

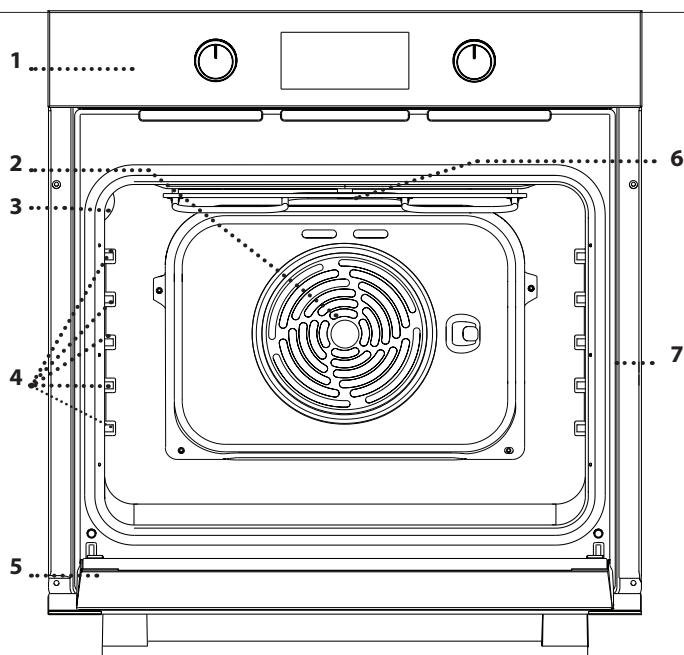

**KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT
VÁLASZTOTTA**

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



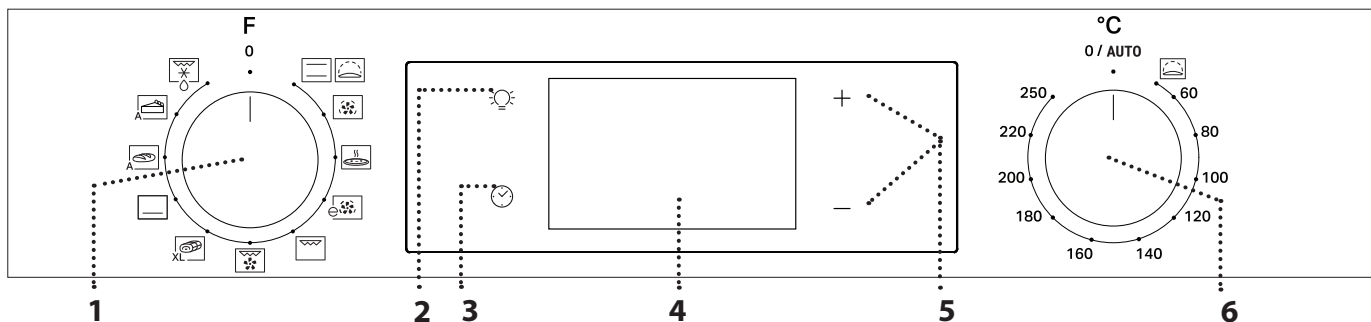
**A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a
Biztonsági útmutatót.**

TERMÉKLEÍRÁS



1. Kezelőlap
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. Azonosító tábla (ne távolítsa el)

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. KIJELEZŐ

5. BEÁLLÍTÓGOMBOK

A sütési idő beállítására szolgál.

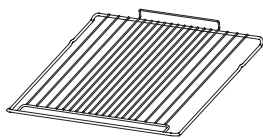
6. HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYOZÓ GOMB

Manuális funkciók használatakor forgassa el a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.

Ne feledje: A gombtípus a modelltypustól függően eltérő lehet. Ha a gombok nyomással aktiválhatók, a gomb kioldásához nyomja meg annak közepét.

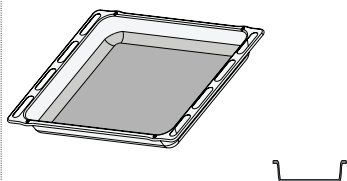
TARTOZÉKOK

SÜTŐRÁCS



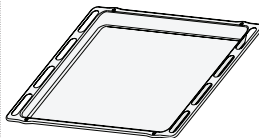
Étel sütésére szolgál, illetve tepszi, sütőforma és egyéb hőálló edény helyezhető rá.

CSEPPFELFOGÓ TÁLCA*



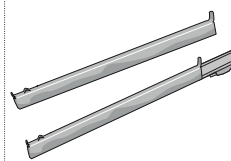
Használható sütőtepsiként hús, hal, zöldségek, focaccia stb. készítéséhez, vagy a sütőrács alá helyezve a sütéskor lecsöpögő szaft összegyűjtésére.

SÜTEMÉNYES TEPSI*



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

KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK *



A tartozékok behelyezését és kivételét segíti.

* 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

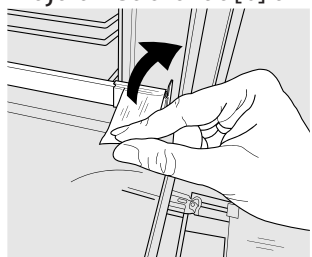
Helyezze a sütőrácsot a megfelelő szinthez, enyhén döntse felfelé, és először a (felfelé néző) kiugró hátsó oldalt illessze a helyére.

Ezután csúsztassa be vízszintesen a vezetősíneken ütközésig.

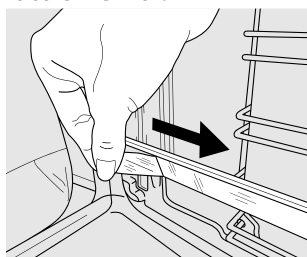
• Az egyéb tartozékokat, mint például a sütőtepsit, vízszintesen kell becsúsztatni a vezetősínek segítségével.

KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK ÉS POLCVEZETŐK

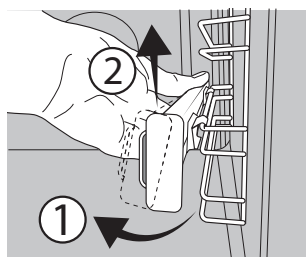
Mielőtt a sütőt használja, vegye ki a védőszalagot [a], majd a védőfóliát [b] a kihúzható sínekről.



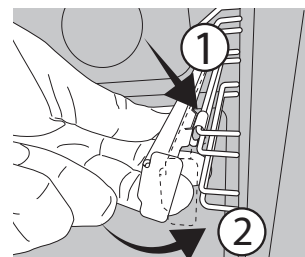
[a]



[b]



[c]



[d]

KIHÚZHATÓ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA [c]

Húzza meg a kihúzható sínek alsó részét, hogy kioldhassa az alsó kampókat (1), majd húzza meg a kihúzható síneket felfelé, hogy távolíthassa őket a felső kampókból (2).

KIHÚZHATÓ SÍNEK VISSZAHELYEZÉSE [d]

Akassza rá a felső kampókat a kihúzható sínekre (1), majd nyomja a kihúzható sínek alsó részét a polcvezetőkhöz, majd az alsó kampók a helyükre nem kerülnek (2).



A POLCVEZETŐ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE

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


2. A vezetősín visszahelyezéséhez illessze a sín 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 sütőter falá 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 percet, majd nyomja meg a  gombot a mentéshez.

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

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. 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.


Ezalatt a sütő legyen üres.


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



FUNKCIÓK


 **HAGYOMÁNYOS (ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS)**
Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.


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



 **HŐLÉGBEFÚVÁS**
Ugyanazt az elkészítési hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek több (legfeljebb három) szinten történő egyidejű sütése. Ezzel a funkcióval úgy készíthet el különböző ételeket egyszerre, hogy azok nem veszik át egymás illatát.


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

 **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.



 **GRILLFÜTŐTEST**
Steak, kebab és kolbászok grillezése, rakott zöldségek sütése és kenyérpírtás. 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 200 ml vizet.


 **TURBÓ GRILL**
Nagy egybesült húsok sütése (báránycomb, marhahús, csirke). Javasoljuk a CSEPPFELFOGÓ TÁLCA használatát a kicsöpögő húslé és szaft összegyűjtéséhez: helyezze a tálcát a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 200 ml vizet.

 **MAXI COOKING**
XL  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.

 **ALSÓ MELEGÍTÉS**
Az ételek aljának pirításához. A funkció javasolt lassú sütéshez, nagyon folyékony állagú ételek sütésének befejezéséhez vagy szószok és szaftok sűrítéséhez is.

 **AUTOMATIKUS KENYÉR**
A  Ezzel a funkcióval automatikusan beállítható a kenyér sütéséhez optimális hőmérséklet és sütési idő. A legjobb eredmény érdekében kövesse a receptet. A funkciót akkor kapcsolja be, ha a sütő kihűlt. A hőmérséklet-szabályozó gombnak 0 / AUTO állásban kell maradnia, mivel a funkció automatikusan beállítja a hőmérsékletet.

 **AUTOMATIKUS TORTÁK**
A  Ezzel a funkcióval automatikusan beállítható a sütemények sütéséhez optimális hőmérséklet és sütési idő. A funkciót akkor kapcsolja be, ha a sütő kihűlt. A hőmérséklet-szabályozó gombnak 0 / AUTO állásban kell maradnia, mivel a funkció automatikusan beállítja a hőmérsékletet.

 **KIOLVASZTÁS**
Élelmiszerek gyorsabb kiolvasztása

NAPI HASZNÁLAT

1. A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

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

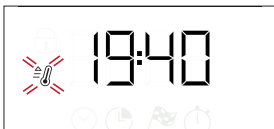


2. FUNKCIÓ BEKAPCSOLÁSA

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 0 / AUTO 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 Kelesztés pozícióba (40 fok) és a funkciógombot a Légkeveréses pozícióba. Az előmelegítési fázis végét jelző hangjelzést követően helyezze az ételt a sütőbe. Takarja le a tésztát nedves konyharuhával, vagy helyezzen egy vízzel teli edényt a sütő aljára a páras környezet létrehozása érdekében.

3. ELŐMELEGÍTÉS ÉS MARADÉK HŐ

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

Ha elérte a beállított hőmérsékletet, az ikon állandóra vált, és új hangjelzés hallható, ami jelzi, hogy az étel betehető, az ételkészítés pedig megkezdhető.

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



Az ételkészítés után, kikapcsolt funkcióval, az  ikon továbbra is látható marad a kijelzőn akkor is, ha a hűtő ventilátor kikapcsol, így jelzi, hogy a rekeszben maradék hő van.

Megjegyzés: Az az idő, ami után az ikon kikapcsol, eltérő lehet, mivel számos tényezőtől függ, mint például a környezeti hőmérséklet és a használt funkció. Mindenesetre a terméket akkor kell kikapcsolni tekinteni, amikor a jelzés a választógombon a „0”-n áll.


4. 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.





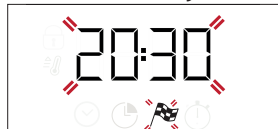
A + vagy - gomb segítségével állítsa be a kívánt sütési időt, majd nyomja meg a  gombot a jóváhagyáshoz.


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 időtartam beállítását követően késleltethető a funkció bekapcsolása úgy, hogy megadjuk a befejezési időt: nyomja meg és tartsa lenyomva az  gombot, amíg a  ikon és az aktuális idő villogni nem kezd a kijelzőn.



Állítsa be a sütési idő végét a + és - gombokkal, majd nyomja meg az  gombot a jóváhagyáshoz. Kapcsolja be a funkciót: forgassa el a *hőmérséklet-szabályozó gombot* a kívánt hőmérsékletre: a funkció szünetel, majd automatikusan elindul a kiválasztott sütés befejezési időpontja alapján kiszámított időben.

Megjegyzés: A beállítás törléséhez kapcsolja ki a sütőt: forgassa a választógombot a **O / AUTO** állásba.

A késleltetett indítás funkció nem elérhető a Grillezés és Turbó Grillezés funkciókhoz.

A SÜTÉS VÉGE

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





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


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

5. 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.

FŐZÉSI 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, gyümölcs torta) | | 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 |
| Képviseelőfánk | | 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/felfújt | | Igen | 190-200 | 45-65 | 2 |
| Bárány/borjú/marha/sertés 1 kg | | Igen | 190-200 | 80-110 | 3 |
| Sült, bőrös 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 |

| RECEPT | FUNKCIÓ | ELŐMELEGÍTÉS | HÖMÉRSÉKLET (°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 |
| Teljes fogás: 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.

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.

| TARTOZÉKOK | | | | | |
|------------|----------|------------------------|---|--------------------------------|--|
| | Sütőrács | Sütőedény a sütőrácson | Sütőtepsi/zsírfgó tálca vagy sütőedény a sütőrácson | Cseppfelfogó tálca / sütőtepsi | Cseppfelfogó tálca / Sütőtepsi 200 ml vízzel |

| FUNKCIÓK | | | | | | | |
|----------|---------------------|--------------|-------|------------|-------|-------------|------------------|
| | Alsó és felső sütés | Hőlégbefúvás | Pizza | Maxi Sütés | Grill | Turbó grill | Eco hőlégbefúvás |

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 tisztítószereket, 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 erősen szennyezett a felület, pár csepp pH-semleges tisztítószerrel tegyen a kendőre. Törölje szárazra.

Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószereket. 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.

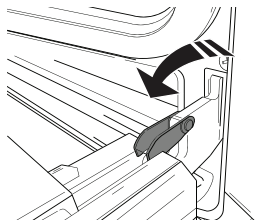
- Az üveg egyszerűbb tisztítása érdekében a sütőajtó könnyen levehető és visszahelyezhető
- Az ajtó üvegét megfelelő folyékony tisztítószerszel tisztítsa.

TARTOZÉKOK

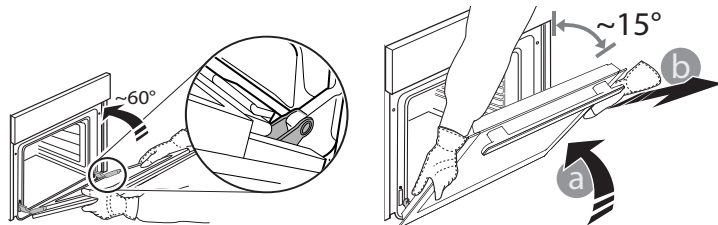
A tartozékokat minden használat után áztassa be mosogatószeres vízbe, használjon sütőkesztyűt, ha még forrók. Az ételmaradékok mosogatókefével vagy szivaccsal távolíthatók el.

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. Fogja meg erősen az ajtót két kézzel – ne a fogantyúnál fogva tartsa. 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 felületre.



3. Illesse 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.

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

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.

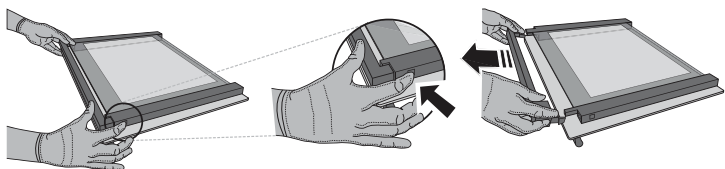
Ne feledje: Használjon 25 W/230 V típusú G9, T300 °C halogénizzót.

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

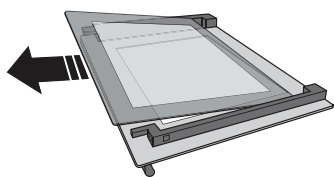
Az izzólámpák beszerezhetők a vevőszolgálattól. - Ne nyúljon az izzókhoz csupasz kézzel, mert az ujjlenyomatok károsíthatják az izzót. Ne működtesse a sütőt, ha a lámpabura nincs visszahelyezve.

AZ AJTÓÜVEG TISZTÍTÁSA

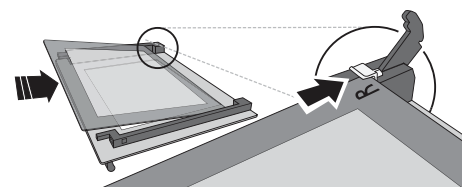
1. Vegye le az ajtót, és helyezze puha felületre fogantyúval lefelé. Ezután egyszerre nyomja be a két rögzítőkapcsot, majd húzza maga felé és vegye le az ajtó felső élet.



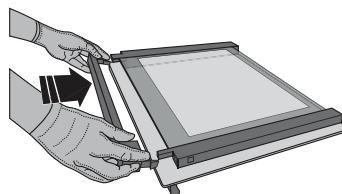
2. Két kézzel emelje meg és tartsa erősen a belső üveget, majd vegye ki, és a tisztításhoz helyezze egy puha felületre.



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 illesztékbe, majd engedje le a helyére. Ismétlje meg a műveletet mindkét üveglappal.



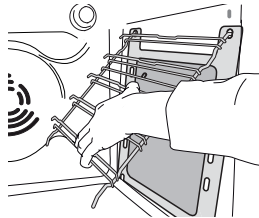
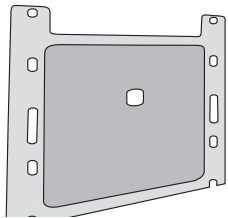
4. Szerelje vissza a felső élet: A megfelelő pozíciót kattánás jelzi. Az ajtó visszaszerelése előtt ellenőrizze, hogy a tömítés a helyén van-e.



A KATALITIKUS PANELEK TISZTÍTÁSA

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 vezetősínekhez 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 órán keresztül 200 °C-on a „Hőlégbefűtés” 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 kefét, edénysúrolót vagy sütőtisztító spray-t, mivel ezek károsíthatják a katalitikus felületet és annak öntisztító képességét. Ha új panelekre van szüksége, forduljon vevőszolgálatunkhoz.

HIBAELHÁRÍTÁS

| Probléma | Lehetséges ok | Megoldás |
|---|--|--|
| A készülék nem működik. | Áramkimaradás. Nincs csatlakoztatva a hálózathoz. | Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és hogy a sütő elektromos bekötése megtörtént-e. Kapcsolja ki a sütőt, majd kapcsolja be újra, hogy lássa, fennáll-e még a probléma. |
| A kijelzőn az „F” betű, majd egy szám vagy egy betű látható. | Sütőhiba. | Hívja a legközelebbi ügyfélszolgálatot, és olvassa be az „F” betű után látható számot. |
| 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. |
| A kijelző töröttnek tűnik és homályos rajta a szöveg. | Másik nyelv beállítva. | Forduljon a legközelebbi vevőszolgálathoz. |

* Kizárólag bizonyos típusok esetén



A szabályzatok, a szabványos dokumentáció és a termékkel kapcsolatos további információk az alábbi elérhetőségeken találhatóak:

- a docs.whirlpool.eu honlapon
- a QR-kód segítségével
- Vagy **vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal** (a telefonszámot lásd a garanciafüzetben). Amennyiben a vevőszolgálathoz fordul, kérjük, adja meg a termék adattábláján feltüntetett kódokat.

