

# MINDENNAPI HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ



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

A teljes körű támogatás és szolgáltatás érdekében regisztrálja készülékét a [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register) oldalon

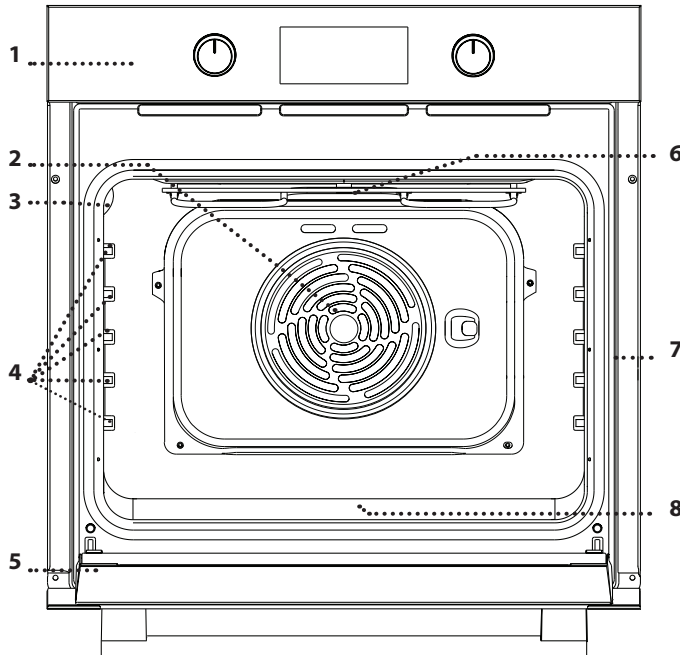


A Biztonsági útmutatót és a Használati és kezelési útmutatót letöltheti honlapunkról: [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu). Kérjük, hogy kövesse a füzet hátulján található utasításokat.



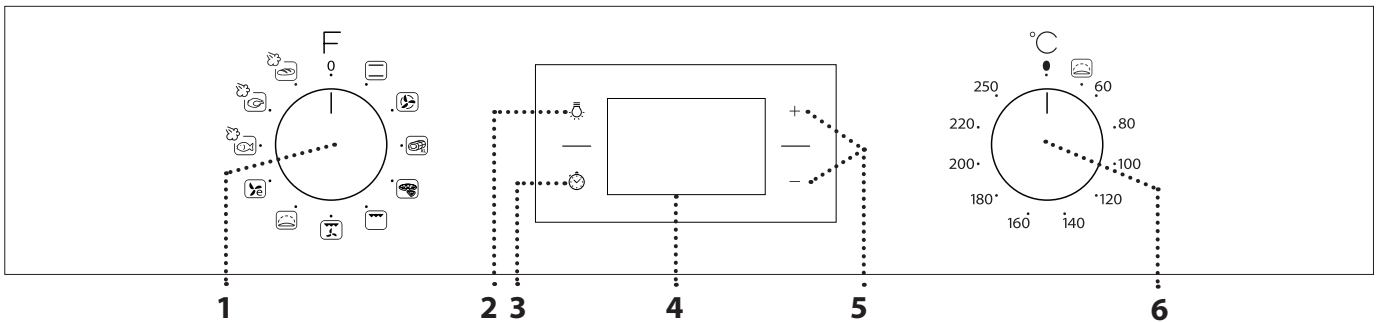
**A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a Biztonsági útmutatót!**

## A TERMÉK BEMUTATÁSA



1. Vezérlőpanel
2. Ventilátor és kör alakú fűtőelem (nem látható)
3. Világítás
4. Polctartó sínek (a szint jelzése a sütőtér oldalán látható)
5. Ajtó
6. Felső fűtőelem/grill
7. Adattábla (ne távolítsa el)
8. **STEAM** ivóvíztálca pároláshoz


## A KEZELŐPANEL BEMUTATÁSA



### 1. VÁLASZTÓGOMB

Funkció kiválasztása és a sütő bekapcsolása.  
A sütő kikapcsolásához forgassa 0 állásba.

### 2. VILÁGÍTÁS

Bekapcsolt sütőnél nyomja meg a  gombot a sütőtér világításának be- vagy kikapcsolásához.

### 3. AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A sütési idő, a késleltetett indítás és az időzítő beállítására szolgál. Kikapcsolt sütőnél a pontos időt jelzi.

### 4. KIJELZŐ

### 5. BEÁLLÍTÓGOMBOK

A sütési idő beállítására szolgál.

### 6. HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYOZÓ GOMB

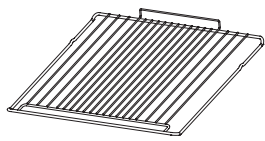
Manuális funkciók használatakor forgassa el a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.

Ne feledje: A gombok süllyesztett kivitelűek.

A helyükről való kiemeléshez közepén kell megnyomni őket.

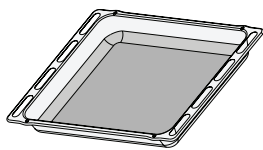
# TARTOZÉKOK

## SÜTŐRÁCS



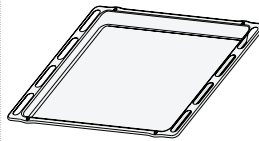
Étel sütésére szolgál, illetve tepsí, sütőforma és egyéb hőálló edény helyezhető rá.

## CSEPPFELFOGÓ TÁLCA\*



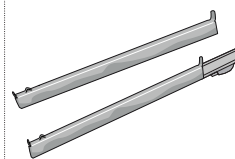
Használható sütőtepsiként hús, hal, zöldségek, focaccia stb. készítéséhez, vagy a sütőrácst helyezve a sütéskor lecsöpögő szaft összegyűjtésére.

## SÜTEMÉNYES TEPSI\*



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

## KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK\*



A tartozékok behelyezését és kivételét segíti.

\* 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

• Helyezze a sütőrácst a megfelelő szinthez, enyhén döntse felfelé, és először a (felfelé néző) kiugró hátsó oldalt illessze a helyére.

Ezután csúsztassa be vízszintesen a vezetősíneken ütközésig.

• Az egyéb tartozékokat, mint például a sütőtepsit, vízszintesen kell becsúsztatni a vezetősínek segítségével.



## A POLCVEZETŐ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE

• A vezetősínek eltávolításához fogja meg határozottan a vezetősín külső részét, majd húzza maga felé, hogy kikapcsolja a támasztót és a két belső rögzítőpecket az illesztékből.



• A vezetősín visszahelyezéséhez illessze a sínt a mélyedéshez, és először a két rögzítőpecket pattintsa a helyükre. Ezután illessze a sín külső részét az illesztékéhez, tegye helyére a támasztót, majd határozottan tolja a sütőtér fala felé, hogy a vezetősín megfelelően rögzítve legyen.


## ELSŐ HASZNÁLAT

### 1. AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A készülék első bekapcsolásakor be kell állítani a pontos időt: Nyomja meg és tartsa lenyomva az  gombot, amíg az  ikon és az órát jelző két számjegy villogni nem kezd a kijelzőn.

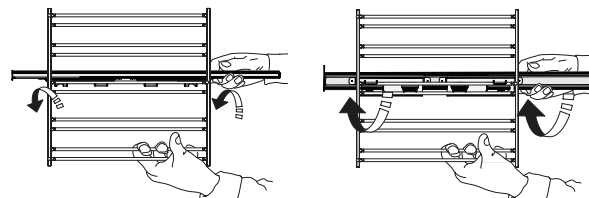


A + vagy - gomb segítségével állítsa be az órát, majd nyomja meg a  gombot a mentéshez. A kijelzőn villogni kezd a percek jelző két számjegy. A + vagy - gomb segítségével állítsa be a percek, majd nyomja meg a  gombot a mentéshez.

Ne feledje: Ha az  ikon villog (pl. hosszabb áramkimaradás után), újra be kell állítani az időt.

## A KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK FELSZERELÉSE (HA VANNAK)

Vegye ki a polcvezető síneket. Alulról kezdve kapcsolja le a vezetősín rögzítőkapcsait a sínről. A kihúzható tartósínek visszahelyezéséhez illessze a tartósín felső kapcsát a polcvezető sínhez, majd engedje le az alsó kapcsot is a helyére. A polcvezető sín rögzítéséhez erőteljesen nyomja neki a kapocs alját a polcvezető sínnek. Győződjön meg arról, hogy a tartósínek szabadon tudnak mozogni. Helyezze vissza a polcvezető síneket.



Ne feledje: A kihúzható tartósínek bármely szintre felszerelhetők.

### 2. 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 250 °C-on kb. egy órán át.

Ezalatt a sütő legyen üres.

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

## FUNKCIÓK



### ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS

Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.



### 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.



### XXL MÉRETŰ HÚSOK

Nagyobb darab hús (2,5 kg felett) sütése egyben. Javasoljuk a hús forgatását a sütés ideje alatt, hogy mindkét fele egyenletesen megbarnuljon. A hús többszöri meglocsolását is ajánljuk a túlzott kiszáradása elkerülése érdekében.



### PIZZA

Különböző típusú és méretű kenyerek és pizzák sütéséhez. A sütés felénél ajánlott felcserélni a sütőtepsiket.



### GRILL

Steak, kebab és kolbászok grillezése, rakott zöldségek sütése és kenyérpírtás. Húsok grillezésekor cseppfelfogó tálca használatát ajánljuk a sütés közben lecsöpögő szaft összegyűjtésére: helyezze a tálcát a sütőrác alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 200 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 sütőrác alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 200 ml vizet.



### KELESZTÉS

Sós vagy édes tészták hatékony kelesztésének elősegítése. A funkció aktiválásához forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombot a megfelelő ikonra.



### ECO HŐLÉGBEFÚVÁS

Sültek és töltött sültek egyetlen 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, de újra bekapcsolható a gombbal.

### STEAM

- HAL
- HÚS
- KENYÉR

A **STEAM** (pároló) funkciók a sütési ciklust párolással kiegészítve kiváló eredményt adnak. Hideg sütőnél öntsön ivóvizet a sütő alján levő tálcába, majd válassza ki a kívánt elkészítési módnak megfelelő funkciót. Az egyes ételkategóriákhoz legmegfelelőbb vízmennyiség és hőmérséklet a vonatkozó sütési táblázatban található. **Melegítse elő a sütőt, mielőtt betenné az ételt.**

## MINDENNAPI HASZNÁLAT

### 1. A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

Funkció kiválasztásához forgassa a *választógombot* a kívánt funkciót jelző szimbólumra: a kijelző kigyullad, és hangjelzés hallatszik.



### 2. FUNKCIÓ BEKAPCSOLÁSA

#### KÉZI

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

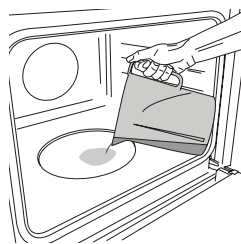


Ne feledje: Sütés közben is módosítható a funkció a választógomb elforgatásával, illetve a hőmérséklet a hőmérséklet-szabályozó gomb elforgatásával. A funkció nem kapcsol be, ha a hőmérséklet-szabályozó gomb állásban van. Beállítható a sütési idő, a sütési idő vége (csak akkor, ha beállítja a sütési időt) és az időzítő.

### KELESZTÉS

A „Kelesztés” funkció indításához állítsa a *hőmérséklet-szabályozó gombot* a megfelelő szimbólumra. Ha más hőmérséklet van beállítva, a funkció nem indul el. Ne feledje: Beállítható a sütési idő, a sütési idő vége (csak akkor, ha beállítja a sütési időt) és az időzítő.

### STEAM





Hideg sütőnél tölts fel a tálcát a vonatkozó sütési táblázatban megadott mennyiségű ivóvízzel.

Állítsa be, majd indítsa el a **STEAM** funkciót: A funkció végén óvatosan nyissa ki a sütő ajtaját, és hagyja a gőzt lassan eltávozni.

Ne feledje: Ha sütés közben kinyitja az ajtót, és utántölti a vizet, az kedvezőtlenül befolyásolhatja a sütési eredményt.

### 3. ELŐMELEGÍTÉS

A funkció indulása után hangjelzés és a kijelzőn látható  ikon villogása jelzi, hogy az előmelegítés szakasz bekapcsolt.



A szakasz végén hangjelzés és a kijelzőn világító  ikon jelzi, hogy a sütő elérte a megadott 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.


#### PROGRAMOZOTT SÜTÉS

A programozott sütés indítása előtt ki kell választani egy funkciót.



#### IDŐTARTAM

Tartsa nyomva a  gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik az  ikon, és villogni nem kezd a „00:00” felirat.





A + vagy - gomb segítségével állítsa be a kívánt sütési időt, majd nyomja meg a  gombot a jóváhagyáshoz.


Kapcsolja be a funkciót: forgassa el a *hőmérséklet-szabályozó gombot* a kívánt hőmérsékletre: hangjelzés hallatszik, és a kijelző jelzi, hogy a sütés befejeződött.

Ne feledje: A korábban beállított sütési idő törléséhez tartsa nyomva a  gombot, amíg a kijelzőn villogni nem kezd az  ikon, majd nyomja meg a - gombot a sütési idő visszaállításához „00:00”-ra. A sütési időbe beleszámít az előmelegítési szakasz.

#### A SÜTÉSI IDŐ VÉGE / A KÉSLELTETÉS BEÁLLÍTÁSA

A sütési idő beállítását követően késleltethető a funkció bekapcsolása úgy, hogy megadjuk a befejezési időt: tartsa nyomva a  gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik az  ikon, és a pontos idő villogni nem kezd.



A + vagy - gombbal állítsa be a sütési idő kívánt végét, majd nyomja meg a  gombot a jóváhagyáshoz.

Kapcsolja be a funkciót: forgassa el a *hőmérséklet-szabályozó gombot* a kívánt hőmérsékletre: a funkció szünetel, majd automatikusan bekapcsol, amikor letelik a sütés elkészültéhez megadott időpont alapján kiszámított időtartam.

Ne feledje: A beállítás törléséhez kapcsolja ki a sütőt úgy, hogy a választógombot 0 állásba forgatja.

### A SÜTÉS VÉGE

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





Forgassa el a *választógombot* egy másik funkció kiválasztásához, vagy forgassa 0 állásba a sütő kikapcsolásához.


Ne feledje: Ha az időzítő aktív, a kijelzőn felváltva látszik az „END” felirat és a hátralevő idő.

#### AZ IDŐZÍTŐ BEÁLLÍTÁSA

Ez a beállítás nem a sütés megszakítására vagy beprogramozására szolgál, hanem segítségével a kijelző időzítőként használható (aktív funkció vagy kikapcsolt sütő mellett).

Tartsa nyomva a  gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik az  ikon és a „00:00” felirat, és a „00:00” el nem kezd villogni.



A + vagy - gombbal állítsa be a kívánt időt, majd nyomja meg a  gombot a jóváhagyáshoz. Amikor az időzítőn beállított időtartam letelik, hangjelzés lesz hallható.

Megjegyzés: Az időzítőt úgy kikapcsolhatja ki, hogy addig tartja nyomva a  gombot, amíg az  ikon villogni nem kezd. Ezután a - gombbal visszaállíthatja az időt „00:00”-ra.

# SÜTÉSI TÁBLÁZAT

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (perc)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
Kelt tészták		Igen	170	30-50	3
		Igen	160	30-50	2
		Igen	160	40-60	4
Töltött torta (sajttorta, rétes, gyümölcstorta)		Igen	160-200	35-90	2
		Igen	160-200	40-90	4 2
Kekszek/aprósütemények		Igen	160	25-35	3
		Igen	160	25-35	3
		Igen	150	35-45	4 2
Képviselőfánk		Igen	180-210	30-40	3
		Igen	180-200	35-45	4 2
		Igen	180-200	35-45	5 3 1
Habcsók		Igen	90	150-200	3
		Igen	90	140-200	4 2
		Igen	90	140-200	5 3 1
Pizza/Focaccia		Igen	190-250	15-50	1 / 2
		Igen	190-250	20-50	4 2
Fagyasztott pizza		Igen	250	10-20	3
		Igen	230-250	10-25	4 2
Sós sütemények (zöldséges pite, quiche)		Igen	180-200	40-55	3
		Igen	180-200	45-60	4 2
		Igen	180-200	45-60	5 3 1
Voulevant/leveles tészta		Igen	190-200	20-30	3
		Igen	180-190	20-40	4 2
		Igen	180-190	20-40	5 3 1
Lasagne/csőben sült tészta/ cannelloni/felfűjt		Igen	190-200	45-65	2
Bárány/borjú/marha/sertés 1 kg		Igen	190-200	80-110	3
Sült, bőrs sertéshús 2 kg		Igen	180-190	110-150	3
Csirke/nyúl/kacsa 1 kg		Igen	200-230	50-100	2
Pulyka/liba 3 kg		—	190-200	100-160	2
Sült/sütőpapírban sült hal (filé, egész)		Igen	170-190	30-45	2
Töltött zöldségek (paradicsom, cukkini, padlizsán)		Igen	180-200	50-70	3
Pírtott kenyér		5'	250	2-6	5
Halfilé/szeletek		—	230-250	15-30 *	4 3

FUNKCIÓK

  
Alsó és felső sütés


  
Hőlégbefúvás


  
XXL méretű húsok


  
Pizza


  
Grillfűtőtest


  
Turbó grill


  
Eco hőlégbefúvás

TARTOZÉKOK

  
Sütőrács


  
Sütőedény vagy sütőforma  
a sütőrácsra


  
Sütőtepsi/cseppfelfogó tálca  
vagy sütőforma a sütőrácsra


  
Cseppfelfogó tálca /  
sütőtepsi


  
Cseppfelfogó tálca /  
Sütőtepsi 200 ml vízzel

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (perc)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
Kolbász / kebab / oldalas / hamburger		—	250	15-30 *	5 4
Sült csirke 1-1,3 kg		Igen	200-220	55-70 **	2 1
Marhasült angolosan 1 kg		Igen	200-210	35-50 **	3
Báránycomb/lábszár		Igen	200-210	60-90 **	3
Pirított burgonya		Igen	200-210	35-55	2
Rakott zöldség		-	200-210	25-55	3
Húsok és burgonya		Igen	190-200	45-100 ***	4 1
Hal és zöldségek		Igen	180	30-50 ***	4 2
Lasagne és húsok		Igen	200	50-100 ***	4 1
<b>Teljes fogás:</b> gyümölcstorta (5. szint)/lasagne (3. szint)/hús (1. szint)		Igen	180-190	40-120 ***	5 3 1
Sült hús/töltött sütek		—	170-180	100-150	3

\*Fordítsa meg az ételt a sütési idő felénél

\*\* 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.

STEAM						
RECEPT	FUNKCIÓ	VÍZ (ml)	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (perc)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
Halfilék / szeletek 0,5-2 cm		250	Igen	190-210	10-20	3
Egész hal 300-600 g		250	Igen	190-210	10-25	3
Egész hal 600 g - 1,2 kg		250	Igen	180-200	20-40	3
Bárány / marha / sertés 1 kg		250	Igen	170-190	60-90	3
Marhasült angolosan 1 kg		250	Igen	190-210	30-45	3
Báránycomb 500 g - 1,5 kg		250	Igen	170-190	60-75	2
Csirke / gyöngytyúk / kacsa egész 1-1,5 kg		250	Igen	200-220	50-70	2
Csirke / gyöngytyúk / kacsa darabok 500 g - 1,5 kg		250	Igen	200-220	40-60	3
Csirke / pulyka / kacsa egész 3 kg		250	Igen	160-180	100-140	2
Kis kenyér 80-100 g		200	Igen	200-220	20-30	3
Szendvicsvegni sütőformában 300-500 g		250	Igen	170-190	35-50	3
Kenyér 500 g - 2 kg		250	Igen	160-170	50-100	2
Bagett 200-300 g		250	Igen	200-220	25-40	3

A jelzett időbe nem számít bele az előmelegítési szakasz: javasoljuk, hogy csak azt követően helyezze az ételt a sütőbe és állítsa be a sütési időt, hogy a sütő elérte a kívánt hőmérsékletet.

FUNKCIÓK	Alsó és felső sütés	Hőlégbefúvás	XXL méretű húsok	Pizza	Grillfűtőtest	Turbo grill	Eco hőlégbefúvás	Hal	Hús	Kenyér
TARTOZÉKOK										

# TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

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

**Ne használjon acélgyapotot, súrolókefét vagy dörzshatású/ maró hatású tisztítószeret, mivel 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 erősen szennyezett a felület, pár csepp pH-semleges tisztítószerrel tegyen a kendőre. Törölje szárazra.

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

• Használat után hagyja kicsit kihűlni a sütőt, és akkor takarítsa ki, amikor még valamennyire meleg, így könnyebben eltávolíthatja a lerakódásokat vagy az ételfoltokat. A magas víztartalmú ételek sütéséből fakadóan képződő kondenzátumok megszáradásához hagyja teljesen lehűlni a sütőt, majd törölje le ruhával vagy szivaccsal.

• Javasoljuk, hogy a **STEAM** (párolós) sütés után a sütő aljáról a maradék vízkövet az ügyfélszolgálatától beszerezhető termékekkel távolítsa el (kövesse a termék csomagolásán található utasításokat).

Javasoljuk, hogy a tisztítást minden 5-10 **STEAM** (párolós) sütési ciklus után végezze el.

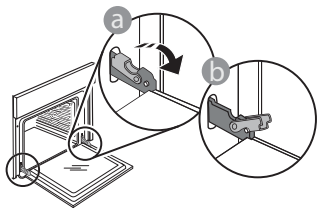
• Az üveg egyszerűbb tisztítása érdekében a sütőajtó könnyen levehető és visszahelyezhető

• Az ajtó üvegét megfelelő folyékony tisztítószerrel tisztítsa.

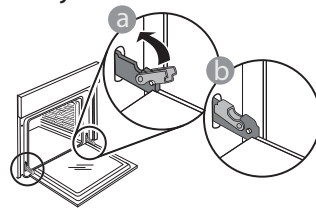
## TARTOZÉKOK

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. Mindkét kezével szorosan fogja meg az ajtót – 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, a zsanérok kapcsait beilleszti a helyükre, majd rögzíti az ajtó felső részét az illesztékbe.

**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 ismétlje 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 a készüléket ismét a hálózatra.

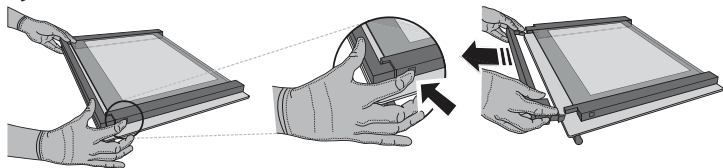
Ne feledje: Használjon 25 W/230 V típusú G9, T300 °C halogénizzót.

A termékben lévő izzót kifejezetten háztartási gépekhez tervezték, ezért helyiségek megvilágítására nem alkalmas (244/2009/EK rendelet).

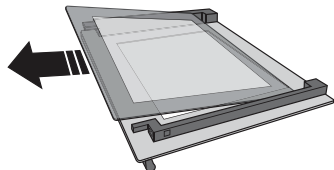
Az izzólámpák beszerezhetők a vevőszolgálattól. - Ne nyúljon az izzókhoz csupasz kézzel, mert az ujjlenyomatok károsíthatják az izzót. Ne működtesse a sütőt, ha a lámpabura nincs visszahelyezve.

## CLICK & CLEAN - A KIPATTINTHATÓ ÜVEGLAP TISZTÍTÁSA

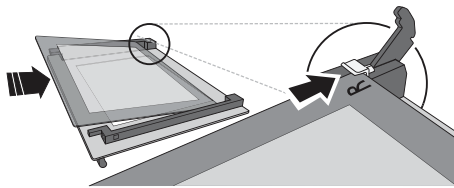
1. Vegye le az ajtót, és helyezze puha felületre fogantyúval lefelé. Ezután egyszerre nyomja be a két rögzítőkapcsot, majd húzza maga felé és vegye le az ajtó felső élét.



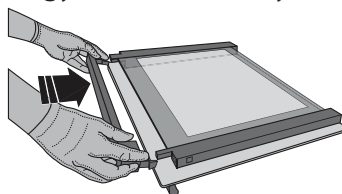
2. Két kézzel emelje meg és tartsa erősen a belső üveget, majd vegye ki, és a tisztításhoz helyezze egy puha felületre.



3. Helyezze vissza a középső keretet („R”-rel jelölve) a belső keret visszahelyezése előtt. A keretek helyes elhelyezéséhez ügyeljen arra, hogy az „R” jelzés a bal oldali sarokba kerüljön. Először csúsztassa az üveglap hosszanti, „R” jelzésű oldalát az illesztékekbe, majd engedje le a helyére. Ismételje meg a műveletet mindkét üveglappal.




4. Szerelje vissza a felső élet: A megfelelő pozíció kattanás jelzi. Az ajtó visszaszerelése előtt ellenőrizze, hogy a tömítés a helyén van-e.




## HIBAEELHÁRÍTÁS

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik.	Áramkimaradás. Nincs csatlakoztatva a hálózathoz.	Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és hogy a sütő elektromos bekötése megtörtént-e. Kapcsolja ki a sütőt, majd kapcsolja be újra, hogy lássa, fennáll-e még a probléma.
A kijelzőn az „F” betű, majd egy szám vagy egy betű látható.	Sütőhiba.	Hívja a legközelebbi ügyfélszolgálatot, és olvassa be az „F” betű utáni kódot.
A kijelzőn a „Hot” (forró) felirat látszik, és a kiválasztott funkció nem indul el.	Túl magas a hőmérséklet.	A funkció aktiválása előtt várja meg, amíg a sütő lehűl. Válasszon egy másik funkciót.

## TERMÉKSPECIFIKÁCIÓ

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

## A HASZNÁLATI ÉS KEZELÉSI ÚTMUTATÓ BESZERZÉSE

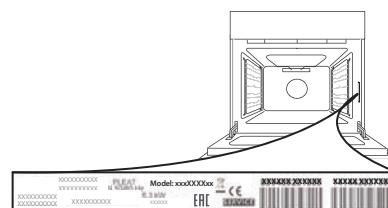
>  [www](http://www.whirlpool.eu) A Használati és kezelési útmutató a termékkód megadása után letölthető weboldalunkról ([docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)) (használhatja ezt a QR-kódot).



> Vagy vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal.

## A VEVŐSZOLGÁLAT ELÉRHETŐSÉGE

Elérhetőségeinket a garancialevélen találja. Amennyiben a vevőszolgálathoz fordul, meg kell adnia a termék adattábláján feltüntetett kódokat.



**400011262594**

Nyomtatva Olaszországban