőszolgálatot, és diktálja be az „F” betű után látható számot.

TERMÉKSPECIFIKÁCIÓ

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

A HASZNÁLATI ÉS KEZELÉSI ÚTMUTATÓ BESZERZÉSE

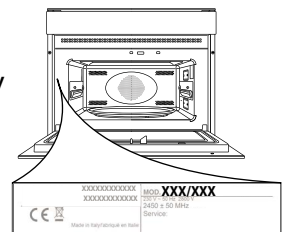
>  [www](http://www.whirlpool.eu) A Használati és kezelési útmutató a termékkód megadása után letölthető weboldalunkról (docs.whirlpool.eu) (használhatja ezt a QR-kódot).



> Vagy vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal.

A VEVŐSZOLGÁLAT ELÉRHETŐSÉGE

Elérhetőségeinket a garancialevélen találja. Amikor a vevőszolgálatot hívja, kérjük, hogy készítse elő a termék azonosító lemezén látható adatokat.



40001197187

Nyomtatva Olaszországban