

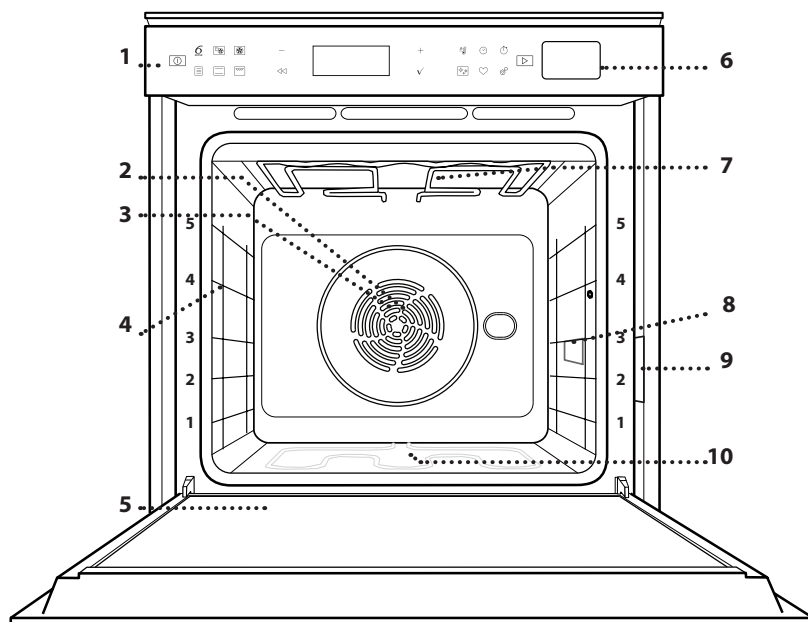

**KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT
VÁLASZTOTTA**

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



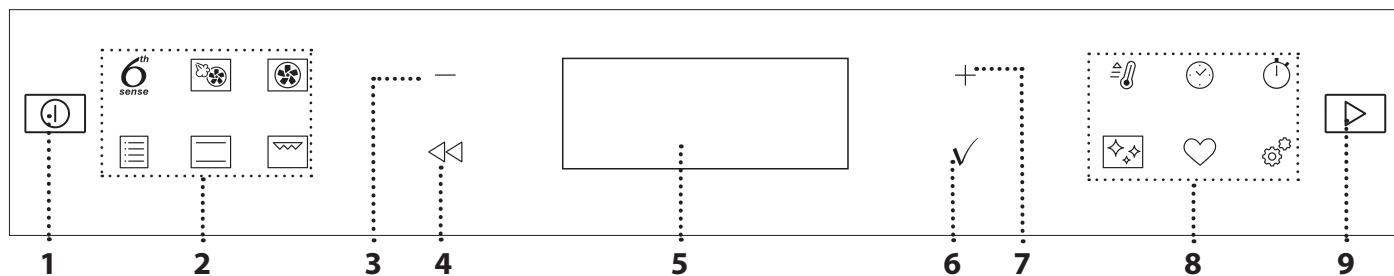
**A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a
biztonsági útmutatót!**

A TERMÉK BEMUTATÁSA



1. Vezérlőpanel
2. Ventilátor
3. Kör alakú fűtőelem
(nem látható)
4. Polcvezető sínek
(a szintek a sütő elején vannak
feltüntetve)
5. Ajtó
6. Vízbetöltő fiók
7. Felső fűtőelem/grill
8. Világítás
9. Adattábla
(ne távolítsa el)
10. Alsó fűtőelem
(nem látható)

A KEZELŐPANEL BEMUTATÁSA


1. BE / KI

A sütő be- és kikapcsolása vagy
funkciók leállítása.

**2. FUNKCIÓK KÖZVETLEN
ELÉRÉSE**

A funkciók és a menü gyors
elérése.

3. MÍNUSZ NAVIGÁCIÓS GOMB

Léptetés a menüben, valamint a
funkciókhoz tartozó beállítások
vagy értékek csökkentése.

4. VISSZA

Visszatérés az előző menübe.
A beállítások módosítása sütés
közben.

5. KIJELZŐ

Egy funkció azonnali indítása.

6. JÓVÁHAGYÁS

A kiválasztott funkció vagy érték
jóváhagyása.

7. PLUSZ NAVIGÁCIÓS GOMB

Léptetés a menüben, valamint a
funkciókhoz tartozó beállítások
vagy értékek növelése.

**8. OPCIÓK/FUNKCIÓK
KÖZVETLEN ELÉRÉSE**

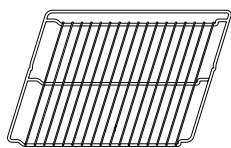
Funkciók, időtartamok, beállítások
és kedvezmények gyors elérése.

9. START

Funkció indítására szolgál
a megadott vagy a gyári
beállításokkal.

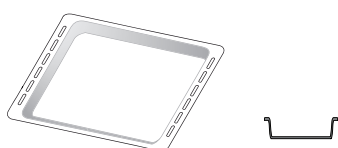
TARTOZÉKOK

SÜTŐRÁCS



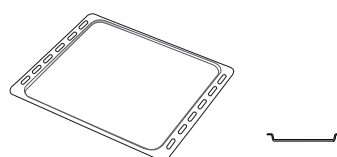
Étel sütésére szolgál, illetve tepszi, sütőforma és egyéb hőálló edény helyezhető rá.

CSEPPFELFOGÓ TÁLCA



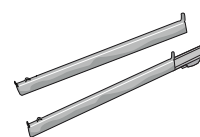
Használható sütőtepsiként hús, hal, zöldségek, focaccia stb. készítéséhez, vagy a sütőrács alá helyezve a sütéskor lecsöpögő szaft összegyűjtésére.

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 jár 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 zsírfogó tálcát és a süteményes tepsit, ugyanúgy vízszintesen kell behelyezni, mint a sütőrácsot.

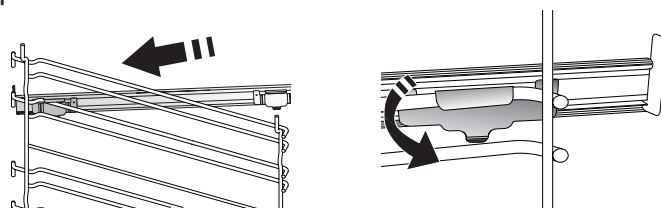
A POLCVEZETŐ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE

- A polcvezető sínek eltávolításához emelje fel a síneket, majd óvatosan húzza ki az alsó részt a helyéből: A polcvezető sínek ekkor már eltávolíthatók.
- A polcvezető sínek visszahelyezéséhez először illessze azokat vissza a felső illesztésekbe. 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 sínnel is.



Ne feledje: A kihúzható tartósínek bármely szintre felszerelhetők.

FUNKCIÓK

6th
sense

6th SENSE

Ezek lehetővé teszik bármilyen típusú étel teljesen automatikus elkészítését (lasagna, hús, hal, zöldségek, sütemények, sós sütemények, kenyér, pizza). A funkció optimális használatához kövesse a vonatkozó sütési táblázat utasításait.



HŐLÉGBEFÚVÁS + GŐZ

A gőz és a hőlégbefúvás tulajdonságainak kombinálásával ez a funkció lehetővé teszi, hogy kellemesen ropogósra pirítsa az ételek külsejét, miközben belül puhák és szaftosak maradnak. A legjobb sütési eredmény érdekében javasoljuk, hogy MAGAS gőzzintet válasszon hal, KÖZEPES szintet hús és ALACSONY szintet kenyér és desszertek sütéséhez.



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.



HAGYOMÁNYOS FUNKCIÓK

- **LÉGKEV. SÜTÉS**
Hús vagy töltött torták sütéséhez egyszerre csak egy szinten.
- **COOK 4 FUNKCIÓK**
Ez akkor hasznos, ha egyszerre 4 szinten olyan különböző ételeket süt, amelyek azonos hőfokon készülnek. Lehet vele kekszket, tortákat, kerek pizzát (akár fagyasztottan) sütni, vagy akár egy teljes menüt elkészíteni egyszerre. Kövesse a sütési táblázat javaslatait a legjobb eredmény elérése érdekében.
- **TURBO GRILL**
Nagy egybesült húskok sütése (báránycomb, marhahús, csirke). Javasoljuk a cseppfelfogó tálca használatát a kicsöpögő húslé és szaft összegyűjtéséhez: Helyezze a tálcat a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 500 ml vizet.
- **FAGY. TÉSZTA**
Ez a funkció automatikusan kiválasztja a legjobb sütési hőmérsékletet és módot a gyorsfagyasztott készételek 5 különböző kategóriájához. A sütőt nem szükséges előmelegíteni.
- **SPECIÁLIS FUNKCIÓK**
 - » **XXL HÚSSÜTÉS**
Nagyobb darab (2,5 kg feletti) húskok sütése. Sütés közben ajánlatos forgatni a húst, hogy mindkét oldala egyenletesen tudjon pirulni. A túlzott kiszáradás megelőzése érdekében érdemes néha meglocsolni a húst.
 - » **KELESZTÉS**
Sós vagy édes tészták optimális mértékű kelesztése. A kelesztés sikere érdekében ne

aktiválja ezt a funkciót, ha az előző sütési ciklus miatt a sütő még mindig forró.

» KIOLVASZTÁS

Fagyasztott élelmiszerek gyors kiengedéséhez. Helyezze az ételt a középső szintre. Hagyja az ételt a csomagolásában, hogy ne száradjon ki a külseje.

» MELEGEN TARTÁS

A frissen elkészült ételek melegen és ropogósan tartása.

» ECO HŐLÉGBEFÚVÁS

Töltött sütek és húsfiléek egy 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. Az energiahatékony ECO ciklus használata alatt a sütőajtót nem szabad kinyitni addig, amíg az étel el nem készült.



ALSÓ+FELSŐ SÜT

Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.



GRILL

Steak, kebab és kolbászok grillezése, rakott zöldségek sütése és kenyérpírítás. Hús sütésekor javasoljuk a cseppfelfogó tálca használatát a kicsöpögő húslé és szaft összegyűjtéséhez: Helyezze a tálcat a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 500 ml vizet.



GYORS ELŐMELEG.

A sütő gyors előmelegítése.



IDŐZÍTŐK

A funkcióhoz tartozó időtartamok módosítása.



PERCSZÁMLÁLÓ

Időmérés funkció bekapcsolása nélkül.



TISZTÍTÁS

- **AUTOMATIKUS SÜTŐTISZTÍTÁS - PIROL. TISZT**
A sütés közbeni kifröccsenések eltávolítása nagyon magas hőmérsékletű ciklus használatával. Kétféle öntisztítási ciklus közül lehet választani: teljes ciklus (Pirol. tiszt) és egy rövidebb ciklus (Eco pirol.t.). Azt javasoljuk, hogy rendszeres időközönként a gyorsabb ciklust használja, míg a teljes ciklust csak akkor, ha a sütő nagyon elszennyeződött.
- **LEERESZTÉS**
A forralóban maradt víz automatikus leeresztése arra az esetre, ha a készüléket előreláthatóan egy ideig nem fogják használni.
- **VÍZKÖLTERAKÓDÁSOK ELTÁVOLÍTÁSA**
A vízkölerakódások eltávolítása a forralóból. Javasoljuk, hogy ezt a funkciót rendszeres

időközönként használja. Ha nem így tesz, a kijelzőn emlékeztető jelzés jelenik meg.



BEÁLLÍTÁSOK

A sütő beállításainak módosítása.

Ha az „ECO” üzemmód aktív, energiatakarékosági okokból a kijelző fényereje csökken, és a világítás 1 perc elteltével kikapcsol. Automatikusan visszakapcsol bármely gomb megnyomásakor.

Ha a „DEMO” üzemmód aktív, minden parancs és menüpont használható, de a sütő nem melegszik fel. Az üzemmód kikapcsolásához lépjen a „DEMO” menüpontra a „BEÁLLÍTÁSOK” menüben, és válassza a „Ki” lehetőséget.

A „GYÁRI ÉRTÉKEK” lehetőség kiválasztásakor a készülék

ELSŐ HASZNÁLAT

1. A NYELV KIVÁLASZTÁSA

A készülék első bekapcsolásakor be kell állítani a kívánt nyelvet és a pontos időt: a kijelzőn az „English” beállítás látható.



A + és – gombokkal lépkedhet a választható nyelvek listájában. Válassza ki a kívánt nyelvet, majd nyomja meg a ✓ gombot a jóváhagyáshoz.

Megjegyzés: A nyelv bármikor módosítható a „BEÁLLÍTÁSOK” menüben lévő „NYELV” lehetőségnél. Ehhez nyomja meg a ⚙️ gombot.

2. AZ ENERGIAFOGYASZTÁS BEÁLLÍTÁSA

A sütő úgy van beprogramozva, hogy annyi elektromos áramot fogyasszon, amennyi kompatibilis a 3 kW-nál (16) nagyobb besorolású lakossági áramhálózattal: Ha az Ön háztartásában kisebb a teljesítmény, az értéket csökkenteni kell (13).



Nyomja meg a + vagy a – gombot a 16-os „High” (Magas) vagy 13-as „Low” (Alacsony) érték beállításához, majd nyomja meg a ✓ gombot a mentéshez.

NAPI HASZNÁLAT

1. A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

Kapcsolja be a sütőt a [ON] gombbal: a kijelzőn az utoljára használt elsődleges funkció vagy a főmenü látható.

A funkciók kiválasztásához nyomja meg az egyik elsődleges funkcióhoz tartozó szimbólumot, vagy léptessen a menüben: A menüből úgy választhat ki egy elemet (a kijelzőn az első elérhető elem látszik), hogy megnyomja a + vagy a – gombot a kívánt

kikapcsol, és visszatér az első használatkor érvényes beállításokhoz. Minden beállítás törlődik.



KEDVENC

Itt tárolható a 10 kedvenc funkció.

3. AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A teljesítmény kiválasztása után be kell állítania a pontos időt: A kijelzőn villog az órát jelző két számjegy.



Állítsa be az órát a + és – gombokkal, majd nyomja meg a ✓ gombot: A kijelzőn villog a percek jelző két számjegy.

Állítsa be a percet a + és – gombokkal, majd nyomja meg a ✓ gombot a jóváhagyáshoz.

Megjegyzés: Hosszabb áramkimaradás után újra be kell állítani a pontos időt. Válassza az „ÓRA” lehetőséget a „BEÁLLÍTÁSOK” menüben. Ehhez nyomja meg a ⚙️ gombot.

4. 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.

Melegítse fel a sütőt nagyjából egy órán keresztül 200 °C-ra, lehetőleg egy légkeveréses funkció (pl. „Hőlégbefűvés” vagy „Légkeveréses sütés”) használatával.

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

opció kiválasztásához, majd nyomja meg a ✓ gombot a megerősítéshez.

2. FUNKCIÓ BEÁLLÍTÁSA

A kívánt funkció kiválasztása után megváltoztathatja annak beállításait. A kijelzőn egymás után megjelennek a módosítható beállítások. A ⏪ gombbal módosítható az előző beállítás.

HŐMÉRSÉKLET / GRILLFOKOZAT / PÁROLÁSI SZINT



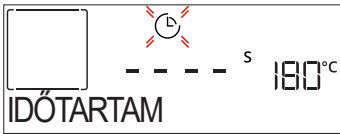
Ha az érték villog a kijelzőn, módosításához használja a + és – gombokat, majd nyomja meg a ✓ gombot a jóváhagyáshoz. Ezután továbbléphet a következő beállításokra (ha vannak).

A grillfokozat is beállítható: A grillezéshez meghatározott áramerősségi szintek tartoznak: 3 (magas), 2 (közepes), 1 (alacsony).

A „Hőlégbefúvás + gőz” funkció esetén a következő gőzmennyiségek közül választhat: 1 (alacsony), 2 (közepes), 3 (magas).

Megjegyzés: A funkció bekapcsolása után a hőmérséklet/grillfokozat a + és – gombokkal módosítható.

IDŐTARTAM



Ha a ⌚ szimbólum villog a kijelzőn, állítsa be a kívánt sütési időt a + és – gombokkal, majd nyomja meg a ✓ gombot a jóváhagyáshoz. Ha végig felügyelni kívánja a sütést (időzítés használata nélkül), nem kell beállítania a sütési időt: Nyomja meg a ✓ vagy ▶ gombot a jóváhagyáshoz és a funkció indításához. Ennél az üzemmódnál nem állítható be késleltetett indítás.

Megjegyzés: A beállított sütési idő módosítható a sütés közben a ⌚ gombbal: a módosításhoz használja a + és – gombokat, majd nyomja meg a ✓ gombot a jóváhagyáshoz.

BEFEJEZÉSI IDŐ (KÉSLELTETÉS)

Miután beállította a sütési időt, számos funkcionál használható a késleltetett indítás úgy, hogy megadja a befejezési időt. A kijelzőn látható a befejezési idő, és az ⌚ szimbólum villog.



A + és – gombokkal állítsa be, mikor érjen véget a sütés, majd nyomja meg a ✓ gombot a jóváhagyáshoz és a funkció bekapcsolásához. Helyezze az ételt a sütőbe, és csukja be az ajtót: A funkció automatikusan bekapcsol, amikor letelik a sütés elkészültéhez megadott időpont alapján kiszámított időtartam.

Megjegyzés: Ha a sütéshez késleltetett indítást állít be, az előmelegítés nem elérhető: A sütő a szükséges hőmérsékletet fokozatosan éri el, tehát a sütési idők kissé hosszabbak lesznek a sütési táblázatban megadott időtartamoknál. A várakozási idő alatt a + és – gombokkal módosítható a beállított befejezési idő, illetve a

◀ gombbal módosíthatók az egyéb beállítások. Az ⌚ gomb megnyomásakor megtekinthető a befejezési idő és az időtartam.

. 6th SENSE

Ezekkel a funkcióval automatikusan beállítható az elérhető ételek sütéséhez optimális üzemmód, hőmérséklet és időtartam.

Szükség esetén az optimális eredmény érdekében adja meg az étel jellemzőit.

SÚLY / MAGASSÁG / PIZZA (KEREK-TÁLCA-RÉTEGEK)



A funkció megfelelő beállításához kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat. Ha a készülék jelez, a + és – gombokkal állítsa be a kívánt értéket, majd nyomja meg a ✓ gombot a jóváhagyáshoz.

ÁLLAPOT / PIRÍTÁS

Bizonyos 6th Sense funkciók használatakor beállítható az étel készülségi állapota.



Ha a készülék jelez, a + és – gombokkal állítsa be a kívánt fokozatot a véres (-1) és az átsütött (+1) szintek között. Nyomja meg a ✓ vagy ▶ gombot a jóváhagyáshoz és a funkció indításához.

Hasonló módon, ahol lehetséges, bizonyos 6th Sense funkciók használatakor beállítható a pirítási fokozat alacsony (-1) és magas (1) között.

. FŐZÉS GŐZZEL

A „Hőlégbefúvás + Gőz” funkció vagy a számos speciális 6th Sense recept egyikének kiválasztásával a gőz használatának köszönhetően bármilyen típusú étel elkészíthető.

A gőz gyorsabban és egyenletesebben járja át az ételt az alsó+felső sütésre jellemző forró levegőhöz képest: ez csökkenti a sütési időt, megőrzi az étel értékes tápanyagait, és biztosítja, hogy minden receptjével kiváló, igazán ízletes eredményt érhessen el.

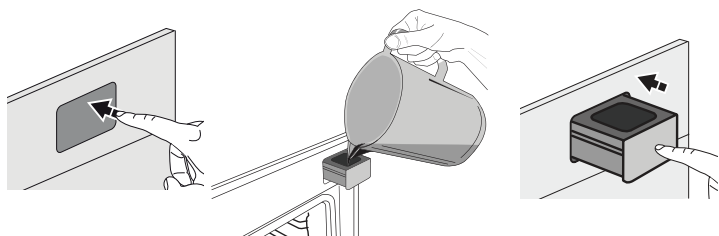
A gőzpárolás teljes időtartama alatt zárva kell tartani az ajtót.

Ha gőzpárolással folytatná a sütést, töltsen fel a sütő belsejében található tartályt a vezérlőpanelen lévő fiók használatával.

Amikor a kijelzőn megjelenik a „VÍZ HOZZÁADÁSA” vagy a „TARTÁLY FELTÖLT” jelzés, enyhén benyomva nyissa ki a fiókot.

Lassan töltsön bele csapvizet, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a „MEGTELT” felirat. A tartály maximális űrtartalma kb. 1,5 liter.

Óvatosan a panel felé nyomva zárja be teljesen a fiókot. A fióknak a vízbetöltés kivételével mindig zárva kell lennie.



Víz hozzáadása csak akkor szükséges, ha a tartály feltöltése nem elég a párolás befejezéséig. Kerülje a tartály feltöltését, miközben a sütő kikapcsolt állapotban van, illetve amíg a kijelzőn ilyen üzenet meg nem jelenik.

3. A FUNKCIÓ INDÍTÁSA

Ha az alapértelmezett beállítások megfelelőek, vagy megadta a kívánt beállításokat, nyomja meg a gombot a funkció bekapcsolásához.

Ha a késleltetés ideje alatt megnyomja a gombot, a sütő rákérdez, hogy törli-e a késleltetést, és helyette azonnal elindítja-e a funkciót.

Megjegyzés: A funkció kiválasztása után a kijelzőn megjelenik az ahhoz javasolt optimális szint.

A bekapcsolt funkció bármikor leállítható a gombbal.

Ha a sütő forró, és a funkciónak egy adott maximum hőmérsékletre van szüksége, a kijelzőn értesítés jelenik meg. A gombbal lépjen vissza az előző képernyőre, és válasszon másik funkciót, vagy várja meg, amíg a sütő teljesen lehűl.

4. ELŐMELEGÍTÉS

Bizonyos funkcióknál a sütő előmelegíthető: A funkció indításakor a kijelző jelzi, hogy az előmelegítés folyamatban van.



A szakasz végeztével hangjelzés hallható, és a kijelzőn üzenet jelzi, hogy a sütő elérte a megadott, „ÉTEL HOZZÁADÁSA” hőmérsékletet.

Ekkor nyissa ki az ajtót, tegye az ételt a sütőbe, csukja be az ajtót, és indítsa el a sütést a vagy gombbal.

Megjegyzés: Ha az ételt az előmelegítési fázis befejezése előtt teszi a sütőbe, a sütési eredmény elmaradhat a várttól. Az ajtó kinyitásakor az előmelegítés leáll/szünetel.

A sütési időbe nem számít bele az előmelegítési szakasz. A sütő kívánt hőmérséklete bármikor módosítható a és gombokkal.

5. SÜTÉS SZÜNETELTETÉSE / ÉTEL MEGFORDÍTÁSA VAGY ELLENŐRZÉSE

Az ajtó nyitásakor a sütés ideiglenesen leáll (ehhez a készülék kikapcsolja a fűtőelemeket).

A sütés folytatásához csukja be az ajtót.

Egyes 6th Sense funkcióknál szükség lehet az étel megfordítására sütés közben.



Hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn látható a szükséges művelet. Nyissa ki az ajtót, hajtsa végre a kijelzőn látható műveletet, majd csukja be az ajtót, és nyomja meg a gombot a sütés folytatásához.

Hasonló módon, a sütési idő 10%-ával a sütés befejezése előtt a sütő figyelmeztet az étel ellenőrzésére.

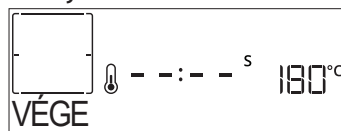


Hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn látható a szükséges művelet. Ellenőrizze az ételt, csukja be az ajtót, majd nyomja meg a vagy gombot a sütés folytatásához.

Megjegyzés: A műveletek kihagyásához nyomja meg a gombot. Ellenkező esetben, ha egy bizonyos ideig nem hajt végre műveletet, a sütés folytatódik.

6. A SÜTÉS VÉGE

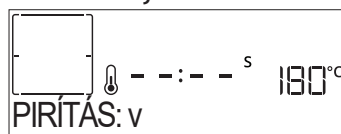
Hangjelzés hallatszik, és a kijelző jelzi, hogy a sütés befejeződött.



A sütés manuális (időzítés nélküli) üzemmódban történő folytatásához nyomja meg a gombot. Ha növelni kívánja a sütési időt, nyomja meg a gombot az új időtartam megadásához. A sütési beállítások mindkét esetben változatlanok maradnak.

PIRÍTÁS

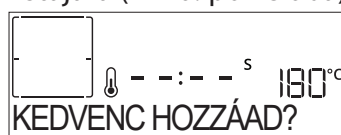
A sütő egyes funkciói lehetővé teszik az étel felületének megpirítását a grill aktiválása révén a sütés befejezését követően.



Ha a kijelzőn megjelenik a vonatkozó üzenet, szükség esetén nyomja meg a gombot az 5 perces pirítási ciklus elindításához. A funkció bármikor leállítható a gombbal, amely kikapcsolja a sütőt.

. KEDVENC

A sütés végeztével a kijelzőn megjelenik a kérdés, hogy kívánja-e menteni a funkciót a kedvencek listájára (1–10. pozícióba).



Ha kedvencként kíván elmenteni egy funkciót, és tárolni szeretné az aktuális beállításokat későbbi

használatra, nyomja meg a ✓ gombot; ha nem kíván élni a lehetőséggel, nyomja meg a ⏪ gombot.

A ✓ gomb megnyomása után válassza ki a pozíciót a + és – gombokkal, majd nyomja meg a ✓ gombot a jóváhagyáshoz.

Megjegyzés: Ha a memória megtelt, vagy a választott pozíció már foglalt, a sütő rákérdez, hogy felülírja-e a korábban mentett funkciót.

A mentett funkciók későbbi előhívásához nyomja meg a ♥ gombot: a kijelzőn megjelenik a kedvenc funkciók listája.



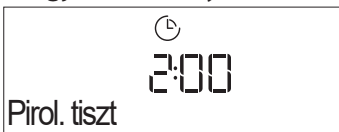
Válassza ki a funkciót a + és – gombokkal, hagyja jóvá a beállítást a ✓ gombbal, majd nyomja meg a ▶ gombot a bekapcsoláshoz.

• TISZTÍTÁS

• AUTOMATIKUS SÜTŐTISZTÍTÁS – PIROL. TISZT

Ne érintse meg a sütőt a pirolitikus ciklus alatt. A pirolitikus ciklus működésének időtartama alatt és után (amíg a helyiség ki nem szellőzött) tartsa távol a gyerekeket és az állatokat a sütőtől.

Vegyen ki a sütőből minden tartozékot – beleértve a polcvezető síneket is – a funkció aktiválása előtt. Ha a sütőt főzőlap alá szerelték be, győződjön meg róla, hogy a főzőlap összes gázrőzsája vagy elektromos főzőzónája ki van kapcsolva a sütő öntisztítási ciklusa közben. Az optimális tisztítási eredményhez a pirolitikus funkció használata előtt távolítsa el a sütőtérben maradt ételmaradékokat, és tisztítsa meg a belső ajtóüveget. Kizárólag akkor javasolt a pirolitikus tisztítás, amikor a készülék erősen szennyezett, vagy ha kellemetlen szagokat bocsát ki sütés közben. Nyomja meg a ✖ gombot. Ekkor megjelenik a „Pyro” felirat a kijelzőn.



A + vagy a – gomb segítségével válassza ki a kívánt ciklust, majd mentse el a ✓ gombbal. A ciklus kiválasztása után a + vagy a – gombbal állítsa be a befejezési időpontot (késleltetett indítás), majd mentse el a ✓ gombbal.

Tisztítsa meg az ajtót, és távolítson el minden tartozékot az utasításnak megfelelően, majd zárja be az ajtót, és nyomja meg a ▶ gombot: A sütő elindítja az öntisztítási ciklust, és a sütő ajtaja automatikusan bezáródik. A kijelzőn megjelenik egy figyelmeztető üzenet és egy visszaszámlálás, amely a ciklus előrehaladását mutatja.

A ciklus végeztével az ajtó mindaddig zárva marad, amíg a sütőn belüli hőmérséklet visszatér a biztonságos szintre.

Ne feledje: A pirolitikus ciklus akkor is aktiválható, ha a tartályt vízzel töltik fel.

• LEERESZTÉS

A leeresztés funkcióval leengedhető a víz, így elkerülhető, hogy állott víz maradjon a tartályban. A készülék optimális használata érdekében javasoljuk, hogy minden esetben végezze el a leeresztést, miután a sütő gőzölési programját használta.



A „Leeresztés” funkció kiválasztása után nyomja meg a ▶ gombot, és hajtsa végre a következő műveleteket: Nyissa ki az ajtót, és helyezzen egy nagy edényt a leeresztő kifolyó alá, a panel jobb alsó részénél. Ha elkezdte a leeresztést, tartsa az edényt a helyén

a művelet befejezéséig. A teljes leeresztés átlagos időtartama körülbelül három perc. Szükség esetén a leeresztési folyamat a VISSZA vagy STOP gombokkal szüneteltethető (például, ha a tartály megtelik vízzel a leeresztési folyamat közben).

Az edény legalább 2 literes legyen.

Ne feledje: annak érdekében, hogy a víz mindenképpen hideg legyen, ez a művelet csak akkor végezhető el, ha az utolsó program (vagy a készülék utolsó bekapcsolása) óta legalább 4 óra eltelt. A várakozási idő alatt a kijelzőn a következő felirat látható: „A VÍZ FORRÓ – KIS TÜRELMET”.

• VÍZKÖMENTESÍTÉS

E speciális funkció rendszeres lefuttatásával biztosítható a tartály és a gőzölőrendszer kiváló állapota. A kijelzőn megjelenő <VÍZKÖMENTESÍTSEN> üzenet figyelmeztet arra, hogy rendszeresen végezze el a műveletet. A vízkömentesítési figyelmeztetés az utolsó vízkömentesítési program óta lefuttatott gőzpárolási programok száma vagy a gőzforraló üzemórái függvényében kapcsol be (lásd a lenti táblázatot).

| „VÍZKÖMENTESÍTSEN” ÜZENET LÁTHATÓ | TEENDŐ |
|---|--|
| 15 gőzpárolási ciklus 22 órányi gőzpárolás | Vízkömentesítés javasolt |
| 20 gőzpárolási ciklus 30 órányi gőzpárolás | Gőzölési program csak a vízkömentesítési ciklus lefuttatása után indítható |

Emellett a vízkömentesítés tetszés szerint bármikor elindítható, ha a felhasználó alaposabban ki kívánja tisztítani a tartályt és a belső gőzölőrendszert.

A funkció átlagos időtartama kb. 180 perc. A funkció indítása után kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat.

Ne feledje: A funkció szüneteltethető, de ha bármikor leállítja azt, a teljes vízkömentesítési ciklust az elejétől kell megismételni.

» 1. SZAKASZ: LEERESZTÉS (max. 3 perc)

Ha a kijelzőn a <TEGYEN EGY EDÉNYT A KIFOLYÓ ALÁ>

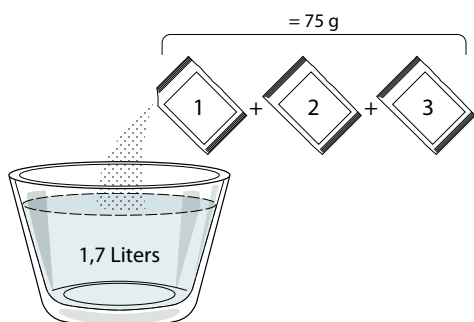
üzenet látható, végezze el a leeresztési műveletet a vonatkozó Leeresztés részben jelzettek szerint.

Ne feledje: annak érdekében, hogy a víz mindenképpen hideg legyen, ez a művelet csak akkor végezhető el, ha az utolsó program (vagy a készülék utolsó bekapcsolása) óta legalább 4 óra eltelt. A várakozási idő alatt a kijelzőn a következő felirat látható: „A VÍZ FORRÓ – KIS TÜRELMET”.

Az edény legalább 2 literes legyen.

» 2. SZAKASZ: VÍZKÖMENTESÍTÉS (kb. 120 perc)

Ha a kijelzőn az <ADJON HOZZÁ 1,7 L OLDATOT> üzenet látható, öntse a vízkömentesítő oldatot a rekeszbe. Javasoljuk, hogy a vízkömentesítő oldatot a következők szerint készítse el: **3 tasak** (azaz 75 g) speciális WPRO* vízkömentesítő sütőhöz, **1,7 liter** szobahőmérsékletű ivóvíz.



Miután beöntötte a vízkömentesítő oldatot a rekeszbe, nyomja meg a gombot a fő vízkömentesítési folyamat indításához. A vízkömentesítési szakaszok elvégzése alatt nem kell a készüléknél várnia. Az egyes szakaszok végét hangjelzés jelzi, és a kijelzőn megjelennek a következő szakaszra vonatkozó utasítások.

» 3. SZAKASZ: LEERESZTÉS (max. 3 perc)

Ha a kijelzőn a <TEGYEN EGY EDÉNYT A KIFOLYÓ ALÁ> üzenet látható, végezze el a leeresztési műveletet a vonatkozó Leeresztés részben jelzettek szerint.

» 4. SZAKASZ: ÖBLÍTÉS (kb. 20 perc)

A tartály és a gőzölőrendszer tisztításához öblítési ciklust kell végrehajtani.

Ha a kijelzőn az <ADJON HOZZÁ VIZET AZ ÖBLÍTÉSHEZ> ÜZENET LÁTHATÓ, öntsön ivóvizet a rekeszbe, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a „MEGTELT” üzenet, majd nyomja meg a gombot az első öblítés indításához.

» 5. SZAKASZ: LEERESZTÉS (max. 3 perc)

» 6. SZAKASZ: ÖBLÍTÉS (KB. 20 perc)

» 7. SZAKASZ: LEERESZTÉS (max. 3 perc)

» 8. SZAKASZ: ÖBLÍTÉS (KB. 20 perc)

» 9. SZAKASZ: LEERESZTÉS (max. 3 perc)

Az utolsó leeresztési művelet után nyomja meg az OK gombot a vízkömentesítés befejezéséhez.

A vízkömentesítési folyamat elvégzése után ismét használható az összes gőzölési funkció.

* A sütő gőzölő funkciójának kiváló hatékonyságú karbantartásához a professzionális WPRO vízkömentesítő javasolt. Kövesse a termék csomagolásán található

használati utasításokat. Rendelés vagy információkérés a vevőszolgálaton vagy a www.whirlpool.eu webhelyen keresztül lehetséges.

A Whirlpool nem vállal felelősséget a piacon elérhető más tisztítószeres által okozott bármilyen károkért.

. PERCSZÁMLÁLÓ

Ha a sütő ki van kapcsolva, a kijelzőt időzítőként is használhatja. A funkció bekapcsolása előtt ellenőrizze, hogy a sütő ki van-e kapcsolva, majd nyomja meg a + vagy – gombot. A kijelzőn az szimbólum villog.

Állítsa be a kívánt időtartamot a + és – gombokkal, majd nyomja meg a gombot az időzítő bekapcsolásához.



Ha a percszámlálón beállított idő letelt, hangjelzés hallható, és a kijelzőn megjelenik a vonatkozó jelzés.

Megjegyzés: A percszámláló nem aktivál sütési funkciót. Az időzítőn beállított idő a + és – gombokkal módosítható.

A percszámláló bekapcsolása után kiválaszthat és aktiválhat funkciókat.

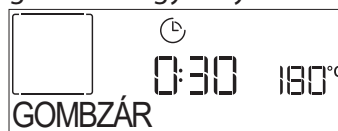
Nyomja meg a gombot a sütő bekapcsolásához, majd válassza ki a kívánt funkciót.

A funkció indítása után az időzítő a funkciótól függetlenül folytatja a visszaszámlálást.









































Megjegyzés: Ebben a szakaszban a percszámláló nem látható (csak a szimbólum látható a kijelzőn), a visszaszámlálás a háttérben zajlik. A percszámláló megjelenítéséhez, azaz az aktív funkció leállításához nyomja meg a gombot.

. GOMBZÁR

A gombzár aktiválásához nyomja meg és tartsa lenyomva legalább öt másodpercig a gombot. A gombzár ugyanilyen módon feloldható.



Megjegyzés: Ez a funkció ételkészítés közben is aktiválható. Biztonsági okból a sütő bármikor kikapcsolható a gombbal.

| ÉLELMISZER-KATEGÓRIÁK | | AJÁNLOTT MENNYISÉG | MEGFORDÍTÁS (a sütési idő ekkora részének elteltakor) | SZINT ÉS TARTOZÉKOK |
|-----------------------|--------------------------------|-----------------------|--|--|
| LASAGNA | - | 0,5-3 kg | - | 2  |
| HÚS | Marha-roston | Sült (0 állapot) | 0,6-2 kg | - 3  |
| | | Hamburger (0 állapot) | 1,5-3 cm | 3/5 5  4  |
| | Sertés-roston | Sült | 0,6-2,5 kg | - 3  |
| | | Kolbász és virsli | 1,5-4 cm | 2/3 5  4  |
| | Csirke-sült | Egész | 0,6-3 kg | - 2  |
| | | Filé és mell | 1-5 cm | 2/3 5  4  |
| Kebabfélék | | egy rács | 1/2 5  4  | |
| HAL | Filé | 0,5-3 (cm) | - 3  2  | |
| | Filé-fagyasztott | 0,5-3 (cm) | - 3  2  | |
| ZÖLDSÉGEK | Zöldség-sült | Burgonya | 0,5-1,5 kg | - 3  |
| | | Zöldség-töltött | 0,1-0,5 kg/db | - 3  |
| | | Zöldség-sült | 0,5-1,5 kg | - 3  |
| | Zöldség-csőben sült | Burgonya | egy tálca | - 3  |
| | | Paradicsom | egy tálca | - 3  |
| | | Paprika | egy tálca | - 3  |
| | | Brokkoli | egy tálca | - 3  |
| | | Karfiol | egy tálca | - 3  |
| | | Egyebek | egy tálca | - 3  |
| | | Sütemények | egy tálca | - 3  |
| SÜTEMÉNYEK | Kelt tésztás sütemény formában | Piskóta | 0,5-1,2 kg | - 3  |
| | Sütemény, töltött pite | Aprósütemények | 0,2-0,6 kg | - 3  |
| | | Hajtog. tészta | egy tálca | - 3  |
| | | Torta | 0,4-1,6 kg | - 3  |
| | | Rétes | 0,4-1,6 kg | - 3  |
| | | Gyümölcsös pite | 0,5-2 kg | - 3  |
| SÓS SÜTEMÉNYEK | - | 0,8-1,2 kg | - 2  | |
| KENYÉR | Tekercsek 🍞 | 60-150 g/db | - 3  | |
| | Szendvicskenyérformában 🍞 | 400-600 g/db | - 2  | |
| | Nagy kenyér 🍞 | 0,5-2,0 kg | - 2  | |
| | Baguette 🍞 | 200-300 g/db | - 3  | |
| PIZZA | Vékony | kerek tálca | - 2  | |
| | Vastag | kerek tálca | - 2  | |
| | Fagyasztott | 1-4 réteg | - 2  | |

TARTOZÉKOK



Sütőrács



Sütőtepsi vagy sütőforma
a sütőrácsra



Cseppfelfogó tálca /
süteményes tepsi vagy
sütőtepsi a sütőrácsra






















Cseppfelfogó tálca /
sütőtepsi



Cseppfelfogó tálca
500 ml vízzel




HŐLÉGBEFÚVÁS + GŐZPÁROLÁSI TÁBLÁZAT

| RECEPT | PÁROLÁSI SZINT | ELŐMELEGÍTÉS | HŐMÉRSÉKLET (°C) | IDŐTARTAM (PERC) | SZINT ÉS TARTOZÉKOK |
|--|----------------|--------------|------------------|------------------|---|
| Keksz / Aprósütemények | ALACSONY | Igen | 140-150 | 35-55 |  |
| Kis méretű torta / Muffin | ALACSONY | Igen | 160-170 | 30-40 |  |
| Kelt tészták | ALACSONY | Igen | 170-180 | 40-60 |  |
| Piskóta | ALACSONY | Igen | 160-170 | 30-40 |  |
| Focaccia | ALACSONY | Igen | 200-220 | 20-40 |  |
| Kenyér, vekni | ALACSONY | Igen | 170-180 | 70-100 |  |
| Zsemle | ALACSONY | Igen | 200-220 | 30-50 |  |
| Bagett | ALACSONY | Igen | 200-220 | 30-50 |  |
| Sült burgonya | KÖZEPES | Igen | 200-220 | 50-70 |  |
| Borjú / Marha / Sertés 1 kg | KÖZEPES | Igen | 180-200 | 60-100 |  |
| Borjú / Marha / Sertés (darabok) | KÖZEPES | Igen | 160-180 | 60-80 |  |
| Marhasült angolosan 1 kg | KÖZEPES | Igen | 200-220 | 40-50 |  |
| Marhasült angolosan 2 kg | KÖZEPES | Igen | 200 | 55-65 |  |
| Báránycomb | KÖZEPES | Igen | 180-200 | 65-75 |  |
| Pörkölt sertécsülök | KÖZEPES | Igen | 160-180 | 85-100 |  |
| Csirke / Gyöngytyúk / Kacsa 1-1,5 kg | KÖZEPES | Igen | 200-220 | 50-70 |  |
| Csirke / Gyöngytyúk / Kacsa (darabok) | KÖZEPES | Igen | 200-220 | 55-65 |  |
| Töltött zöldségek (paradicsom, cukkini, padlizsán) | KÖZEPES | Igen | 180-200 | 25-40 |  |
| Halfilé | MAGAS | Igen | 180-200 | 15-30 |  |

TARTOZÉKOK


Sütőrács


Sütőtepsi vagy sütőforma
a sütőrácsra


Cseppfelfogó tálca /
süteményes tepsi vagy
sütőtepsi a sütőrácsra


Cseppfelfogó tálca /
sütőtepsi


Zsírfogó tálca 500 ml
vízzel

SÜTÉSI TÁBLÁZAT

| RECEPT | FUNKCIÓ | ELŐMELEGÍTÉS | HŐMÉRSÉKLET (°C) | IDŐTARTAM (PERC) | SZINT ÉS TARTOZÉKOK |
|---|---------|--------------|------------------|------------------|---------------------|
| Kelt sütemények / Piskóta | | Igen | 170 | 30-50 | 2 |
| | | Igen | 160 | 30-50 | 2 |
| | | Igen | 160 | 30-50 | 4 1 |
| Töltött piték (sajttorta, rétes, almás pite) | | Igen | 160-200 | 30-85 | 3 |
| | | Igen | 160-200 | 35-90 | 4 1 |
| | | Igen | 150 | 20-40 | 3 |
| Aprósütemények / Kecs | | Igen | 140 | 30-50 | 4 |
| | | Igen | 140 | 30-50 | 4 1 |
| | | Igen | 135 | 40-60 | 5 3 1 |
| | | Igen | 170 | 20-40 | 3 |
| Kisebb torta / Muffin | | Igen | 150 | 30-50 | 4 |
| | | Igen | 150 | 30-50 | 4 1 |
| | | Igen | 150 | 40-60 | 5 3 1 |
| | | Igen | 180-200 | 30-40 | 3 |
| Képviseelőfánk | | Igen | 180-190 | 35-45 | 4 1 |
| | | Igen | 180-190 | 35-45 * | 5 3 1 |
| | | Igen | 90 | 110-150 | 3 |
| Habcsók | | Igen | 90 | 130-150 | 4 1 |
| | | Igen | 90 | 140-160 * | 5 3 1 |
| | | Igen | 190-250 | 15-50 | 2 |
| Pizza / kenyér / focaccia | | Igen | 190-230 | 20-50 | 4 1 |
| Pizza (vékony, vastag, focaccia) | | Igen | 220-240 | 25-50 * | 5 3 1 |
| Fagyasztott pizza | | Igen | 250 | 10-15 | 3 |
| | | Igen | 250 | 10-20 | 4 1 |
| | | Igen | 220-240 | 15-30 | 5 3 1 |
| Sós pite (zöldséges pite, quiche) | | Igen | 180-190 | 45-55 | 3 |
| | | Igen | 180-190 | 45-60 | 4 1 |
| | | Igen | 180-190 | 45-70 * | 5 3 1 |
| Vols-au-vent / leveles tésztából készült sütemények | | Igen | 190-200 | 20-30 | 3 |
| | | Igen | 180-190 | 20-40 | 4 1 |
| | | Igen | 180-190 | 20-40 * | 5 3 1 |

FUNKCIÓK



Alsó+felső süt



Hőlégbefúvás



Légkev. Sütés



Grill



Turbo grill



XXL hússütés



Cook 4

Eco
hőlégbefúvás

| RECEPT | FUNKCIÓ | ELŐMELEGÍTÉS | HŐMÉRSÉKLET (°C) | IDŐTARTAM (perc) | SZINT ÉS TARTOZÉKOK |
|--|--------------------|--------------|---------------------|------------------|---------------------|
| Lasagna / felfújtak (flán) / tepsis tészta / cannelloni | | Igen | 190-200 | 45-65 | 3 |
| Bárány/borjú/marha/sertés, 1 kg | | Igen | 190-200 | 80-110 | 3 |
| Bőrös sertéssült 2 kg | | - | 170 | 110-150 | 2 |
| Csirke/nyúl/kacsa, 1 kg | | Igen | 200-230 | 50-100 | 3 |
| Pulyka/liba, 3 kg | | Igen | 190-200 | 80-130 | 2 |
| Sült hal/fóliában sült hal (filék, egész) | | Igen | 180-200 | 40-60 | 3 |
| Töltött zöldségek (paradicsom, cukkini, padlizsán) | | Igen | 180-200 | 50-60 | 2 |
| Piritós | | - | 3 (magas) | 3-6 | 5 |
| Halfilék / Sült szelet | | - | 2 (közepes) | 20-30 ** | 4 3 |
| Kolbász / Kebabfélék / Oldalas / Hamburger | | - | 2-3 (közepes-magas) | 15-30 ** | 5 4 |
| Sült csirke 1-1,3 kg | | - | 2 (közepes) | 55-70 *** | 2 1 |
| Báránycomb/csulók | | - | 2 (közepes) | 60-90 *** | 3 |
| Sült burgonya | | - | 2 (közepes) | 35-55 *** | 3 |
| Csóben sült zöldség | | - | 3 (magas) | 10-25 | 3 |
| Aprósütemények | Aprósütemények | Igen | 135 | 50-70 | 5 4 3 1 |
| Torta | Torta | Igen | 170 | 50-70 | 5 3 2 1 |
| Kerek pizza | Pizza | Igen | 210 | 40-60 | 5 3 2 1 |
| Teljes fogás: gyümölcs torta (5. szint) / lasagne (3. szint) / hús (1. szint) | | Igen | 190 | 40-120 * | 5 3 1 |
| Teljes fogás: Gyümölcsös pite (5. szint) / sült zöldségek (4. szint) / lasagne (2. szint) / hússzeletek (1. szint) | Menü | Igen | 190 | 40-120 * | 5 4 2 1 |
| Lasagna és hús | | Igen | 200 | 50-100 * | 4 1 |
| Húsok és burgonya | | Igen | 200 | 45-100 * | 4 1 |
| Hal és zöldségek | | Igen | 180 | 30-50 * | 4 1 |
| Töltött sülték | | - | 200 | 80-120 * | 3 |
| Hússzeletek (nyúl, csirke, bány) | | - | 200 | 50-100 * | 3 |

* Becsült időtartam: Az ételek kivethetők a sütőből ettől eltérő időpontokban is, személyes preferenciáktól függően.

** A sütési idő felénél fordítsa meg az ételt.

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

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 hozzávetőlegesek, és az étel mennyiségétől, valamint a használt tartozék típusától függenek.

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 kótálat és tartozékokat, de ne feledje, hogy a sütési időtartamok kissé hosszabbak lesznek.

TARTOZÉKOK



Sütőrác



Sütőtepsi vagy sütőforma a sütőrácson



Cseppfelfogó tálca / süteményes tepsi vagy sütőtepsi a sütőrácson



Cseppfelfogó tálca / sütőtepsi



Zsírfogó tálca 500 ml vízzel

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 törölkendővel tisztítsa.
Ha nagyon szennyezett a felület, tegyen a kendőre pár csepp pH-semleges tisztítószeret. Törölje le egy száraz ruhával.
- 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

- 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.
- Ha makacs szennyeződés van a belső felületeken, a tökéletes tisztítási eredmény érdekében az

automatikus tisztítási funkciót javasoljuk.

- 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.

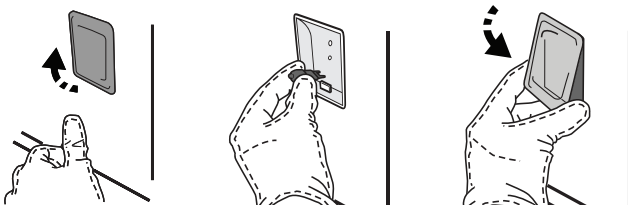
FORRALÓ

Annak érdekében, hogy a sütő mindig optimális teljesítményt nyújtson, és hogy megelőzze a vízkőlerakódások kialakulását, javasoljuk, hogy rendszeresen használja a „Leeresztés” és „Vízkömentesítés” funkciókat.

Ha hosszabb ideje nem használja a „Hőlégbefűvés + Gőzölés” funkciót, erősen ajánlott a sütési ciklus elindítása üres sütővel, a víztartály teletöltése után.

A BELSŐ VILÁGÍTÁS CSERÉJE

1. Válassza le a sütőt az elektromos hálózatról.
2. Vegye ki a polcvezető síneket.
3. Vegye le a lámpa burkolatát.
4. Cserélje ki az izzót.
5. Helyezze vissza a lámpabúrát, és nyomja be határozottan, amíg a helyére nem kattán.
6. Tegye vissza a polcvezető síneket.
7. Csatlakoztassa vissza a sütőt az elektromos hálózatra.

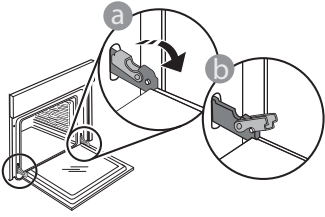


Megjegyzés: Kizárólag 20-40 W/230 V, G9, T300 °C típusú halogénizzókat használjon. A termékben lévő izzót kifejezetten háztartási gépekhez tervezték, ezért helyiségek megvilágítására nem alkalmas (244/2009/EK rendelet). Az izzólámpák beszerezhetők a vevőszolgálattól.

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

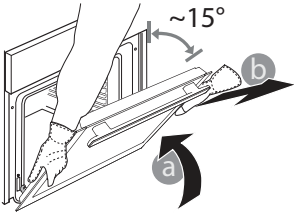
AZ AJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

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

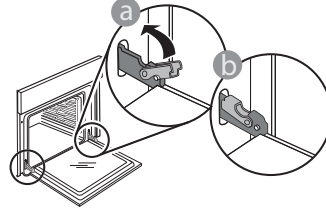


2. Csukja be az ajtót, amennyire tudja. Fogja meg erősen az ajtót két kézzel – ne a fogantyúnál fogva tartsa.

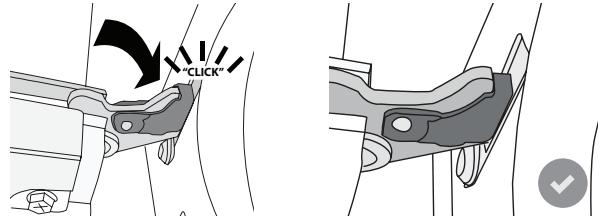
Egyszerűen távolítsa el az ajtót úgy, hogy folytatja a becsukását, és ezzel egyidejűleg húzza felfelé, amíg kireteszelődik az illesztéséből. Helyezze le az ajtót az egyik oldalára egy puha felületen.



3. Illessze vissza az ajtót úgy, hogy a sütő elé emeli, az ajtón található mélyedéseket a zsanérok kampóira illeszti, majd rögzíti a felső részt a zsanérba.
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 ismételje meg a fenti lépéseket. Az ajtó megsérülhet, ha nem megfelelően működik.

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 sütő nem melegszik fel. A funkció nem indul. | A BOLTI DEMÓ üzemmód fut. | Nyissa meg a „DEMO” menüpontot a „BEÁLLÍTÁSOK” menüben, és válassza a „Ki” lehetőséget. |
| A fény kialszik. | „ECO” üzemmód „Be”. | Nyissa meg az „ECO” menüpontot a „BEÁLLÍTÁSOK” menüben, és válassza a „Ki” lehetőséget. |
| Az ajtó nem nyílik ki. | Tisztítási ciklus van folyamatban. | Várja meg, amíg a funkció befejeződik, és a sütő lehűl. |



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.

