

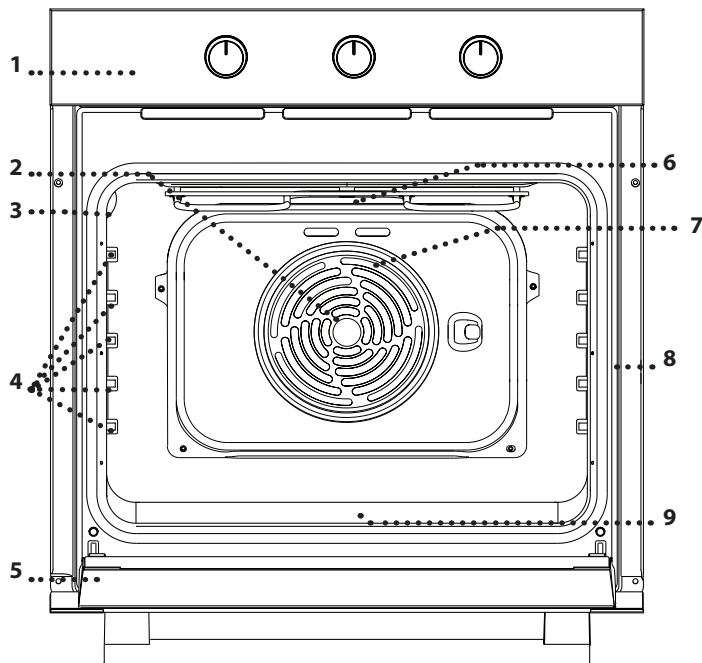

**KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT  
VÁLASZTOTTA**

Teljes körű szolgáltatásaink eléréséhez,  
kérjük, regisztrálja termékét honlapunkon:  
[www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



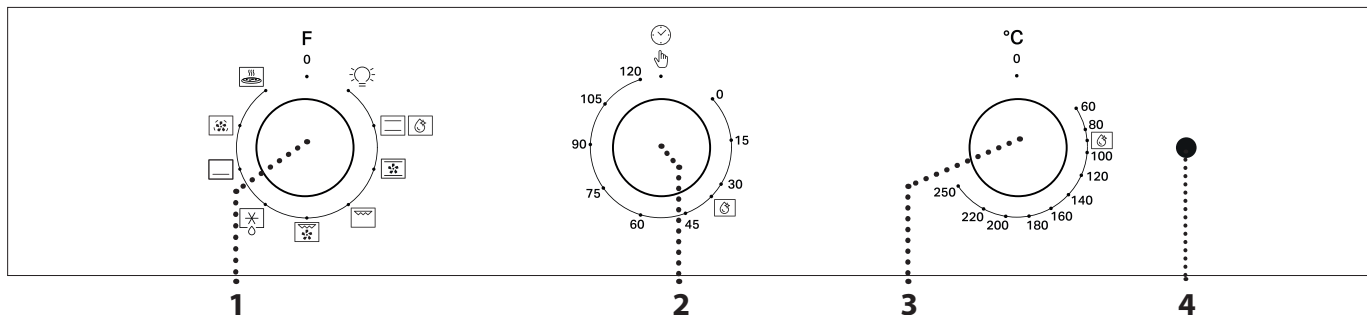
**A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a  
Biztonsági útmutatót.**

## A TERMÉK BEMUTATÁSA



1. Kezelőpanel
2. Ventilátor
3. Világítás
4. Polctartó sínek  
(a szint jelzése a sütőtér oldalán látható)
5. Ajtó
6. Felső fűtőelem / grill
7. Kör alakú fűtőelem  
(nem látható)
8. Azonosító lemez  
(ne távolítsa el)
9. Alsó fűtőelem  
(nem látható)

### KEZELŐPANEL



#### 1. VÁLASZTÓGOMB

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

#### 2. IDŐZÍTŐGOMB

Időzítőként használható.  
Nem kapcsolja be és nem szakítja meg a sütést.

#### 3. HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYOZÓ GOMB

A választott funkció használatakor forgassa el a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.

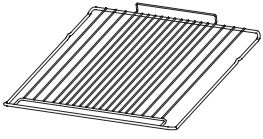
#### 4. HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYOZÓ/ELŐMELEGÍTÉS JELZŐFÉNYE

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

Ne feledje: A gombok modelltípustól függően eltérőek lehetnek. Ha a gombok nyomással aktiválhatók, a gomb kioldásához nyomja meg annak közepét.

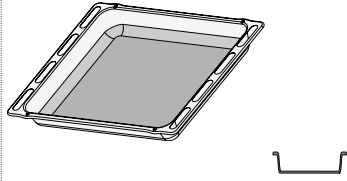
Megjegyzés: Ha az ételt az előmelegítési fázis befejezése előtt teszi a sütőbe, a sütési eredmény elmaradhat a várttól.

## SÜTŐRÁCS



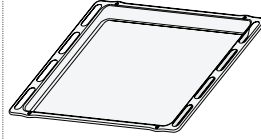
Étel sütésére szolgál, illetve tepsit, sütőforma és egyéb hőálló edény helyezhető rá.

## CSEPPFELFOGÓ TÁLCA\*



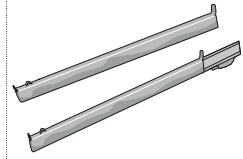
Használható sütőtepsiként hús, hal, zöldségek, focaccia stb. készítéséhez, vagy a sütőrács alá helyezve a sütéskor lecsöpögő szaft összegyűjtésére.

## SÜTEMÉNYES TEPSI\*



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

## KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK\*



A tartozékok behelyezését és kivételét segíti.

\* Kizárólag bizonyos típusok esetén

A tartozékok száma a megvásárolt modelltől függően változhat.

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 teljesen a vezetősínen.

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

**A POLCVEZETŐ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE**  
A sütő könnyebb tisztítása érdekében a vezetősínek levehetőek: húzza őket, hogy kiugorjanak a tartóelemekből.

# FUNKCIÓK\*

**0 KI**

A sütő kikapcsolása.

**VILÁGÍTÁS**

A sütő világításának bekapcsolása.

**ALSÓ+FELSŐ SÜTÉS**

Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése. A 2. szint használata javasolt.

**SMART CLEAN**

Ez egy speciális, alacsony hőmérsékleten zajló, gőzkieresztéssel történő tisztítási ciklus, amely megkönnyíti a lerakódások eltávolítását. A „Smart Clean” tisztítási funkció bekapcsolásához öntsön 100-120 ml csapvizet a sütő aljára, majd állítsa a választógombot és a hőmérséklet-szabályozó gombot a ikonra. Az ikon helyzete nem a tisztítási ciklus során elért hőmérsékletet jelzi.

**LÉGKEVERÉSES SÜTÉS**

Folyékony töltelékkel készült sütemények egyetlen szinten történő sütése. Ez a funkció két szinten történő sütésekhez is használható. Sütés közben fordítsa meg az ételek helyzetét az egyenletesebb sütés érdekében.

**GRILLFŰTŐTEST**

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

**TURBOGRILL**



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 200 ml vizet.

**KIOLVASZTÁS**

Élelmiszerek gyorsabb kiolvasztása.

**ALSÓ MELEGÍTÉS**



Az ételek aljának pírításához. A funkció lassú sütéshez, folyékony töltelékű (édes vagy sós) ételek sütésének befejezéséhez, valamint mártások és szaftok sűrítéséhez is használható.

**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.

\* A funkció a 65/2014/EU szabályozásnak megfelelően referenciaként szolgál az energiahatékonysági nyilatkozathoz

# 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.

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.

Megjegyzés: 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

#### KÉZI

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

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

#### SMART CLEAN


A „Smart Clean” tisztítási funkció bekapcsolásához öntsön 100 - 120 ml csapvizet a sütő aljára, majd állítsa a *választógombot* és a *hőmérséklet-szabályozó gombot* a  ikonra. Használja a funkciót 35 percig.


### 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 a sütőbe, és kezdje meg a sütést.

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




























### 4. AZ IDŐZÍTŐ BEÁLLÍTÁSA

Az időzítógombbal 1 és 120 perc közötti időtartam programozható be. Az időtartam beállításához – a sütési funkció kiválasztását követően – forgassa el teljesen a gombot az óramutató járásával megegyező irányba, majd forgassa azt vissza – most már az óramutató járásával ellentétes irányba – a kívánt sütési időtartamra. A beállított főzési idő végén a sütő kikapcsol, és a kiválasztó gomb a „**0**” helyzetben marad. A sütő manuális módban történő használatához, azaz a főzési idő beállítása nélkül történő használatához, gondoskodjon róla, hogy az időzítógomb a  szimbólumra mutasson.

**FONTOS:** Ha az időzítógomb „**0**” állásban van, akkor a sütő nem kapcsol be. A sütő bekapcsolásához állítsa a gombot a  szimbólumra, vagy állítsa be a sütési időt.

# FŐZÉSI TÁBLÁZAT







RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (PERC)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
<b>Kelt tészták</b>		Igen	150 - 170	30 - 90	2
		Igen	160 - 180	30 - 90	4 1
<b>Töltött torta</b> (sajttorta, rétes, gyümölcstorta)		Igen	160 - 200	35 - 90	2
		Igen	160 - 200	40-90	4 2
<b>Kekszek/aprósütemények</b>		Igen	160 - 180	15 - 35	2/3
		Igen	150 - 170	20 - 45	4 2
<b>Képviselőfánk</b>		Igen	150 - 170	20 - 45	5 3 1
		Igen	180 - 200	40-60	2
<b>Habcsók</b>		Igen	170 - 190	35-50	4 2
		Igen	90	150 - 200	2
<b>Pizza/kenyér</b>		Igen	90	140-200	4 2
		Igen	90	140-200	5 3 1
<b>Szendvics 80 g</b>		Igen	220 - 250	10 - 25	1/2
<b>Kenyér 500 g</b>		Igen	200 - 240	20 - 45	4 2
<b>Kenyér</b>		Igen	180 - 200	30-45	2
<b>Fagyasztott pizza</b>		Igen	180	50 - 70	1/2
		Igen	180 - 200	30-80	4 2
<b>Sós torták</b> (zöldséges pite, quiche)		Igen	250	10 - 20	2
		Igen	230-250	10 - 25	4 2
<b>Vol-au-vent/leveles tésztából készült sütemények</b>		Igen	180 - 200	30-45	2
		Igen	180 - 200	35-50	4 2
<b>Lasagne/tepsis tészta/cannelloni/felfújtak (flán)</b>		Igen	180 - 200	35-50	5 3 1
<b>Bárány / borjú / marha / egyéb húsféle 1 kg</b>		Igen	190 - 200	20-30	2
<b>Bőrös sertéssült 2 kg</b>		Igen	180 - 190	110 - 150	4 2
<b>Csirke/nyúl/kacsa 1 kg</b>		Igen	200 - 230	50 - 100	5 3 1
<b>Pulyka/liba 3 kg</b>		Igen	180 - 200	150 - 200	2
<b>Sült / sütőpapírban készült hal 0,5 kg</b> (filé, egész)		Igen	170 - 190	30-45	2

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (PERC)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
<b>Töltött zöldségek</b> (paradicsom, cukkini, padlizsán)		Igen	180 - 200	50 - 70	2 
<b>Pírtott kenyér</b>		5'	250	2 - 6	5 
<b>Halfilé/szeletek</b>		5'	250	15 - 30 *	4 3  
<b>Kolbász / kebab / oldalas / hamburger</b>		5'	250	15 - 30 *	5 4  
<b>Sült csirke</b> 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1  
<b>Marhasült angolosan</b> 1 kg		-	200	35-50 **	3 
<b>Báránycomb/lábszár</b>		-	200	60 - 90 **	3 
<b>Sült burgonya</b>		-	200 - 220	35 - 55 **	3 
<b>Csőben sült zöldség</b>		-	200 - 220	25-55	3 
<b>Húsok és burgonya</b>		Igen	190 - 200	45-100 ***	4 1  
<b>Hal és zöldségek</b>		Igen	180	30-50 ***	4 1  
<b>Lasagne és hús</b>		Igen	200	50 - 100 ***	4 2  
<b>Egytálétel</b> Gyümölcstorta (5. szint) / Lasagne (3. szint) / Hús (1. szint)		Igen	180 - 190	40 -120 ***	

\*Fordítsa meg az ételt a sütési idő felénél

\*\* A sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt (ha szükséges).

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

TARTOZÉKOK						
	Rács	Sütőedény vagy sütőtepsi a sütőrácscon	Cseppfelfogó tálca/ tepsi/süteményes tepsi sütőrácscon	Cseppfelfogó tálca	Cseppfelfogó tálca 200 ml vízzel	SÜTEMÉNYES TEPSI

FUNKCIÓK						
	Alsó és felső sütés	Grill	Turbo grill	Hőlégbefúvás	Légkeveréses sütés	Kenyer

## 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 sütőformákat és -tepsiket.

Ugyancsak használhat jénai vagy kőtálapokat 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



További információkért töltse le a Használati és kezelési útmutatót a [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) honlapról

**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, mikroszálás törölkendővel tisztítsa. Ha nagyon szennyezettek, használjon néhány csepp pH-semleges tisztítószerrel. Törölje le egy száraz törölkendővel.
- 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, mikroszálás törölkendővel.

### BELSŐ BURKOLATOK

- Minden használat után várja meg, amíg a sütő lehűl, majd tisztítsa meg a belsejét, lehetőleg amíg még nem hűlt ki teljesen, mert akkor még könnyebb eltávolítani az ételfoltokat és lerakódásokat. A magas víztartalmú ételek sütéséből fakadóan képződő kondenzátumok megszáradásához hagyja teljesen lehűlni a sütőt, majd törölje le ruhával vagy szivaccsal.

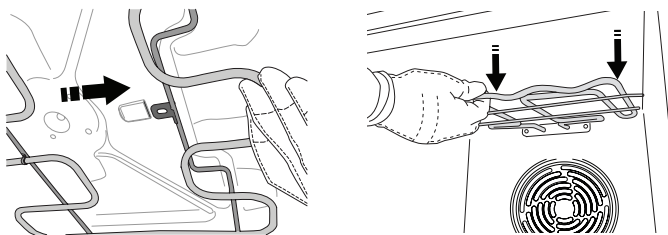
- A belső felületek optimális tisztításához használja a „Smart Clean” funkciót.
- Az üveg egyszerűbb tisztítása érdekében a sütőajtó könnyen levehető és visszahelyezhető.
- Az ajtó üvegét megfelelő folyékony tisztítószerrel tisztítsa.
- A grill felső fűtőeleme leereszthető, így megtisztítható a sütőtér teteje.

### TARTOZÉKOK

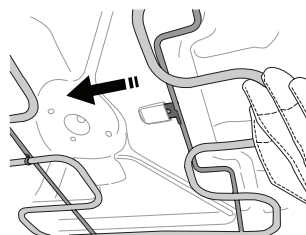
A tartozékokat minden használat után áztassa be mosogatószeres vízbe, használjon sütőkesztyűt, ha még forrók. Az ételmaradékok mosogatókefével vagy szivaccsal távolíthatók el.

## A FELSŐ FŰTŐELEM LEERESZTÉSE\*

**1.** Emelje ki a fűtőelemet a tartójából, majd engedje le.



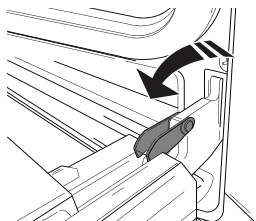
**2.** A fűtőelem visszahelyezéséhez emelje fel azt és húzza enyhén maga felé. Ellenőrizze, hogy a támaszték a megfelelő tartóba illeszkedik-e.



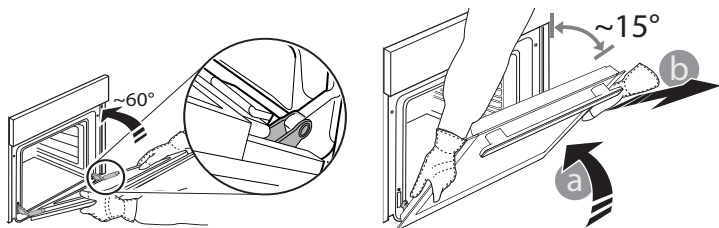
\* Kizárólag bizonyos típusok esetén

## 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.** 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.

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

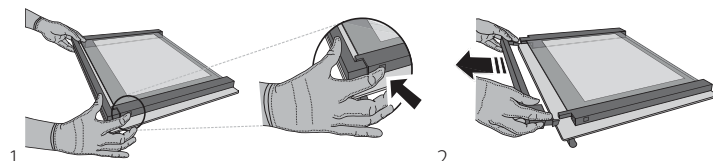
## A BELSŐ VILÁGÍTÁS CSERÉJE

Húzza ki a készüléket a hálózati csatlakozóból, csavarozza le a burát a lámpáról, cserélje ki az izzót, majd csavarozza vissza a burát a lámpára. Csatlakoztassa vissza a sütőt az elektromos hálózatra. Ne működtesse a sütőt, ha a lámpabura nincs visszahelyezve.

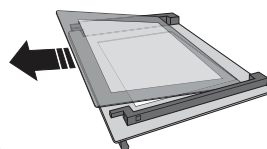
Megjegyzés: Kizárólag 25 W/230 ~ V, G9, T300 °C típusú halogénizzókat használjon. A termékben lévő izzót kifejezetten háztartási gépekhez tervezték, ezért helyiségek megvilágítására nem alkalmas. Az izzólámpák beszerezhetők a vevőszolgálattól.

## AZ AJTÓÜVEG TISZTÍTÁSA

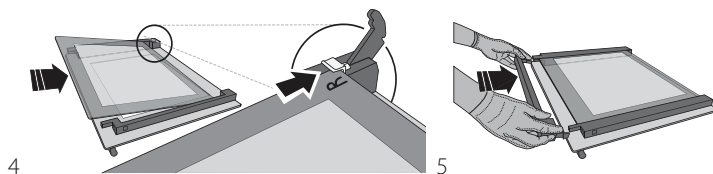
Vegye le az ajtót, és helyezze puha felületre fogantyúval lefelé. Ezután egyszerre nyomja be a két rögzítőkapcsot (1), majd húzza maga felé és vegye le az ajtó felső élét (2).



Két kézzel emelje meg és tartsa erősen a belső üveget, majd vegye ki, és a tisztításhoz helyezze egy puha felületre (3).



**3.** A belső üveg megfelelő visszahelyezéséhez ellenőrizze, hogy az „R” jelzés látható-e a bal sarokban, és az üres (minta nélküli) felület van-e felül. Először az üveg „R” betűvel jelölt, hosszú oldalát csúsztassa be a tartóelemekbe, majd engedje le az alsó helyzetbe (4). Szerelje vissza a felső élet (5): a megfelelő helyzetet kattánás jelzi. Az ajtó visszaszerelése előtt ellenőrizze, hogy a tömítés a helyén van-e.



# A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA



További információkért töltsse le a Használati és kezelési útmutatót a [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) honlapról

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.

▼ Töltsse le a Használati és kezelési útmutatót a [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) oldalról, ahol megtalálja a kipróbált receptek táblázatát, amelyet az engedélyező hatóságok számára állítottunk össze az IEC 60350-1 európai szabványnak megfelelően.



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

- a [docs.whirlpool.eu](https://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.

