



## KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT VÁLASZTotta

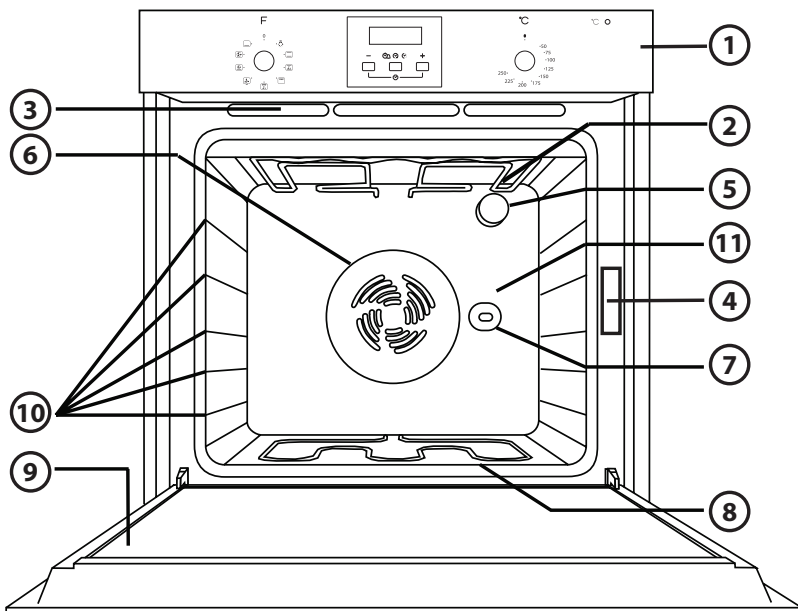
Teljes körű szolgáltatásaink eléréséhez, kérjük, regisztrálja termékét honlapunkon:

[www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



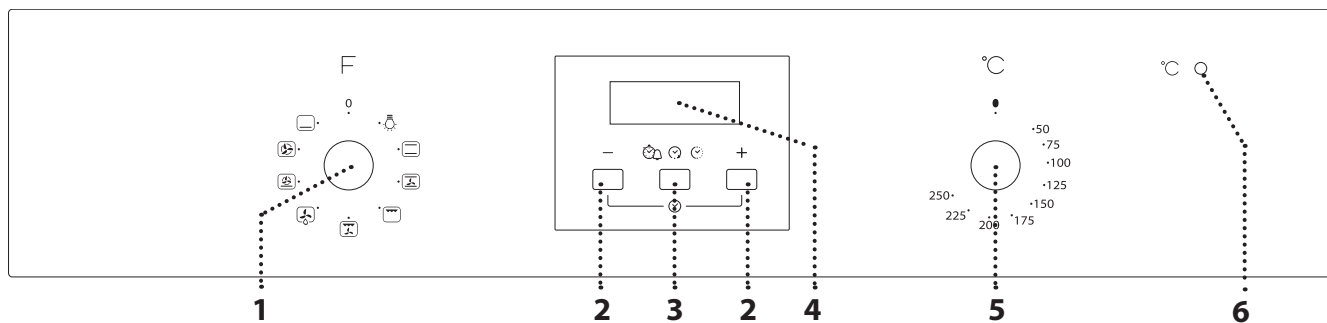
**A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a biztonsági útmutatót**

## TERMÉKLEÍRÁS



1. Kezelőpanel
2. Felső fűtőelem/grill
3. Hűtőrendszer (ha van)
4. Adattábla (nem távolítható el)
5. Világítás
6. Légkeverő ventilátor (ha van)
7. Forgónyárs (ha van)
8. Alsó fűtőelem (nem látható)
9. Ajtó
10. Sütési szintek
11. Hátsó fal

## KEZELŐPANEL



### 1. VÁLASZTÓGOMB

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

### 2. +/- GOMB

A kijelzőn megjelenő értékek csökkentése vagy növelése.

### 3. IDŐZÍTŐGOMB

Különböző beállításokhoz: sütési időtartam, sütés befejezésének időpontja, időzítő.

### 4. KIJELZŐ

### 5. HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYOZÓ GOMB

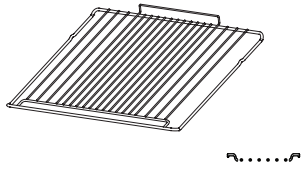
Forgassa el a kívánt hőmérséklet beállításához.

### 6. HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYOZÓ/ELŐMELEGÍTÉS JELZŐFÉNYE

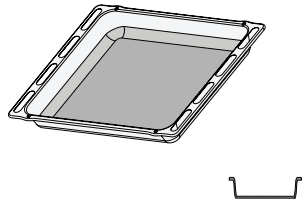
A sütő felmelegítése közben bekapcsol. A kívánt hőmérséklet elérésekor kikapcsol.

# TARTOZÉKOK

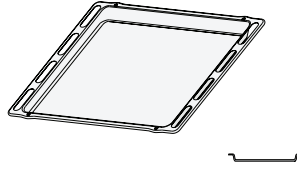
## SÜTŐRÁCS



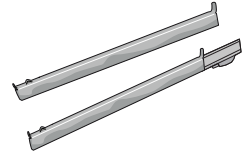
## ZSÍRFOGÓ TÁLCA (HA VAN)



## SÜTEMÉNYES TEPSI



## KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK (HA VANNAK)



A tartozékok száma és típusa a megvásárolt modelltől függ.

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

## A TARTOZÉKOK HASZNÁLATA

• Helyezze a sütőrácsot a megfelelő szinthez, enyhén döntse felfelé, és először a (felfelé néző) kiugró hátsó oldalt illessze a helyére. Ezután csúsztassa be vízszintesen teljesen a vezetősínen.

Az egyéb tartozékokat (pl. a sütőtepsit) vízszintesen kell behelyezni, a vezetősínen becsúsztatva.

# FUNKCIÓK



**KI**

A sütés leállítása és a sütő kikapcsolása.



**LÁMPA**

A sütő világításának be- és kikapcsolása.



**ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS**

Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése. Használja a 2. szintet. Melegítse elő a sütőt a kívánt hőmérsékletre. A termosztát jelzőfény kikapcsol, amint felmelegedett a sütő és behelyezheti az ételt.



**LÉGKEVERÉSES SÜTÉS**

Folyékony töltelékű (édes vagy sós) sütemények egy szinten történő sütéséhez. Ez a funkció két szinten történő sütésekhez is használható. Sütés közben fordítsa meg az ételek helyzetét az egyenletesebb sütés érdekében. Egy szinten történő sütésnél használja a 2. szintet, két szinten történő sütésnél pedig a 2. és 4. szintet. Használat előtt melegítse elő a sütőt.



**GRILL**

Steak, kebab és kolbász grillezéséhez; csöben sült zöldségek sütése és kenyér pirítása. Helyezze az ételt a 4. szintre. Hús grillezésekor használja a cseppfelfogó tálcát a sütés közben keletkező lé és szaft összegyűjtéséhez. Helyezze a 3. szintre, és tegyen bele kb. fél liter vizet. Melegítse elő a sütőt 3-5 percig. Sütés közben a sütő ajtaja végig maradjon csukva.



**TURBOGRILL**

Nagy, egybesült húsok sütéséhez (báránycomb, marhahús, csirke). Az ételt a középső szinteken helyezze el. Ajánlatos cseppfelfogó tálcát használni a sütés közben lecsöpögő szaft összegyűjtésére. Az ételt az 1./2. szintre helyezze, és adjon hozzá kb. fél liter vizet. Sütés közben ajánlatos megfordítani a húst a minél egyenletesebb sütéshez. A sütőt nem kell előmelegíteni. Sütés közben a sütő ajtaját zárva kell tartani.



**KIOLVASZTÁS**

Az ételek kiolvasztásának gyorsítására. Az ételt a középső szintre helyezze. Hagyja az ételt a csomagolásban, így nem szárad ki a külseje.



**ALSÓ + LÉGKEVERÉSES SÜTÉS**

Gyümölcsök, sütemények, zöldségek, pizzák, szárnyasok stb. egy szinten történő sütéséhez.



**HŐLÉGBEFÚVÁS**

Ugyanolyan sütési hőmérsékletet igénylő, különböző típusú ételek (pl. halak, zöldségek, sütemények) sütéséhez is használható, egyszerre legfeljebb két szinten. Ez a funkció annak veszélye nélkül teszi lehetővé a sütést, hogy az egyik étel átvenné a másik szagát. Azt javasoljuk, hogy egyetlen szinten történő sütéshez használja a 2. szintet. Két szinten történő sütéshez a sütő előmelegítését követően ajánlatos az 1. és 3. szintet használni.



**ALSÓ**

Az étel elkészítésének utolsó fázisához ajánljuk, az étel aljának pirítására. Javasoljuk, hogy az ételt az 1./2. szintre helyezze. Ez a funkció használható lassú sütéshez is (pl. zöldségek, raguk); ilyen esetben használja a 2. sütési szintet. A sütőt nem kell előmelegíteni.

# A KÉSZÜLÉK ELSŐ HASZNÁLATA

## 1. AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A készülék első bekapcsolásakor be kell állítani az időt: A kijelzőn az „AUTO” és a „0.00” felirat villog.



A pontos idő beállításához nyomja meg egyszerre a – és a + gombot: Állítsa be a pontos időt a + és a – gombokkal.

Nyomja meg az *időzítőgombot* a mentéshez.

A pontos idő beállítása után lehetőség van a riasztás hangjelzésének módosítására is: a kijelzőn a „ton 1” felirat látszik.



A kívánt hangjelzés kiválasztásához nyomja meg a – gombot, majd mentse el az *időzítőgombbal*.

Ne feledje: Lehet, hogy a pontos időt majd újra be kell állítani, például egy hosszabb áramkimaradás után.

## 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, 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.

# NAPI HASZNÁLAT

## 1. A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

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

## 2. FUNKCIÓ BEKAPCSOLÁSA

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

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

## 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.

## . AZ ELEKTRONIKUS PROGRAMOZÁS HASZNÁLATA

Az *időzítőgombbal* lehetőség van a különböző üzemmódok sütési idejének megtartására vagy átprogramozására.

Ne feledje: Ha pár másodpercig nem érint meg semmilyen gombot, hangjelzés lesz hallható, és minden beállítás el lesz

mentve.

1. – gomb: a kijelzőn látható érték csökkentése

2. ☺ ☹ ☺ gomb: különböző beállításokhoz:

a. Időzítő

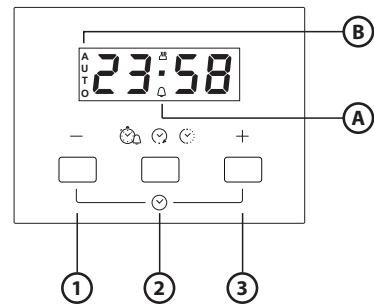
b. Sütési idő

c. A sütési idő végének beállítása

3. + gomb: a kijelzőn látható érték növelése

**A.** A ☺ szimbólum azt jelzi, hogy az időzítő aktív

**B.** Az AUTO szimbólum jelzi, hogy a beállítás megtörtént



## A KONYHAI IDŐZÍTŐ BEÁLLÍTÁSA

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

Az időzítő bekapcsolásához nyomja meg hosszan az *időzítő gombot*: a kijelzőn a ☺ ikon villog (1).

Állítsa be a kívánt időtartamot a + és a – gombokkal: pár másodperc múlva elindul a visszaszámlálás. A kijelzőn a pontos idő látszik, valamint a ☺ ikon égve marad, jelezve, hogy időzítést állított be (2).

A sütés végén nyomja meg hosszan az *időzítőgombot* a hangjelzés kikapcsolásához.



Ne feledje: Ha szükséges, megnézheti, hol tart a számláló, ha 2 másodpercre ismét megnyomja az időzítőgombot.

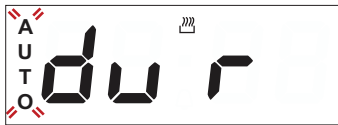
### AZ IDŐTARTAM BEÁLLÍTÁSA

A funkció kiválasztása és aktiválása után megadható egy sütési időtartam, ami után a sütés automatikusan befejeződik.

Nyomja meg hossza az *időzítőgombot*: a ikon villog (3).

Nyomja meg ismét az *időzítő gombot*: a kijelzőn a DUR (időtartam) és az AUTO felirat villog (4).

Állítsa be a sütési időtartamot a + és a – gombokkal. Pár másodperc múlva a kijelzőn megjelenik a pontos idő, valamint az AUTO égve marad, jelezve, hogy sütési időtartamot állított be (5).



Ne feledje: Ha szeretné megnézni, mennyi idő van hátra, vagy ha át szeretné állítani a fennmaradó sütési időtartamot, ismételje meg a fenti lépéseket.

Amikor lejár a beállított sütési időtartam, hangjelzés hallható, és a sütés automatikusan leáll (6).



Nyomja meg hosszan az *időzítőgombot* a hangjelzés kikapcsolásához. A sütő kikapcsolásához forgassa a *választógombot* 0, a *hőmérséklet-szabályozó gombot* pedig ● állásba.

### TELJESEN AUTOMATIKUS PROGRAM / KÉSLELTETETT INDÍTÁS

A funkció indítását úgy késleltetheti, hogy átprogramozza annak befejezési időpontját. Az időtartam beállítása után nyomja meg az *időzítőgombot*, amíg meg nem jelenik a kijelzőn az END felirat (7).

Állítsa be a kívánt befejezési időpontot a és a gombokkal. Pár másodperc múlva megjelenik a kijelzőn a pontos idő, a ikon kikapcsol, míg az AUTO égve marad, jelezve, hogy a beállítás sikeres (8).

Ne feledje: A beállítás megtekintéséhez vagy módosításához ismételje meg a fenti lépéseket.























Amikor a funkció a késleltetés leteltével elindul, kigyullad a ikon: ekkor a sütő automatikusan megkezdí a beállított üzemmódnak megfelelő sütést (9).



A sütés végén nyomja meg hosszan az *időzítőgombot* a hangjelzés kikapcsolásához. A sütő kikapcsolásához forgassa a *választógombot* 0, a *hőmérséklet-szabályozó gombot* pedig ● állásba.

Ne feledje: Ha csupán befejezési időt választ (sütési időtartam megadása nélkül), a funkció azonnal elindul. A sütés egészen a kívánt időpontig fog tartani.

# SÜTÉSI TÁBLÁZAT

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	SÜTÉSI SZINT (ALULRÓL)	HŐM. (°C)	IDŐ (PERC)	TARTOZÉKOK
Kelt tészták		Igen	2	150-175	35-90	Tortaforma rácson
		Igen	1-3	150-170	30-90	3. szint: tortaforma rácson 1. szint: tortaforma rácson
Töltött piték (sajttorta, rétes, almáspite)		Igen	2	150-190	30-85	cseppfelfogó tálca/tepsi vagy sütőforma sütőrácson
		Igen	1-3	150-190	35-90	3. szint: tortaforma rácson 1. szint: tortaforma rácson
Kekszek/gyümölcskosárák		Igen	2	160-175	20-45	Cseppfelfogó tálca / sütőtepsi
		Igen	1-3	150-175	20-45	3. szint: sütőrácson 1. szint: cseppfelfogó tálca / sütőtepsi
Képviseelőfánk		Igen	2	175-200	30-40	cseppfelfogó tálca / sütőtepsi
		Igen	1-3	170-190	35-45	3. szint: sütőtepsi sütőrácson 1. szint: cseppfelfogó tálca / sütőtepsi
Habcsók		Igen	2	100	110-150	cseppfelfogó tálca / sütőtepsi
		Igen	1-3	100	130-150	3. szint: sütőtepsi sütőrácson 1. szint: cseppfelfogó tálca / sütőtepsi
Kenyér/pizza/focaccia		Igen	2	190-250	12-50	cseppfelfogó tálca / sütőtepsi
		Igen	1-3	190-250	25-50	1. szint: sütőtepsi sütőrácson 3. szint: cseppfelfogó tálca / sütőtepsi
Fagyasztott pizza		Igen	2	250	10-15	1. szint: cseppfelfogó tálca / tepsi vagy rácson
		Igen	1-3	250	10-20	3. szint: sütőtepsi sütőrácson 1. szint: cseppfelfogó tálca / sütőtepsi
Sós pite (zöldséges pite, quiche)		Igen	2	175-200	40-50	Tortaforma rácson
		Igen	1-3	175-190	55-65	3. szint: tortaforma rácson 1. szint: tortaforma rácson
Vol-au-vent / Leveles tésztából készült sütemények		Igen	2	175-200	20-30	cseppfelfogó tálca / sütőtepsi
		Igen	1-3	175-200	25-45	3. szint: sütőtepsi sütőrácson 1. szint: cseppfelfogó tálca / sütőtepsi
Lasagne / Tepsis tészta / Cannelloni / Felfújtak		Igen	2	200	45-55	Sütőtepsi sütőrácson
Bárány / Borjú / Marha / Sertés 1 kg		Igen	2	200	80-110	Cseppfelfogó tálca vagy sütőtepsi rácson
Csirke / Nyúl / Kacsa 1 kg		Igen	2	200	50-100	Cseppfelfogó tálca vagy sütőtepsi rácson
Pulyka / Liba 3 kg		Igen	1/2	200	80-130	Cseppfelfogó tálca vagy sütőtepsi rácson

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	SÜTÉSI SZINT (ALULRÓL)	HŐM. (°C)	IDŐ (PERC)	TARTOZÉKOK
Tepsis/sütőpapírban sült hal (filé, egész)		Igen	2	175-200	40-60	Cseppfelfogó tálca vagy sütőtepsi rácson
Töltött zöldségek (paradicsom, cukkini, padlizsán)		Igen	2	175-200	50-60	Sütőtepsi sütőrácson
Pirítós		Igen	4	200	2-5	Grill
Halfilé/steak		Igen	4	200	20-30	4. szint: rác (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt) 3. szint: cseppfelfogó tálca vízzel
Kolbász/rablóhús/sertésborda/hamburger		Igen	4	200	30-40	4. szint: rác (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt) 3. szint: cseppfelfogó tálca vízzel
Sült csirke 1-1,3 kg		-	2	200	55-70	2. szint: sütőrác (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt) 1. szint: cseppfelfogó tálca vízzel
Sült csirke 1-1,3 kg		-	2	200	60-80	2. szint: forgónyárs 1. szint: cseppfelfogó tálca vízzel
Marhasült angolosan 1 kg		-	2	200	35-45	Sütőforma rácson (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Báránycomb/csülök		-	2	200	60-90	cseppfelfogó tálca vagy sütőtepsi sütőrácson (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Pirított burgonya		-	2	200	45-55	cseppfelfogó tálca/tepsi (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Csőben sült zöldség		-	2	200	20-30	Sütőtepsi sütőrácson
Lasagne és húsok		Igen	1-3	200	50-100	3. szint: sütőtepsi sütőrácson 1. szint: cseppfelfogó tálca vagy sütőtepsi rácson
Húsok és burgonya		Igen	1-3	200	45-100	3. szint: sütőtepsi sütőrácson 1. szint: cseppfelfogó tálca vagy sütőtepsi rácson
Hal és zöldségek		Igen	1-3	175	30-50	3. szint: sütőtepsi sütőrácson 1. szint: cseppfelfogó tálca vagy sütőtepsi rácson

A táblázatban feltüntetett idők késleltetett indítással történő sütésre vonatkoznak (ha van ilyen funkció). A sütési idők az ételtől függően hosszabbak lehetnek.

Megjegyzés: A sütőfunkciók szimbólumai némileg eltérhetnek az ábrán jellettektől.

Megjegyzés: A hozzávetőleges sütési idők és hőmérsékletek 4 személyes adagra vonatkoznak.

## AJÁNLOTT HASZNÁLAT ÉS TIPPEK

### A SÜTÉSI TÁBLÁZAT HASZNÁLATA

A táblázat az adott étel egy vagy egyszerre több szinten történő sütéséhez legmegfelelőbb funkciót jelzi. A sütési idő attól a pillanattól kezdődik, amikor az ételt a sütőbe helyezik, nem tartalmazza az előmelegítést (ahol ez szükséges). A sütési hőmérsékletek és idők csak tájékoztató jellegűek, az értékeket az étel mennyisége és a használt tartozék típusa is befolyásolja. Először

a legalacsonyabb ajánlott értéket használja. Ha az étel nem sül át eléggé, állítson be magasabb értéket. Használja a mellékelt tartozékokat, és lehetőleg sötét színű, fém sütőformát és sütőtepsit használjon. Jéni vagy kerámiából készült edények és tartozékok is használhatók, de vegye figyelembe, hogy ilyen esetben a sütési időtartamok némileg hosszabbak. A legjobb eredmények elérése érdekében kövesse a sütési táblázat

azon tanácsait, amelyek a különféle tartószintekre helyezendő (mellékelt) tartozékok kiválasztására vonatkoznak. A sok vizet tartalmazó ételek sütésekor melegítse elő a sütőt.

### Különböző ételek egyszerre történő sütése

A „LÉGKEVERÉSES SÜTÉS” funkció (ha van ilyen) 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 kevesebb sütési időt igényel, és hagyja bent a sütőben azt az ételt, amelyik hosszabb sütési időt igényel.

### Desszertek

- Készítsen különleges édességeket a hagyományos funkció használatával csak egy tartószinten. Használjon sötét színű, fém sütőformákat, és azokat mindig a mellékelt sütőrácsra helyezze. Egynél több szinten történő sütéshez válassza a levegőkeringetés funkciót, és úgy rendezze el a tortaformákat a tartószinteken, hogy azzal segítse a forró levegő optimális keringését.
- Ha ellenőrizni szeretné, hogy egy kelt sütemény elkészült-e, szúrjon egy fa fogpiszkálót a sütemény közepébe. A sütemény akkor van kész, amikor a fogpiszkálóra már nem ragad rá a tészta.
- Tapadásmentes tortaforma használata esetén ne vajazza meg a széleket, mert előfordulhat, hogy a sütemény nem egyformán emelkedik meg az oldalak mentén.
- Ha a sütemény „összeesik” sütés közben, állítson be legközelebb alacsonyabb hőmérsékletet, esetleg csökkentve a folyadék mennyiségét a keverékben és gyengédebb keverést alkalmazva.
- Lédús töltelékkel készült édességek (sajttorták vagy gyümölcsospiték) készítésekor használja a „LÉGKEVERÉSES SÜTÉS” funkciót (ha van). Ha a sütemény alsó tésztaalapja átázott, használjon alacsonyabb szintet, és szórja meg a sütemény alját zsemlemorzsával vagy darált keksszel, mielőtt hozzáadná a töltelékét.

### Hús

- Használjon bármilyen tepsit vagy jénai edényt, amely megfelel a sütésre kerülő húsdarab méretének. Egybesülték készítésekor a legjobb, ha egy kis húsalaplét önt az edény aljára, amely a sütés alatt

tovább ízesíti a húst. Amikor a sült elkészült, hagyja állni a sütőben 10-15 percig, vagy fedje be alufóliával.

- Ha húst kíván grillezni, az egységes sütési eredmény érdekében válasszon egyforma vastagságú darabokat. A nagyon vastag húsdarabok hosszabb sütési időt igényelnek. Annak elkerülése érdekében, hogy a hús kívül megégjen, tegye alacsonyabbra a rácsot, hogy így az ételt távolabb tartsa a grilltől. A sütési idő kétharmadánál fordítsa meg a húst. A sütés közben keletkező szaft felfogásához helyezze a fél liter vízzel megtöltött cseppfelfogó tálcát közvetlenül az alá a rács alá, amelyen a hús található. Szükség szerint töltsön utána vizet.

### Forgónyárs (csak adott modellek esetén)

Ezt a tartozékot nagy húsdarabok és szárnyasok egyenletes sütéséhez használja. Helyezze a húst a nyársrúdra, kötözze meg a csirkét spárgával, és ellenőrizze, hogy jól rögzítve van-e, mielőtt a rudat a sütő elülső falán lévő foglatba illesztene, és a megfelelő tartóra fektetné. A füstképződés elkerüléséhez és a sütés közben keletkező szaft felfogásához helyezze a zsírfogó tálcát fél liter vízzel az első tartószintre. A rúdon egy műanyag fogantyú van, amelyet a sütés megkezdése előtt le kell venni, és amellyel a sütés végén az égési sérüléseket tudja megelőzni, amikor az ételt kiveszi a sütőből.

### Pizza

Enyhén zsírozza meg a tepsiket, hogy a pizzalap ropogós legyen. A sütési idő kétharmadánál szórja a mozzarellát a pizzára.

### Kelesztési funkció (csak speciális modelleken áll rendelkezésre)

Mindig az a legjobb, ha egy nedves ruhával letakarja a tésztát, mielőtt a sütőbe helyezné. A tésztakelesztés időtartama ennek a funkciónak az alkalmazásával körülbelül az egyharmadával csökken a szobahőmérsékleten (20-25 °C) történő kelesztéssel összehasonlítva. A kelesztési idő 1 kg pizzatészta esetén körülbelül egy óra.

## KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

**Ne használjon gőznyomással működő tisztítókészülékeket.**

**Viseljen védőkesztyűt mindegyik művelethez.**

**A szükséges műveleteket mindig hideg sütőn végezze.**

**Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.**

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


### KÜLSŐ BURKOLATOK

A felületeket nedves, mikroszálas törölkendővel 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 törölkendővel.

### 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.

- Az üveg egyszerűbb tisztítása érdekében a sütőajtó könnyen levehető és visszahelyezhető. 
- Az ajtó üvegét megfelelő folyékony tisztítószerrel tisztítsa.
- A grill felső fűtőeleme leereszthető, így megtisztítható a sütőtér felső része: Emelje ki a fűtőelemet a tartójából, majd engedje le. A fűtőelem visszahelyezéséhez emelje fel azt és húzza enyhén

maga felé. Ellenőrizze, hogy a támaszték a megfelelő tartóba illeszkedik-e.

### TARTOZÉKOK

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

### 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.

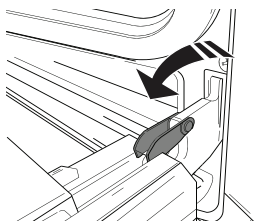
Ne feledje: Csak 25-40 W/230 V, E-14 típusú, T 300°C izzót, vagy 20-40 W/230 V, G9 típusú, T 300°C halogénizzót használjon.

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

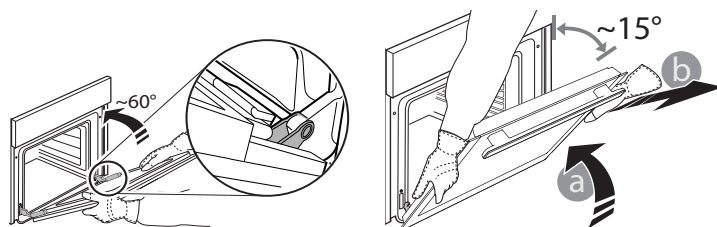
- Halogénizzó használatakor ne nyúljon hozzájuk csupasz kézzel, mert az ujjlenyomatok károsíthatják az izzót. Ne működtesse a sütőt, ha a lámpabura nincs visszahelyezve.

### 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 vegye le az ajtót úgy, hogy folytatja a becsukását, és ezzel egyidejűleg felfelé húzza (a), amíg ki nem ugrik az illesztésből (b).



Helyezze le az ajtót az egyik oldalára egy puha felületen.

3. Helyezze vissza az ajtót azáltal, hogy a sütő felé mozgatja, 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: fontos, hogy teljesen leengedje őket.

5. Próbálja meg becsukni az ajtót, és ellenőrizze, hogy illeszkedik-e a kezelőpanelhez. Ha nem sikerül, ismételje meg a fenti lépéseket.

## A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A sütő 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 Biztonsági útmutatót, a Használati útmutatót, a termékspecifikációt és az energiafogyasztási adatokat letöltheti:**

- a [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) honlapról
- 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.

