

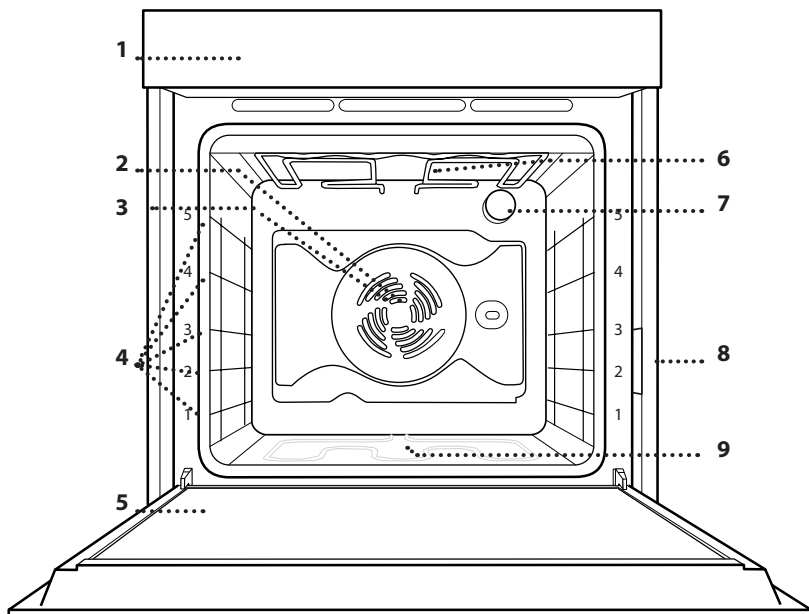

**KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT
VÁLASZTOTTA!**

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



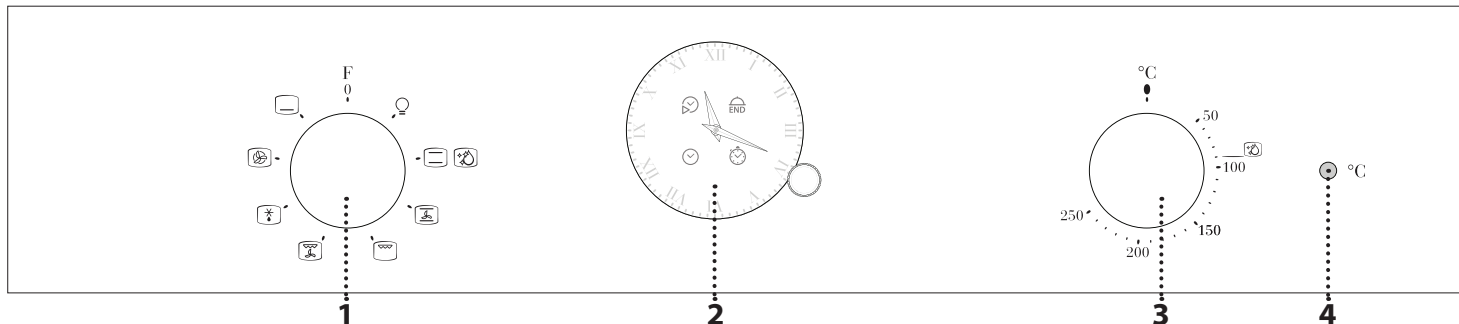
**A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a
Biztonsági útmutatót.**

TERMÉKLEÍRÁS



1. 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. Azonosító tábla
(ne távolítsa el)
9. Alsó fűtőelem
(nem látható)

KEZELŐPANEL



1. VÁLASZTÓGOMB

Funkció kiválasztása és a
sütő bekapcsolása. A sütő
kikapcsolásához forgassa a ()
állásba.

2. ANALÓG ÓRA

3. HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYOZÓ GOMB

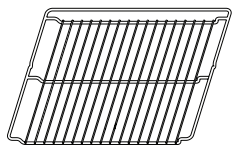
Forgassa el a kapcsolót a kívánt
hőmérséklet beállításához.

4. HŐMÉRSÉKLET- SZABÁLYOZÓ/ELŐMELEGÍTÉS JELZŐFÉNYE

A sütő felmelegítése közben
bekapcsol. A kívánt hőmérséklet
elérésekor kikapcsol.

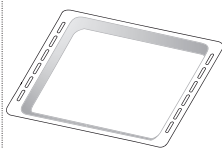
TARTOZÉKOK

SÜTŐRÁCS



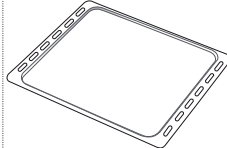
Étel sütésére szolgál, illetve tepszi, sütőforma és egyéb hőálló edény helyezhető rá

CSEPPFELFOGÓ TÁLCA*



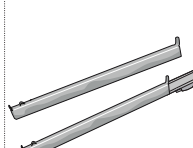
Használható sütőtepsiként hús, hal, zöldségek, focaccia stb. készítéséhez, vagy a sütőrács alá helyezve a sütéskor lecsöpögő szaft összegyűjtésére.

SÜTEMÉNYES TEPSI*



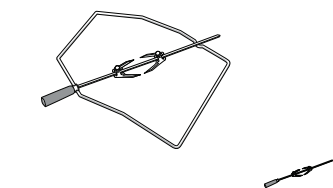
Használható különféle kenyerek és sütemények, valamint sültetek, sütőpapírban sült hal stb. készítéséhez.

KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK *



A tartozékok behelyezését és kivételét segíti.

FORGÓNYÁRS*



Nagy húsdarabok és szárnyasok egyenletes sütéséhez használható.

* Kizárólag adott típusok esetén.

A tartozékok száma és típusa a megvásárolt modellel 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.

Az egyéb tartozékokat, mint például a cseppfelfogó tálcát és a süteményes tepsit, ugyanúgy vízszintesen kell behelyezni, mint a sütőrácsot.

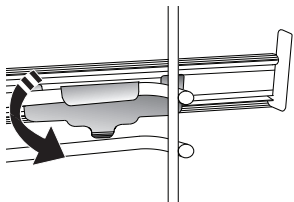
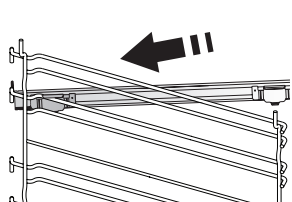
A POLCVEZETŐ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE

- A polcvezető sínek eltávolításához emelje fel a síneket, majd óvatosan húzza ki az alsó részt a helyéből: ezután már kiveheti a polcvezető síneket.

- 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)

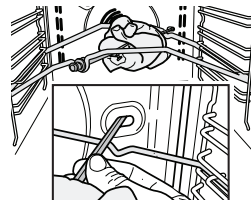
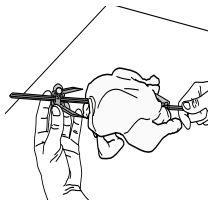
Távolítsa el a polcvezető síneket a sütőből, és távolítsa el a védő műanyagot a kihúzható tartósínekről. Rögzítse a tartósín felső kapcsát a polcvezető sínhez, majd csúsztassa végig annak mentén ütközésig. Engedje le a helyére a másik kapcsot. A polcvezető sín rögzítéséhez erőteljesen nyomja neki a kapocs alját a polcvezető sínnek. Győződjön meg arról, hogy a tartósínek szabadon tudnak mozogni. Ismételje meg ezeket a lépéseket az azonos szinten lévő másik polcvezető sínrel is.



Megjegyzés: A kihúzható tartósínek bármely szintre felszerelhetők.

A FORGÓNYÁRS HASZNÁLATA (HA VAN)

Szúrja át a nyársat a hús közepén (spárgával összekötve, ha szárnyas), majd csúsztassa a húst nyársra, amíg szilárdan nem helyezkedik el a villán és nem tud elmozdulni. Helyezze a másik villát a nyársra, és csúsztassa rá, amíg szilárdan a helyén nem tartja a húst. Szorítsa meg a rögzítőcsavart a helyzetének rögzítéséhez. Illessze a végét a sütő sütőterében lévő mélyedésbe, és helyezze a lekerekített részt a megfelelő tartóra.



Ne feledje: A szaft összegyűjtéséhez helyezze el alatta a zsírfogó tálcát, és adjon hozzá 500 ml vizet. Annak érdekében, hogy ne égessen meg magát, amíg a nyárs forró, kizárólag a műanyag fogantyúval fogja meg (amelyet a sütés előtt el kell távolítani). Ez a tartozék csak a Turbó grill funkcióval együtt használható.

A KÉSZÜLÉK ELSŐ HASZNÁLATA

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.

Működtesse a sütőt 250 °C-on kb. egy órán át, lehetőleg a „Légkeveréses sütés” funkcióval. Ezalatt a sütő legyen üres. Kövesse a funkció megfelelő beállításához szükséges utasításokat.

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

MINDENNAPI HASZNÁLAT / FUNKCIÓK

1. A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

Funkció kiválasztásához forgassa a *választógombot* a kívánt funkciót jelző szimbólumra.

-  **KI**
A sütő kikapcsolása.
-  **VILÁGÍTÁS**
A sütő világításának felkapcsolása.
-  **ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS**
Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.
-  **DIAMOND CLEAN** (Csak egyes modelleknél)
A speciális, alacsony hőmérsékletű tisztítási ciklus során kibocsátott gőz megkönnyíti a szennyeződés és az ételmaradékok eltávolítását. Öntsön 200 ml csapvizet a sütő aljára, és csak akkor indítsa el a ciklust, ha a sütő teljesen kihűlt. Állítsa az időzítőt 30 percre, a hőmérsékletet pedig 90 °C-ra. A ciklus végeztével még várjon kb. 15 percig, mielőtt kinyitná a sütő ajtaját.
-  **LÉGKEVERÉSES SÜTÉS**
Húsok vagy lávasütemények egy szinten történő sütéséhez. Ezzel a funkcióval az étel teteje és alja is egyenletesen ropogósra, aranybarnára süthető.
-  **GRILL**
Steak, kebab és kolbászok grillezése, rakott zöldségek sütése és kenyérpirítás. Hús sütésekor javasoljuk a cseppfelfogó tálca használatát a kicsöpögő húslé és szaft összegyűjtéséhez: Helyezze a tálcát a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 500 ml vizet.
-  **TURBÓ GRILL**
Nagy egybesült húsok sütése (báránycomb, marhahús, csirke). Cseppfelfogó tálca használatát ajánljuk a sütés közben lecsöpögő szaft összegyűjtéséhez: helyezze a tálcát a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 500 ml vizet. Ehhez a funkcióhoz használható a sütőnyárs (ha van).
-  **KIOLVASZTÁS**
Élelmiszerek gyorsabb kiolvasztása.
-  **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.
-  **ALSÓ FÜTÉS**
Az ételek aljának pirításához. A funkció lassú sütéshez, lédús ételek sütésének befejezéséhez és mártások készítéséhez is ajánlott.

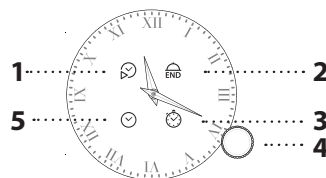
2. FUNKCIÓ BEKAPCSOLÁSA

A kiválasztott funkció indításához forgassa el a *hőmérséklet-szabályozó gombot*, és állítsa be a kívánt hőmérsékletet.

DIAMOND CLEAN (ha van)

A „Diamond Clean” tisztítási funkció bekapcsolásához öntsön 200 ml csapvizet a sütő aljára, majd állítsa a *választógombot* és a *hőmérséklet-szabályozó gombot* a  ikonra.

. ANALÓG ÓRA



1. Sütési idő kezdete ikon
2. Sütési idő vége ikon
3. Percszámláló beállítása ikon
4. Óra gomb
5. Pontos idő beállítása ikon

. PONTOS IDŐ BEÁLLÍTÁSA

Nyomja meg az óra gombot négyszer, amíg az  ikon villogni kezd a kijelzőn. Forgassa el az óra gombot a pontos idő beállításához, majd nyomja meg az óra gombot a jóváhagyáshoz.

Ne feledje: Az időt minden áramkimaradás után újra be kell állítani.

. A SÜTÉS IDŐTARTAMÁNAK BEÁLLÍTÁSA

Az időtartam beállításához meg kell adni a sütési idő végét. A funkció kiválasztása és a kívánt sütési hőmérséklet megadása után nyomja meg az óra gombot kétszer, amíg az  ikon villogni kezd a kijelzőn. Forgassa el az óra gombot a sütési idő végének beállításához, majd állítsa be a sütési időtartamot. Nyomja meg az óra gombot a jóváhagyáshoz és a sütés megkezdéséhez: ekkor hangjelzés hallható, és a villogó  ikon figyelmezteti Önt, amikor a sütési idő a végéhez ért.

Ne feledje: A legrövidebb beállítható időtartam 2 perc. A sütési idő végét jóváhagyhatja az óra gombbal, ha azt sütés közben egyszer megnyomja. A beállítást a sütés befejezése előtt törölheti, ha az óra gombot 5 másodpercig lenyomva tartja: a sütő ekkor automatikusan visszaáll manuális üzemmódba. A sütés végeztével 5 másodpercig tartsa lenyomva az óra gombot a hangjelzés kikapcsolásához, majd nyomja meg egyszer újra az óra gombot a beállítások törléséhez és a manuális üzemmódhoz való visszatéréshez.

. A SÜTÉS PROGRAMOZÁSA

A funkciók indítását a sütési idő kezdetének átállításával késleltetheti is. A funkció kiválasztása és a kívánt sütési hőmérséklet beállítása után nyomja meg egyszer az óra gombot. A kijelzőn villogni kezd az  ikon: Az óra gomb elforgatásával adja meg a sütési idő kezdetét, majd nyomja meg a gombot a jóváhagyáshoz. A kijelzőn villogni kezd az  ikon: Az óra gomb elforgatásával adja meg a sütési idő végét, majd nyomja meg a gombot a program indításához. Mindkét ikon, az  és az  tovább világít, amíg a sütési ciklus el nem kezdődik.

. KÜLÖN IDŐZÍTÉS

Ha a sütő ki van kapcsolva, az analóg órát percszámlálóként is használhatja. A funkció aktiválásához először ellenőrizze, hogy a sütő ki van-e kapcsolva, majd nyomja meg háromszor az óra gombot: a kijelzőn villogni kezd az  ikon. Az óra gomb elforgatásával állítsa be a kívánt időtartamot, majd nyomja meg a gombot az időzítő indításához: Amikor az időzítő lejár, hangjelzés hallható.

Ne feledje: A legrövidebb beállítható időtartam 2 perc. Az időzítőt az időtartam lejárta előtt is leállíthatja, ha az óra gombot 5 másodpercig lenyomva tartja. Az óra gombot egyszer megnyomva kikapcsolhatja a hangjelzést.

3. ELŐMELEGÍTÉS

A funkció bekapcsolását követően világítani kezd a hőmérséklet-szabályozó jelzőfénye, jelezve, hogy megkezdődött az előmelegítés. A folyamat végén a hőmérséklet-szabályozó jelzőfénye kialszik, jelezve, hogy a sütő elérte a beállított hőmérsékletet: ekkor helyezze be az ételt, és kezdje el a sütést.

Ne feledje: Ha az ételt az előmelegítési fázis befejezése előtt teszi a sütőbe, a sütési eredmény elmaradhat a várttól.

A funkciót bármikor megszakíthatja, ha kikapcsolja a sütőt, a választógombot a 0 , a hőmérséklet-szabályozó gombot pedig a  állásba forgatja.

SÜTÉSI TÁBLÁZAT

RECEPT	FUNKCIÓK	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (PERC)	POLC ÉS TARTOZÉKOK		
Kelt sütemények / piskóták		Igen	150 - 175	35 - 90	3		
		Igen	150 - 170	30 - 90	4	1	
Töltött piték (sajttorta, rétes, almás pite)		Igen	150 - 190	30-85	3		
		Igen	150 - 190	35 - 90	4	1	
Aprósütemények / Kisebb torták		Igen	160 - 175	20 - 45	3		
		Igen	150 - 175	20 - 45	4	1	
Képviselőfánk		Igen	175 - 200	30 - 40	3		
		Igen	170 - 190	35 - 45	4	1	
Habcsók		Igen	100	110- 150	3		
		Igen	100	130 - 150	4	1	
Pizza / kenyér / focaccia		Igen	190 - 250	12 - 50	3		
		Igen	190 - 250	20 - 50	4	1	
Fagyasztott pizza		Igen	250	10 - 15	3		
		Igen	250	10 - 20	4	1	
Sós pite (zöldséges pite, quiche)		Igen	175 - 200	35-55	3		
		Igen	175 - 190	45 - 60	4	1	
Vol-au-vent / leveles tésztából készült sütemények		Igen	175 - 200	20 - 30	3		
		Igen	175 - 190	25 - 45	4	1	
Lasagne / felfújtak (flán) / tepsis tészta / cannelloni		Igen	200	45 - 65	3		
Bárány / borjú / marha / sertés 1 kg		Igen	200	80-110	3		

RECEPT	FUNKCIÓK	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (PERC)	POLC ÉS TARTOZÉKOK		
Csirke / nyúl / kacsa 1 kg		Igen	200	50-100			
Pulyka / liba 3 kg		Igen	200	80-130			
Sült/sütőpapírban sült hal (filé, egész)		Igen	175 - 200	40 - 60			
Töltött zöldségek (paradicsom, cukkini, padlizsán)		Igen	175 - 200	50-60			
Sült csirke 1 - 1,3 kg		-	200	55 - 70 *			
		—	250	60 - 80			
Pirítós		—	200	2 - 5			
Halfilé / steak		—	200	20 - 30 *			
Kolbász/rablóhús/ sertésborda/hamburger		—	200	30 - 40 *			
Marhasült angolosan 1 kg		-	200	35 - 45 **			
Báránycomb/csülök		—	200	60 - 90 **			
Sült burgonya		—	200	45 - 55 **			
Csőben sült zöldség		-	200	20-30			
Lasagne és húсок		Igen	200	50 - 100 ***			
Húсок és burgonya		Igen	200	45 - 100 ***			
Hal és zöldségek		Igen	175	30-50 ***			

* A sütési idő felénél fordítsa meg az ételt.

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

*** Az idő becsült hossza: Az ételek kivethetők a sütőből ettől eltérő időpontokban is, személyes preferenciáktól függően.

FUNKCIÓK					
	Alsó és felső sütés	Grill	Turbó grill	Légkeveréses sütés	Hőlégbefúvás
TARTOZÉKOK					
	Sütőrács	Sütőtepsi vagy sütőforma a sütőrácsra	Zsírfogó tálca / süteményes tepsi vagy sütőtepsi rácsra	Zsírfogó tálca / Sütőtepsi	Forgónyárs (ha van)
					Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel

HASZNOS TANÁCSOK

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 időtartamok csupán hozzávetőleges értékek, melyek az étel mennyiségétől és a használt tartozékoktól függően eltérőek lehetnek. Kezdetben használja a legalacsonyabb ajánlott beállításokat, és ha az étel nem sül eléggé, kapcsoljon át magasabb beállításokra. Használja a mellékelt tartozékokat, valamint lehetőleg sötét színű fém süteményes formákat és -tepsiket. Ugyancsak használhat jénai vagy kótálakat és tartozékokat, de ne feledje, hogy a sütési időtartamok kissé hosszabbak lesznek.

KÜLÖNBÖZŐ ÉTELEK EGYSZERRE TÖRTÉNŐ SÜTÉSE

A „Hőlégbefúvás” funkció használatakor lehetőség van ugyanazt a hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek (pl. hal és zöldségek) több szinten történő egyidejű sütésére. Vegye ki azt az ételt, amelyik rövidebb sütési időt igényel, a hosszabb sütési időt igénylő ételt pedig hagyja bent a sütőben.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

**Bármilyen karbantartási vagy tisztítási munka előtt győződjön meg arról, hogy a sütő teljesen kihűlt.
Ne használjon gőzzel tisztító berendezéseket.**

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

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

KÜLSŐ BURKOLATOK

• A felületeket nedves, mikroszálas törlőkendővel tisztítsa.
Ha nagyon szennyezettek, használjon néhány csepp pH-semleges tisztítószeret. Törölje le egy száraz törlőkendővel.

• Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószeret. Ha ezek közül bármelyik termék véletlenül kapcsolatba kerül a készülék felületével, azonnal tisztítsa meg a készüléket egy nedves, mikroszálas törlőkendővel.

BELSŐ BURKOLATOK

• Minden használat után hagyja kihűlni a sütőt, de lehetőleg akkor takarítsa ki, amikor még meleg, és távolítsa el az ételfoltokat és lerakódásokat. A magas nedvességtartalmú ételek sütése során kicsapódott párát a teljesen kihűlt sütőből egy ronggyal vagy szivaccsal törölje ki.

• A belső felületek optimális tisztításához használja a „Diamond Clean” funkciót. (Ha van).
• Az ajtó üvegét megfelelő folyékony tisztítószerrel tisztítsa.
• A sütő ajtaját a tisztítás megkönnyítése érdekében le lehet venni.

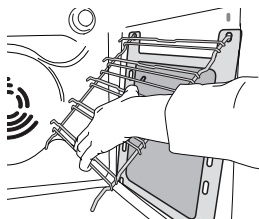
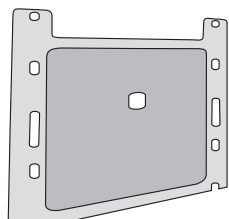
TARTOZÉKOK

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

A KATALITIKUS PANELEK TISZTÍTÁSA

(CSAK BIZONYOS MODELLEK ESETÉBEN)

Ez a sütő olyan speciális katalitikus panelekkel rendelkezik, amelyek megkönnyítik a sütőrész tisztítását a speciális öntisztító bevonatnak köszönhetően. Ez a különösen porózus anyag felszívja a zsírt és az egyéb szennyeződések. A panelek a vezetősínhez illeszkednek: Amikor kiveszi, majd visszahelyezi a vezetősíneket, ügyeljen arra, hogy a felső kampók beakadjanak a panelek megfelelő mélyedéseibe.



Annak érdekében, hogy a katalitikus panelek öntisztító képessége maximálisan érvényesüljön, javasoljuk, hogy működtesse a sütőt kb. 1 óráig keresztül 200 °C-on a „Légkeveréses sütés” funkcióval. Ezalatt a sütő legyen üres. Ezután hagyja lehűlni a sütőt, majd távolítsa el az ételmaradékokat egy nem súroló szivaccsal.

Ne feledje: Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószeret, durva keféket, edénysúrolót vagy sütőtisztító spray-t, mivel ezek károsíthatják a katalitikus felületet és annak öntisztító képességét.
Ha új panelekre van szüksége, forduljon vevőszolgálatunkhoz.

A BELSŐ VILÁGÍTÁS CSERÉJE

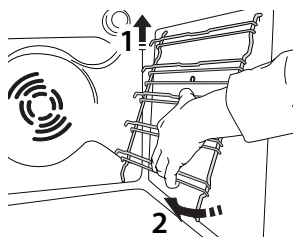
1. Válassza le a sütőt az elektromos hálózatról.
2. Csavarozza le a burát a lámpáról, cserélje ki az izzót, majd csavarozza vissza a burát a lámpára.
3. Csatlakoztassa vissza a sütőt az elektromos hálózatra.

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

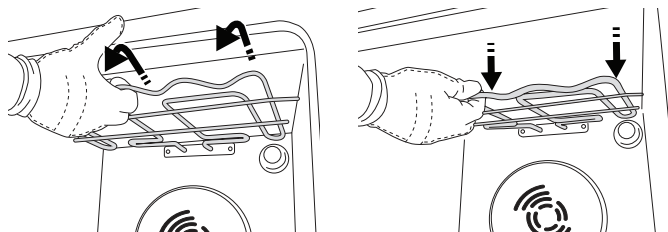
A FELSŐ FŰTŐELEM LEERESZTÉSE

(CSAK EGYES MODELLEKNÉL)

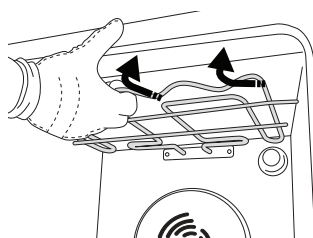
1. Vegye ki az oldalsó polcvezető síneket.



2. Húzza ki enyhén a fűtőelemet, majd engedje le.

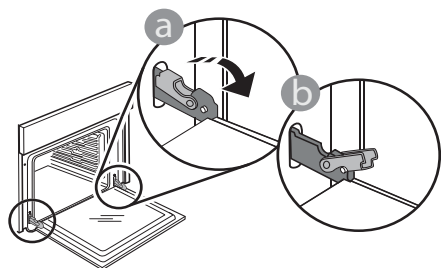


3. A fűtőelem visszahelyezéséhez emelje azt fel, közben kissé húzza maga felé, közben pedig győződjön meg arról, hogy az az oldalsó tartóelemekre kerül.



AZ AJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

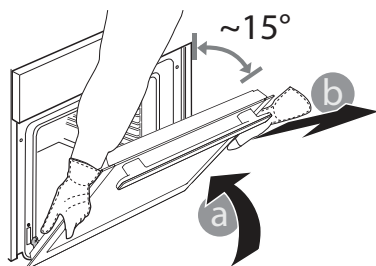
1. Az ajtó levételéhez nyissa ki teljesen, és engedje le a kallantyúkat, amíg kioldási helyzetbe nem kerülnek.



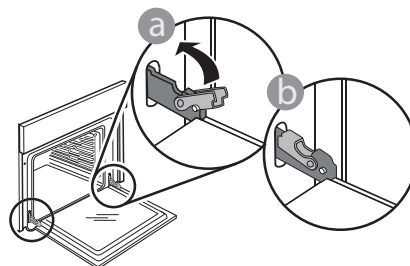
2. Csukja be az ajtót, amennyire tudja.

Mindkét kezével szorosan fogja meg az ajtót – ne fogja meg a fogantyút.

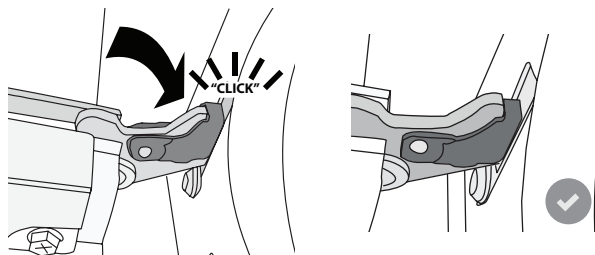
Egyszerűen távolítsa el az ajtót úgy, hogy folytatja a becsukását, és ezzel egyidejűleg húzza felfelé, amíg kireteszelődik az illesztéséből. Helyezze le az ajtót az egyik oldalára egy puha felületen.



3. Helyezze vissza az ajtót úgy, hogy a sütő felé mozzatja, illessze a zsanérok kampóit a helyükre, és rögzítse a felső részt a helyén.
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 (csak egyes modelleknél).



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.

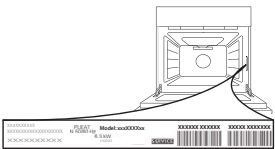
A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik.	Áramkimaradás. Nincs csatlakoztatva a hálózathoz.	Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és hogy a sütő elektromos bekötése megtörtént-e. Kapcsolja ki a sütőt, majd kapcsolja be újra, hogy lássa, fennáll-e még a probléma.
A kijelzőn nem a pontos idő látható.	Áramkimaradás.	Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és hogy a sütő elektromos bekötése megtörtént-e. Állítsa be a pontos időt a Mindennapi használat c. fejezetben leírtak szerint.
Az ajtó nem záródik rendesen.	A biztonsági kallantyúk helyzete nem megfelelő.	Állítsa megfelelő helyzetbe a biztonsági kallantyúkat a „Tisztítás és karbantartás” részben az ajtó le- és felszerelésével kapcsolatban leírt utasítások alapján.



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 vevőszolgálat**tal (a telefonszámot lásd a garanciafüzetben). Amennyiben a vevőszolgálathoz fordul, kérjük, adja meg a termék adattábláján feltüntetett kódokat.



400011475969