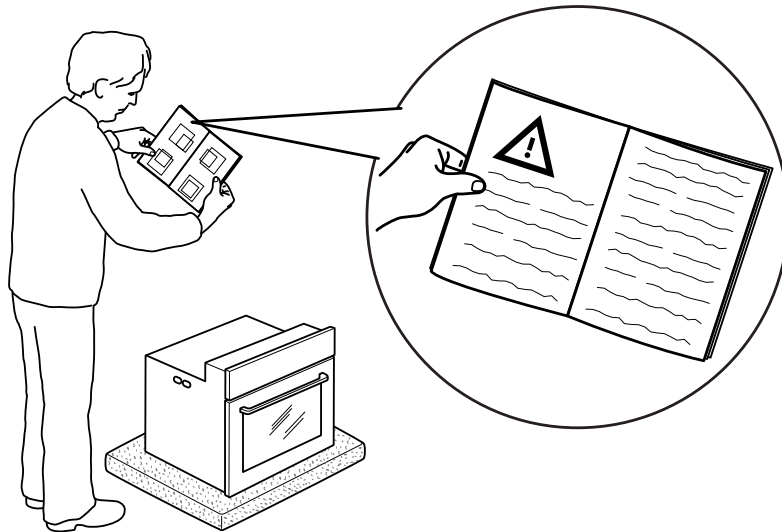
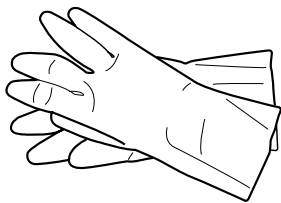
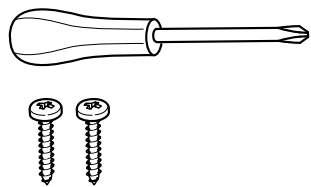


1

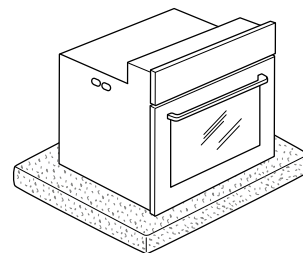
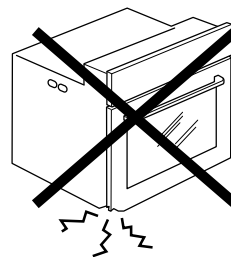
1



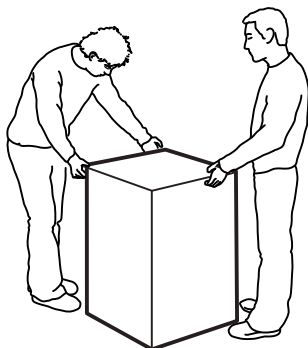
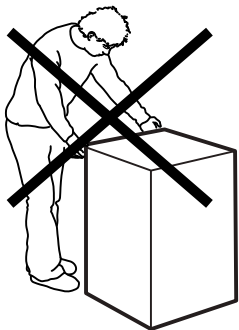
2



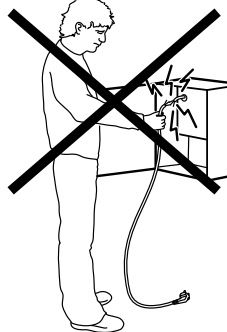
3



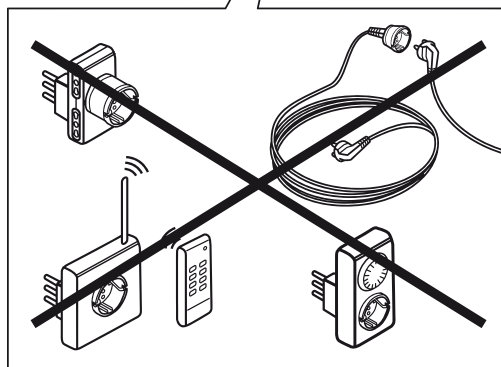
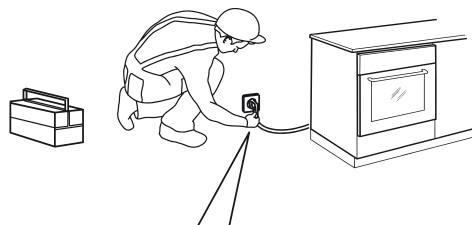
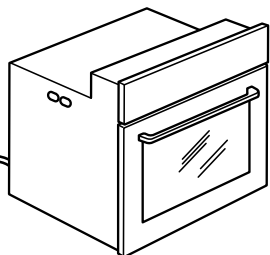
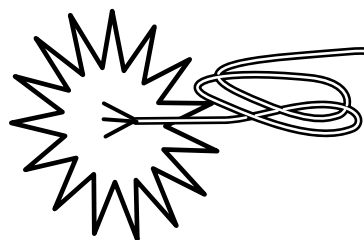
4



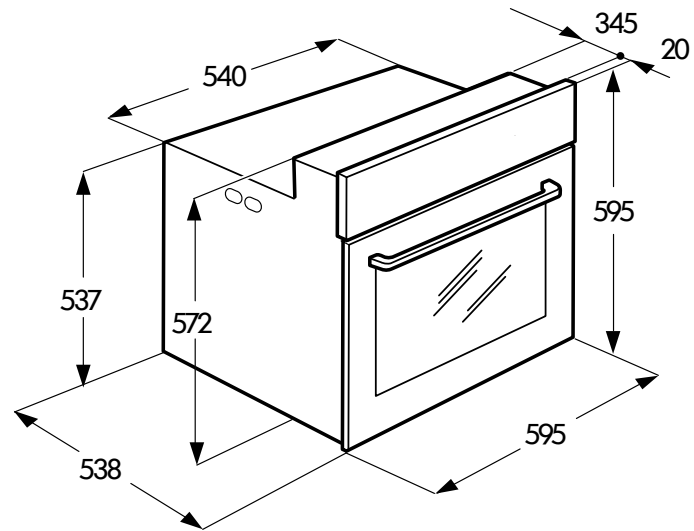
5



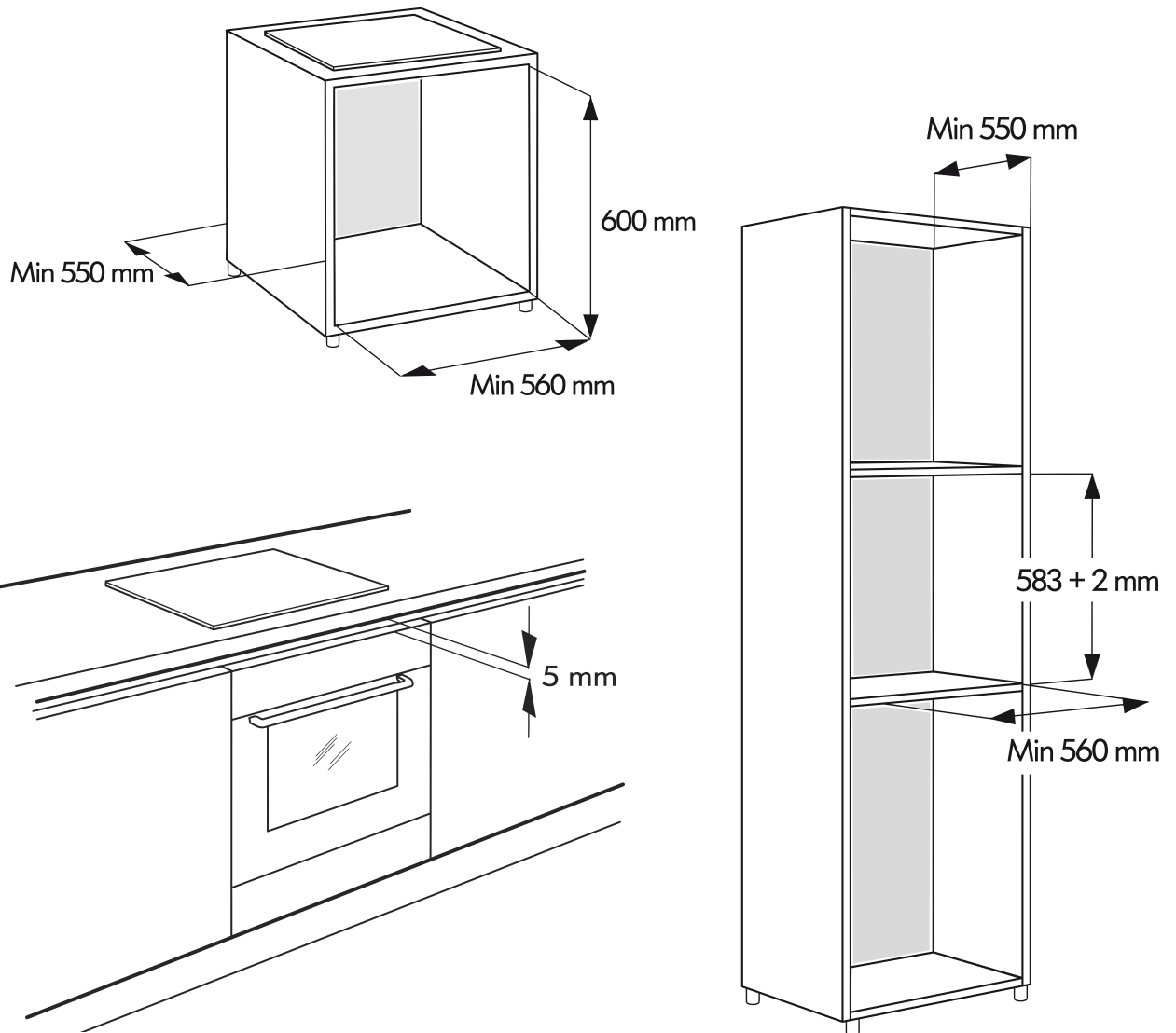
6



7



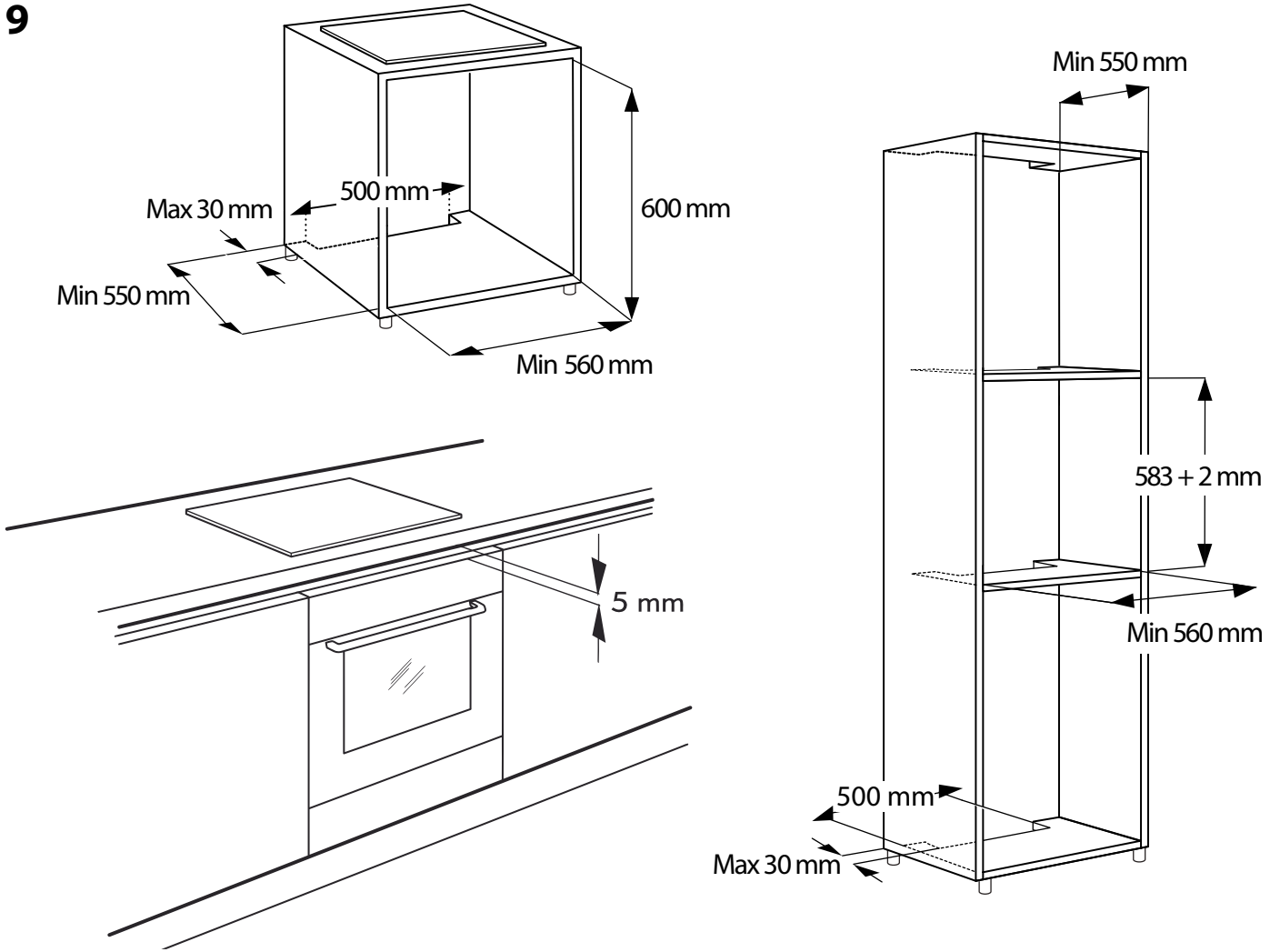
8



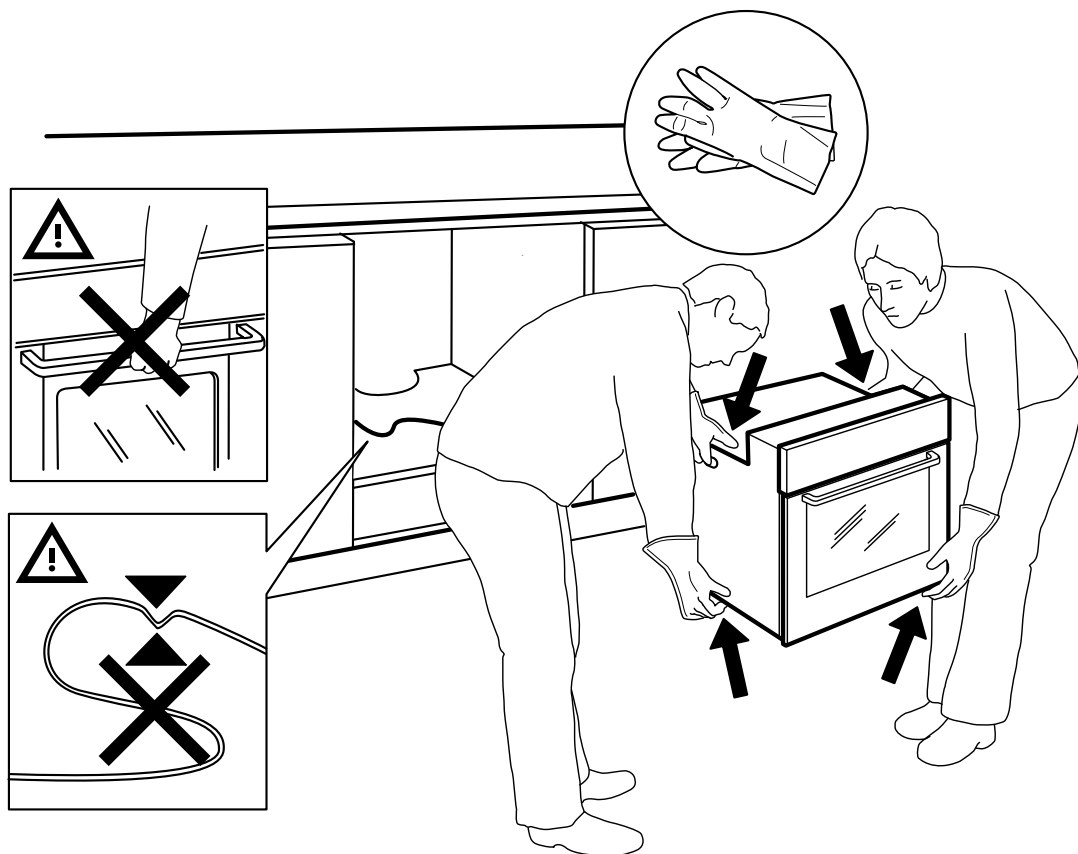
ez CSAK a PIROLÍZIS funkcióval rendelkező sütőkre érvényes



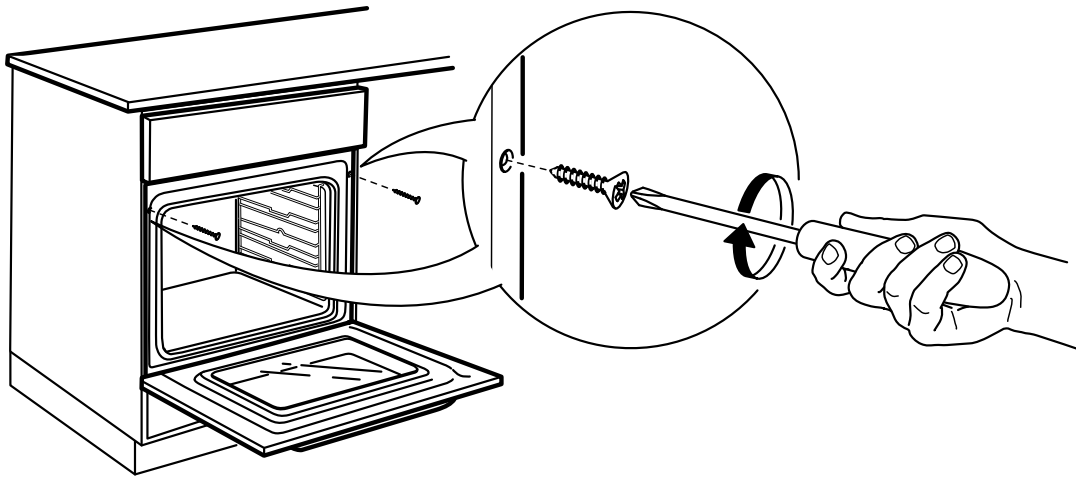
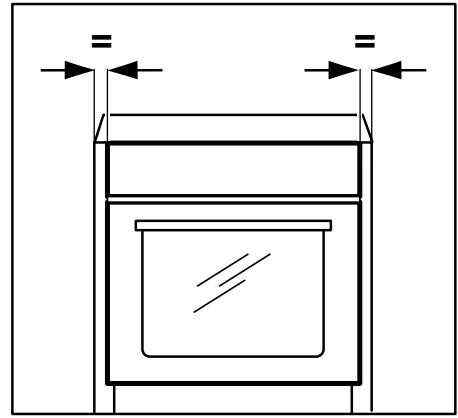
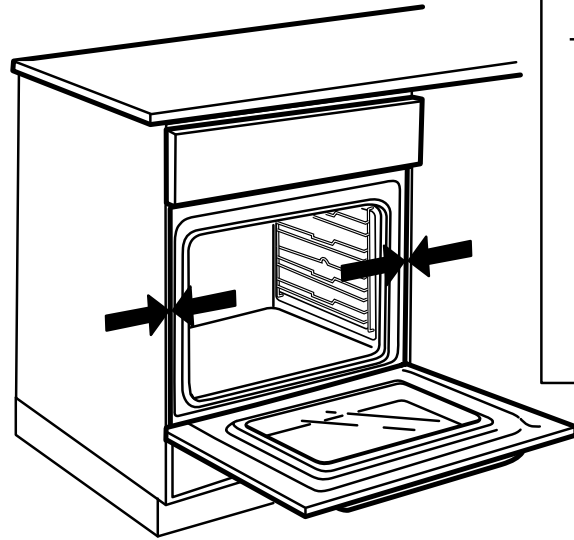
9



10



11





## TARTALOMJEGYZÉK

<b>FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK .....</b>	<b>2</b>	GYORS ELŐMELEGÍTÉS .....	13
MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT .....	5	AUTOMATIKUS SÜTŐTISZTÍTÁS .....	14
KÖRNYEZETVÉDELMI TANÁCSOK .....	5	PIROLÍZIS (PYRO) TISZTÍTÁSI CIKLUS .....	14
<b>ÜZEMBE HELYEZÉS .....</b>	<b>6</b>	SMARTCLEAN™ TISZTÍTÁSI CIKLUS .....	14
A BEFOGLALÓ EGYSÉG ELŐKÉSZÍTÉSE .....	6	HÚSSZONDA .....	15
ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS .....	6	SÜTŐVILÁGÍTÁS .....	16
ÁLTALÁNOS AJÁNLÁSOK .....	6	GOMBZÁR .....	16
<b>A KÉSZÜLÉK .....</b>	<b>7</b>	<b>FUNKCIÓLEÍRÁSOK TÁBLÁZATA .....</b>	<b>17</b>
TARTOZÉKOK .....	7	<b>SÜTÉSI TÁBLÁZAT .....</b>	<b>19</b>
A RÁCSOK ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE A SÜTŐBE .....	8	<b>KIPRÓBÁLT RECEPTEK .....</b>	<b>22</b>
AZ OLDALSÓ TARTÓRÁCSOK ELTÁVOLÍTÁSA .....	8	<b>AJÁNLOTT HASZNÁLAT ÉS TIPPEK .....</b>	<b>23</b>
A CSÚSZTATHATÓ POLCOK BESZERELÉSE .....	8	<b>TISZTÍTÁS .....</b>	<b>24</b>
<b>A KEZELŐPANEL BEMUTATÁSA .....</b>	<b>9</b>	<b>KARBANTARTÁS .....</b>	<b>25</b>
FORGÓKAPCSOLÓ ÉS ÉRINTŐGOMBOK .....	9	AZ AJTÓ LEVÉTELE .....	25
BAL OLDALI KIJELEZŐ .....	9	A FELSŐ FŰTŐELEM MOZGATÁSA .....	25
JOBB OLDALI KIJELEZŐ .....	9	A SÜTŐVILÁGÍTÁS IZZÓJÁNAK CSERÉJE .....	25
AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSA .....	10	<b>HIBAELHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ .....</b>	<b>26</b>
BEÁLLÍTÁSOK .....	10	<b>VEVŐSZOLGÁLAT .....</b>	<b>26</b>
BE/KI .....	10	<b>A HÁZTARTÁSI KÉSZÜLÉKEK KISELEJTEZÉSE .....</b>	<b>26</b>
FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA .....	10		
GYORSINDÍTÁS .....	11		
A HŐMÉRSÉKLET BEÁLLÍTÁSA .....	11		
A GRILLEZÉSI SZINT BEÁLLÍTÁSA .....	11		
ELŐMELEGÍTÉSI FÁZIS .....	11		
AZ IDŐTARTAM BEÁLLÍTÁSA .....	12		
IDŐZÍTÉS NÉLKÜLI SÜTÉSI CIKLUS .....	12		
IDŐZÍTETT SÜTÉSI CIKLUS .....	12		
A CIKLUS BEFEJEZÉSI IDEJÉNEK BEÁLLÍTÁSA KÉSLELTETETT INDÍTÁSSAL .....	12		
6 <sup>TH</sup> SENSE FUNKCIÓK .....	13		
SPECIÁLIS FUNKCIÓK .....	13		

**FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK**

Ezek az utasítások megtalálhatók weboldalunkon is: [www.whirlpool.hu](http://www.whirlpool.hu)

**AZ ÖN ÉS MÁSOK BIZTONSÁGA RENDKÍVÜL FONTOS**

Ez a kézikönyv és maga a készülék fontos biztonsági figyelmeztetéseket tartalmaz, amelyeket el kell olvasni és mindig figyelembe kell venni.



Ez egy biztonsággal kapcsolatos veszélyt jelző szimbólum, amely figyelmezteti a felhasználókat az őket és másokat fenyegető lehetséges kockázatokra. Minden biztonsági figyelmeztetés előtt fel van tüntetve a veszélyt jelző szimbólum és a következő kifejezések egyike:

**VESZÉLY!**

**Olyan veszélyes helyzetet jelez, amely súlyos sérülést okoz, ha nem kerülik el.**

**VIGYÁZAT!**

**Olyan veszélyes helyzetet jelez, amely súlyos sérülést okozhat, ha nem kerülik el.**

Minden biztonsági figyelmeztetés pontosan ismerteti a potenciálisan fennálló kockázatot, és bemutatja, hogyan kell a készülék helytelen használatából eredő sérülés, kár és áramütés kockázatát csökkenteni. A következő utasításokat pontosan tartsa be:

- Tartsa kéznél az útmutatót a későbbi felhasználás érdekében.
- Használjon védőkesztyűt a kicsomagolás és a beszerelés során.
- A készülék mozgatását és üzembe helyezését két vagy több személy végezze.
- A készüléket le kell választani az elektromos hálózatról bármilyen szerelési munka előtt.
- A készülék szerelését és karbantartását szakembernek kell végeznie a gyártó utasításaival és a helyi biztonsági előírásokkal összhangban. Ne javítsa meg, illetve ne cserélje ki a készülék semmilyen alkatrészét, ha az adott művelet nem szerepel kifejezetten a felhasználói kézikönyvben.
- A tápkábel cseréjét szakembernek kell végeznie. Vegye fel a kapcsolatot a hivatalos vevőszolgálattal.
- A készüléket az előírásoknak megfelelően földelni kell.
- A tápkábelnek elég hosszúnak kell lennie ahhoz, hogy a helyére beszerelt készüléket csatlakoztatni lehessen a hálózati aljzathoz.
- Az érvényben lévő biztonsági előírásoknak megfelelően a beszereléshez egy többpólusú, legalább 3 mm-es érintkezőtávolságú kapcsoló szükséges.

- Ne használjon hosszabbítókat és/vagy elosztókat.
- Ne csatlakoztassa a készüléket távvezérléssel vagy időzítővel működtethető aljzathoz.
- Ne húzza meg a tápkábelt.
- Beszerelés után az elektromos alkatrészeknek hozzáférhetetlennek kell lenniük a felhasználó számára.
- Ha az indukciós főzőlap felszíne sérült, ne használja, és az esetleges áramütés elkerülése érdekében kapcsolja ki a készüléket (csak az indukciós funkcióval rendelkező modellekre vonatkozik).
- Ne érjen a készülékhez nedves testrésszel, és ne használja a készüléket, ha mezítláb van.
- A készülék kizárólag háztartási használatra, ételek elkészítésére készült. Minden más célú felhasználása tilos (pl. helyiségek fűtése). Az utasítások és óvintézkedések figyelmen kívül hagyása esetén a gyártó nem vállal felelősséget a személyeknek vagy állatoknak okozott sérülésekért, illetve az anyagi károkért.
- A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Legyen óvatos, és ne érintse meg a fűtőszálakat.
- A kisgyermeket (0–8 éves korig) állandó felügyelet nélkül nem szabad a készülék közelébe engedni.
- A 8 éves vagy idősebb gyermekek, továbbá csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel élő, illetve kellő tapasztalattal és a készülékre vonatkozó ismeretekkel nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják a készüléket, továbbá ha előzőleg ellátták őket útmutatásokkal a készülék használatára vonatkozóan, és ismerik a használatból eredő esetleges kockázatokat. Soha ne engedje, hogy a gyermekek játsszanak a készülékkel. Gyermekek nem végezhetik a tisztítást és karbantartást felügyelet nélkül.
- Használat közben és után ügyeljen arra, hogy ne érjen hozzá a készülék belsejéhez és a fűtőelemekhez, mert azok égési sérülést okozhatnak. Ne hagyja, hogy a készülékhez ruhadarabok vagy más gyúlékony anyagok hozzáérjenek, amíg valamennyi alkotóelem teljesen le nem hűlt.
- A sütés végén óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját, és hagyja, hogy a forró levegő vagy gőz fokozatosan távozzon, mielőtt a sütőbe nyúlna. Amikor a készülék ajtaja zárva van, forró levegő távozik a kezelőpanel feletti rácson keresztül. Ne akadályozza a szellőzőrács szellőzését.




- Az edények és tartozékok kivételéhez használjon sütőkesztyűt, és ügyeljen arra, hogy ne érjen hozzá a fűtőszálakhoz.
- Ne tegyen gyúlékony anyagokat a készülékbe vagy a készülék közelébe, ezek ugyanis a készülék véletlen bekapcsolása esetén meggyulladhatnak.
- Ne melegítsen és ne süssön zárt edényeket a készülékben. A zárt edény a belsejében fejlődő nyomás hatására felrobbanhat, és kárt tehet a készülékben.
- Ne használjon műanyagból készült edényeket.
- A túlhevült olaj és zsír könnyen meggyulladhat. Mindig figyeljen oda, amikor zsírban vagy olajban gazdag ételt süt.
- Sütéskor soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket!
- Ha alkoholt (pl. rumot, konyakot, bort) használ az ételek elkészítéséhez, ne feledje, hogy az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog. Ennek eredményeként az alkohol által kibocsátott gőzök az elektromos fűtőelemmel érintkezve belobbanhatnak.
- A túlhevült olaj és zsír könnyen meggyulladhat. Mindig legyen különösen óvatos, amikor sok zsiradékkal vagy alkohollal (például rummal, konyakkal, borral) főz.
- Soha ne használjon gőznyomással működő tisztítókészüléket.
- A pirolízis ciklus közben tilos a sütőhöz nyúlni. A pirolízis ciklus közben tartsa távol a gyermekeket a sütőtől. Mindenfajta kiömlött ételt el kell távolítani a sütőből a tisztítási ciklus elkezdése előtt (ez csak a pirolízis funkcióval rendelkező sütőkre érvényes).
- A pirolízis ciklus közben és után ne engedjen a készülék közelébe semmilyen állatot (ez csak a pirolízis funkcióval rendelkező sütőkre érvényes).
- Kizárólag olyan hőmérséklet-érzékelőt használjon, amely ehhez a sütőhöz ajánlott.
- Ne használjon durva, korrozív tisztítószeret vagy éles fémkaparókat a sütőajtó üvegének tisztításához, mivel azok összekarcolhatják a felületét, ami az üveg töréséhez vezethet.
- Mielőtt kicserélné a sütővilágítás izzóját, győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, mert így elkerülheti az áramütés veszélyét.
- Ne használjon alufóliát az edényben lévő ételek lefedésére (ez csak azokra a sütőkre vonatkozik, amelyekhez edény is jár).

**MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT** 

Ez a sütő, amely arra készült, hogy élelmiszerekkel érintkezzen, megfelel a 1935/2004 sz. európai rendeletnek (CE), és a következőkkel összhangban került kialakításra, előállításra és forgalmazásra: a kifestültségről szóló 2006/95/EK irányelv biztonsági előírásai (amely felváltja a 73/23/EGK sz. irányelvet és annak módosításait), a 2004/108/EK „EMC” irányelv védelmi előírásai.

Ez a készülék megfelel a 65/2014 és 66/2014 sz. európai rendelet energiatakarékos kivitelre vonatkozó követelményeinek az EN 60350-1 európai szabvánnyal összhangban.


**KÖRNYEZETVÉDELMI TANÁCSOK****A csomagolóanyag ártalmatlanítása**

A csomagolóanyag 100%-ban újrahasznosítható, és el van látva az újrahasznosítás jelével (). A csomagolás különféle részeinek hulladékkezelését felelősségteljesen és a hulladékok elhelyezését szabályozó helyi rendelkezésekkel teljes összhangban végezze.

**Energiatakarékosági tanácsok**

- A sütőt csak akkor melegítse elő, ha a sütési táblázat vagy a recept ezt írja elő.
- Használjon sötét, lakkozott vagy zománcozott sütőformákat, mivel ezek sokkal jobban elnyelik a hőt.
- Kapcsolja ki a sütőt 10–15 perccel a beállított sütési idő vége előtt. A hosszú sütést igénylő ételek a sütő kikapcsolását követően is tovább sülnek.

**A termék hulladékkezelése**

- Ez a készülék az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló, 2012/19/EK irányelv szerinti jelölést hordozza.
- Ha az előírásokkal összhangban kezeli a terméket hulladékként, segít elkerülni a környezettel és az emberi egészséggel kapcsolatos azon esetleges negatív következményeket, amelyeket a termék nem megfelelő hulladékkezelése egyébként okozhatna.
- A terméken vagy a kísérő dokumentációban lévő  szimbólum azt jelzi, hogy ezt a terméket nem szabad háztartási hulladékként kezelni, hanem el kell szállítani az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítását végző megfelelő gyűjtőpontra.

## ÜZEMBE HELYEZÉS

A sütő kicsomagolását követően ellenőrizze, hogy a sütő nem sérült-e meg szállítás közben, és hogy az ajtaja jól záródik-e.

Problémák esetén vegye fel a kapcsolatot a kereskedővel vagy a legközelebbi vevőszolgálattal. A károsodás megelőzése érdekében csak az üzembe helyezéskor vegye le a sütőt a hungarocell védőalapzatról.

A készülék beszerelése előtt olvassa el a 132., 133., 134. oldalakon található biztonsági figyelmeztetéseket!

Pontosan kövesse az I., II., III. és IV. oldalon található beszerelési utasításokat.

## A BEFOGLALÓ EGYSÉG ELŐKÉSZÍTÉSE

- A sütővel érintkező konyhabútor-elemeknek hőállóknak kell lenniük (min. 90 °C).
- Végezzen el minden asztalosmunkát a bútoron, és gondosan távolítson el minden faforgácsot és fűrészport, mielőtt a sütőt a befoglaló egységbe szerelné.
- Az üzembe helyezést követően a sütő alja már nem lehet hozzáférhető.
- A készülék megfelelő működése érdekében ne tömítse el a munkalap alsó széle és a sütő felső széle közötti minimális hézagot.

## ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS

Győződjön meg arról, hogy a készülék adatlapján megadott feszültség megegyezik a hálózati feszültséggel. Az adatlap a sütő elülső szegélyén látható (amikor a sütőajtó nyitva van).

- A hálózati kábelt (H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> típus) csak képzett szakember cserélheti ki.

Vegye fel a kapcsolatot a hivatalos vevőszolgálattal.

A sütő programozása 2,5 kW feletti teljesítményfelvételt enged meg (a beállításoknál „16 A” jelzéssel, lásd a 140. oldalon), amely a 3 kW feletti háztartási áramellátással kompatibilis.

Ha a háztartási áramellátás ennél alacsonyabb, a beállítást csökkenteni kell (a beállításoknál „13 A”).

## ÁLTALÁNOS AJÁNLÁSOK

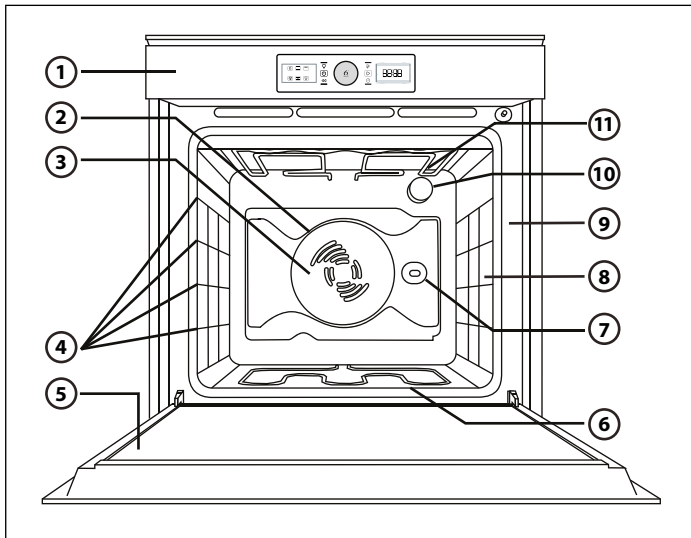
### Használat előtt:

- Távolítsa el a karton védőelemeket, a védőfóliát és az öntapadó címkéket a tartozékokról.
- Vegye ki a tartozékokat a sütőből, és melegítse 200 °C-on kb. egy órán át, hogy megszűnjön a szigetelőanyagokból és a kenőanyagokból származó szag- és füstképződés.

### Használat alatt:

- Az ajtóra ne tegyen nehéz tárgyakat, mert azok megrongálhatják.
- Ne kapaszkodjon az ajtóba, illetve ne akasszon semmit a fogantyúra.
- Ne fedje le a sütő belsejét alumíniumfóliával.
- Forró sütő belsejébe ne öntsön vizet; ez károsíthatja a zománcbevonatot.
- Soha ne húzza a serpenyőket vagy lábasokat a sütő alján, mert ez károsíthatja a zománcbevonatot.
- Ügyeljen arra, hogy más készülékek elektromos vezetékai ne érintkezzenek a sütő forró részeivel, és ne szoruljanak be a sütő ajtaja mögé.
- Ne tegye ki a sütőt légkörbe került anyagok hatásának.

## A KÉSZÜLÉK

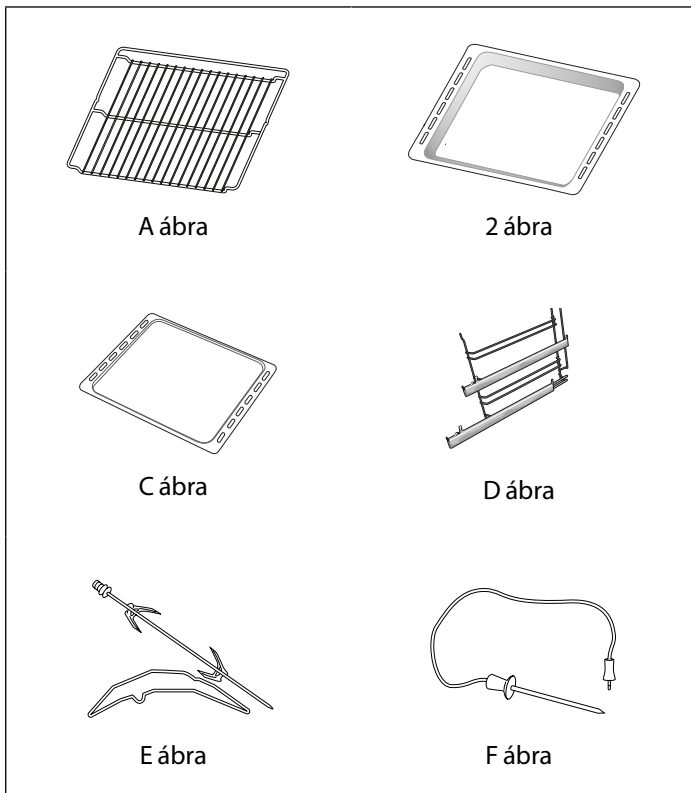


1. Kezelőpanel
2. Ventilátor
3. Kör alakú fűtőelem (nem látható)
4. Oldalsó rácsok (a polcok száma a sütő elején van feltüntetve)
5. Ajtó
6. Alsó fűtőelem (nem látható)
7. Forgónyárs (ha van)
8. Hússzonda bemeneti nyílás (ha van)
9. Adatlap (ne távolítsa el)
10. Világítás
11. Felső fűtőelem/grill

## MEGJEGYZÉS:

- Előfordulhat, hogy főzés közben a hűtőventilátor rövid időkre bekapcsol, így csökkentve minimálisra az áramfogyasztást.
- A sütés végén, miután a sütőt már kikapcsolta, lehetséges, hogy a hűtőventilátor tovább működik egy bizonyos ideig.
- Ha sütés közben kinyitja az ajtót, a fűtőszálak kikapcsolnak.

## TARTOZÉKOK



- A. Rács:**
- grillezés
  - serpenyők, tortaformák stb. megtartásához
- B. Zsírfogó tálca:**
- a csepegő zsír összegyűjtéséhez
  - hús, hal stb. sütéséhez
- C. Süteményes tepsi:**
- kenyér és tésztafélék
  - hús, hal stb.
- D. Csúsztatható polcok (csak egyes modelleknél):**
- a polcok és tálcák könnyebb kezelhetőségért.
- E. Forgónyárs (csak egyes modelleknél):**
- nagy húsdarabok és szárnyasok egyenletes sütéséhez használható.
- F. Hússzonda (csak egyes modelleknél):**
- ezzel megmérhető az étel közepének hőmérséklete.

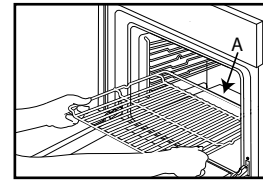
**A tartozékok száma a megvásárolt modelltől függően változó lehet.**

**A SÜTŐHÖZ NEM JÁRÓ TARTOZÉKOK**

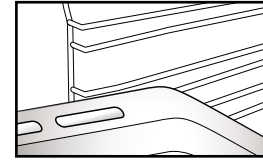
A készülékhez ingyenesen nem járó egyéb tartozékok a vevőszolgálatnál külön is megvásárolhatók.

### A RÁCSOK ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE A SÜTŐBE

1. A magasabb „A” részt felfelé fordítva, vízszintesen helyezze be a rácsot (1. ábra).
2. Az egyéb tartozékokat, mint a zsírfogó tálcát és a süteményes tepsit, ugyanúgy kell behelyezni, mint a rácsot (2. ábra).



1 ábra



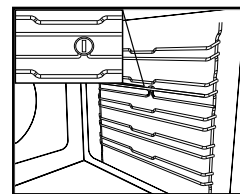
2 ábra

### AZ OLDALSÓ RÁCSOK ELTÁVOLÍTÁSA

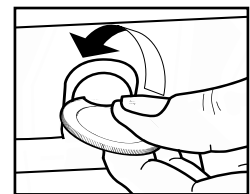
Automatikus sütőtisztítás indítása előtt (lásd a 11. szakaszt) távolítson el minden tartozékot a sütő belsejéből.

A képek alapján (1., 2., 3. ábra) vegye ki az oldalsó rácsokat és (ha vannak) az azokat tartó anyacsavarokat.

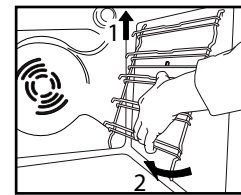
**MEGJEGYZÉS:** ha ezeket nem veszi ki, a tartozékokban helyrehozhatatlan kár keletkezhet.



1 ábra



2 ábra

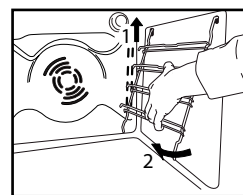


3 ábra

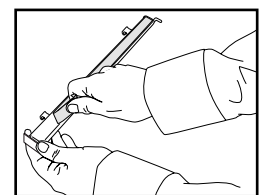
### A CSÚSZTATHATÓ POLCOK BESZERELÉSE (HA VANNAK)

A csúsztatható polcokat félig vagy teljesen kihúzva könnyebben kezelhetők a polcok és tálcák.

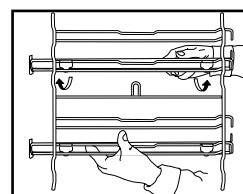
1. Távolítsa el az oldalsó tartozéktartó rácsokat (1. ábra) (Teljesen kihúzható csúszkánál először a rögzítőcsavart kell eltávolítani).
2. Húzza le a műanyag védőfóliát a csúsztatható polcokról (2. ábra).
3. Akassza a csúszkák felső részét a tartórácsokra. Ügyeljen arra, hogy a teleszkópos csúszósínek akadálytalanul mozoghassanak a sütő eleje felé. Ezután határozottan nyomja le a csúsztatható polc alsó részét a tartórács felé, amíg a helyére pattan (3. ábra).
4. Szerelje vissza az oldalsó tartórácsokat a sütő belsejébe (4. ábra).
5. Helyezze a tartozékokat a csúszkára (5., 6. ábra).



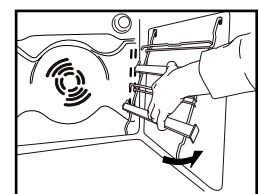
1 ábra



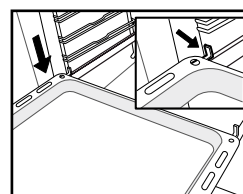
2 ábra



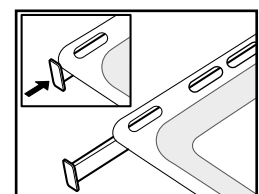
3 ábra



4 ábra

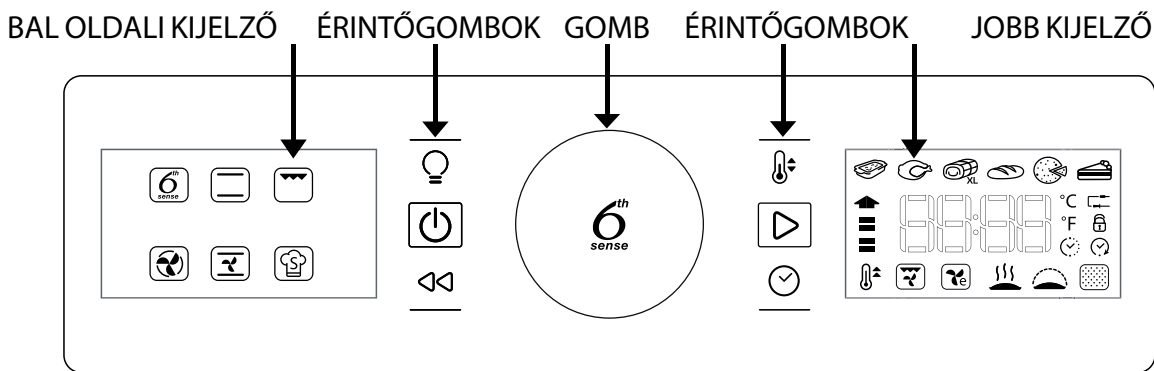


5 ábra

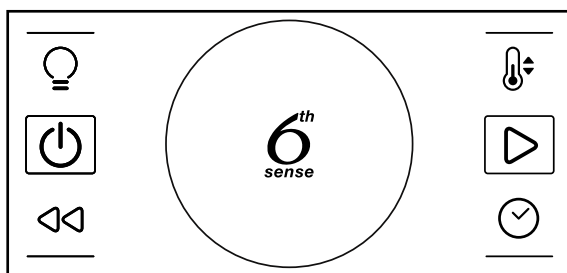


6 ábra

### A KEZELŐPANEL BEMUTATÁSA



### FORGÓKAPCSOLÓ ÉS ÉRINTŐGOMBOK



#### FORGÓKAPCSOLÓ

A kapcsoló elforgatásával navigálhat az egyes funkciók között, és ezzel állíthatja be az összes sütési paramétert.



#### 6<sup>TH</sup> SENSE KAPCSOLÓ

Megnyomásával kiválaszthatja, beállíthatja és megerősítheti a funkciókat vagy paramétereket, valamint elindíthatja a sütési programot.



#### VILÁGÍTÁS

A lámpa be- és kikapcsolása.



#### HŐMÉRSÉKLET

A hőmérséklet beállítása.



#### BE/KI

A sütő be- és kikapcsolása.



#### INDÍTÁS

A sütési funkciók működtetése.



#### VISSZA

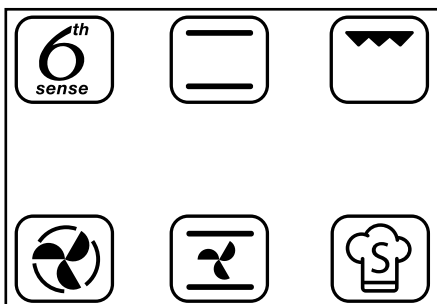
Visszatérés az előző képernyőre.



#### IDŐ

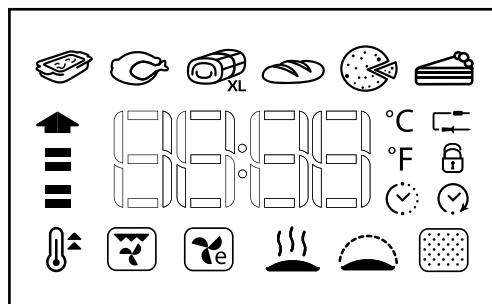
Az óra, az ételkészítési időtartam beállítása vagy a sütési ciklus idejének meghosszabbítása.

### BAL OLDALI KIJELZŐ



Ezen a kijelzőn láthatók a fő sütési funkciók. A kiválasztható funkciók fényesebben jelennek meg. A funkciókat szimbólumok jelzik. A teljes leírást a 147. oldalon látható táblázat tartalmazza.

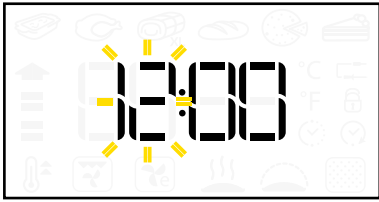
### JOBB OLDALI KIJELZŐ



Ezen a kijelzőn látszik az idő, a 6<sup>th</sup> Sense és a Speciális sütési funkciók választható opciói, minden funkció részletezése, és a kijelző segítségével lehet beállítani a sütési paramétereket is. **MEGJEGYZÉS:** a kijelző képe az ön által megvásárolt modelltől függően eltérő lehet. Ha a speciális funkciók közül jobbról az utolsó nem világít, az automatikus tisztítás funkció nem elérhető.

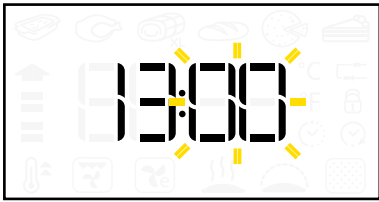
### 1.1 AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSA

A sütő első bekapcsolásakor be kell állítani az órát.



Fogassa el a kapcsolót az óra beállításához.

Nyomja meg a kapcsolót a jóváhagyáshoz.



Fogassa el a kapcsolót a perc beállításához.

Nyomja meg a kapcsolót a jóváhagyáshoz.

**MEGJEGYZÉS:** Ha később szeretné módosítani az időt, amikor a sütő KI van kapcsolva, tartsa lenyomva az gombot legalább 1 másodpercig, és ismétlje meg a fenti műveleteket. Áramszünet után az órát újra be kell állítani.

### 1.2 BEÁLLÍTÁSOK

Szükség esetén a hőmérséklet mértékegysége és az elektromos áram beállításainak alapértelmezett értéke (°C és 16 A) módosítható.

Tartsa lenyomva a gombot legalább 5 másodpercig, miközben a sütő KI van kapcsolva (lásd az 1.3 szakaszt).



Forgassa el a kapcsolót, és válassza a °C vagy a °F lehetőséget.

Nyomja meg a kapcsolót a jóváhagyáshoz.



Forgassa el a kapcsolót az áramerősség kiválasztásához (16 A vagy 13 A).

Nyomja meg a kapcsolót a jóváhagyáshoz.

**MEGJEGYZÉS:** a beállítások megerősítése után előfordulhat, hogy újra be kell állítani az órát.

### 1.3 BE- ÉS KIKAPCSOLÁS

A készüléken kikapcsolt állapotban csak a 24 órás óra látható.



Nyomja meg a gombot a sütő bekapcsolásához (tartsa lenyomva 1/2 másodpercig).

A sütő bekapcsolt állapotában mindkét kijelző aktív.

A forgókapcsoló és az érintőgombok minden funkciója működik.



**MEGJEGYZÉS:** a gomb megnyomására az aktív sütési ciklus minden esetben leáll, mivel ez a gomb kikapcsolja a készüléket.

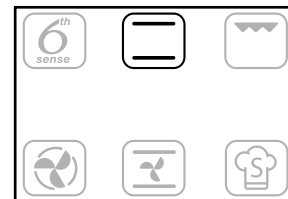
### 2 FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

Sütési ciklusok és egyéb funkciók kiválasztása.

A leírásokat a 147. és a 19. oldalon látható táblázat tartalmazza.

Nyomja meg a gombot a sütő bekapcsolásához.

Forgassa el a kapcsolót a fő funkció kiválasztásához: a választható funkciók fényesebben jelennek meg.




Nyomja meg a kapcsolót a jóváhagyáshoz.

**MEGJEGYZÉS:** válasszon a 6<sup>th</sup> Sense vagy a Speciális funkciók közül, és a jobb oldali kijelzőn megjelennek az adott funkció elérhető opciói (lásd: az ide vonatkozó szakaszt (7, 8) a 143. oldalon).


**A sütési funkciót a „Gyorsindítás” c.** (3. szakaszban) leírtak szerint elindíthatja azonnal, vagy a 4., 5. és 6. szakaszban leírtak szerint az üzemmód-beállító varázsló lépésein végiglépve.

### 3 GYORSINDÍTÁS





Az üzemmód-beállító varázsló kihagyásához és a sütési ciklus gyors elindításához.

Nyomja meg a  gombot bármely funkció gyors elindításához.

A sütő végrehajt egy időzítés nélküli sütési ciklust (lásd 5.1 szakasz) az alapértelmezett hőmérséklettel, és a kijelző felfelé számlálva jelzi az idő múlását.

A  gomb megnyomására a sütési ciklus azonnal elindul a legutóbb beállított értékekkel.

### 4 A HŐMÉRSÉKLET BEÁLLÍTÁSA

A hőmérséklet beállítása az összes lehetséges sütési ciklushoz a Grillezés , a Turbo grillezés , a Melegen tartás  és a Kelesztés  kivételével.



Nyomja meg a  kapcsolót a jóváhagyáshoz.


A °C/°F ikon villog.



Forgassa el a  kapcsolót a kívánt hőmérséklet beállításához.



Nyomja meg a  gombot a jóváhagyáshoz, majd állítsa be az időtartamot (lásd 5. szakasz), vagy nyomja meg a  gombot a Gyorsindításhoz.

MEGJEGYZÉS: a  kapcsoló elforgatásával a hőmérsékletet a sütési ciklus közben is módosíthatja.

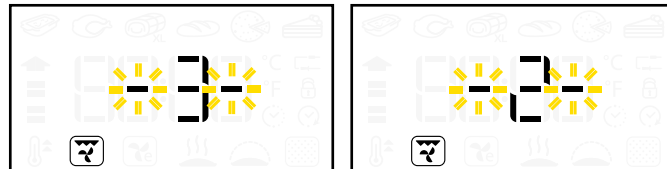
### 4.1 A GRILLEZÉSI SZINT BEÁLLÍTÁSA


Az áramerősség szintjének beállításához a Grillezés  és Turbo grillezés  sütési funkciókhoz.



A grillezéshez 3 meghatározott áramerősségszint tartozik:


-1- (alacsony), -2- (közepes), -3- (magas).

A jobb oldali kijelzőn látható az alapértelmezett érték két villogó „-” között.







Forgassa el a  kapcsolót a kívánt szint beállításához.

Nyomja meg a  gombot a jóváhagyáshoz, majd állítsa be az időtartamot (lásd 5. szakasz), vagy nyomja meg a  gombot a Gyorsindításhoz.

MEGJEGYZÉS: a  kapcsoló elforgatásával a grillezési szintet sütési ciklus közben is módosíthatja.

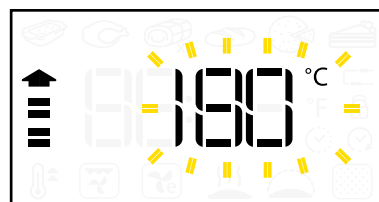
### 4.2 ELŐMELEGÍTÉSI SZAKASZ

A rendelkezésre álló sütési funkciók (Hagyományos , Hőlégbefűvés , Légkeveréses sütés , Gyors előmelegítés ) egy előmelegítési fázissal indulnak, amely automatikus, és amellyel gyorsan elérhető a kívánt hőmérséklet.



A célhőmérséklet mellett körkörös villogó nyíl jelzi az előmelegítési szakaszt.

Amikor a sütő eléri a célhőmérsékletet, hangjelzés hallható.



Helyezze az ételt a sütőbe és zárja be az ajtót: a sütő automatikusan megkezdi a kiválasztott sütési ciklust.

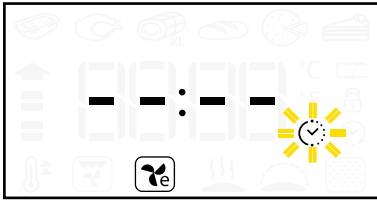
MEGJEGYZÉS: Ha az előmelegítési fázis befejezése előtt teszi be az ételt a sütőbe, a sütési teljesítmény nem feltétlenül lesz megfelelő.





## 5 AZ IDŐTARTAM BEÁLLÍTÁSA

A hőmérséklet beállítását követően az adott funkció időtartamának beállítása.



Az  ikon villog.




Nyomja meg a  vagy a  gombot egy időzítés nélküli sütési ciklus (5.1) végrehajtásához.

Forgassa el a  kapcsolót az időtartam beállításához.

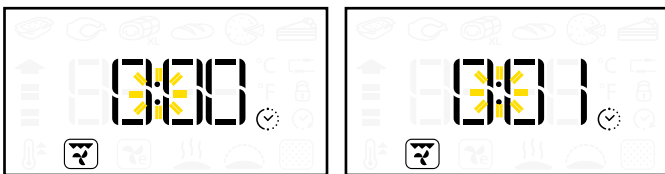



Nyomja meg a  gombot az időtartam (5.2) jóváhagyásához, majd adja meg az időtartam végét, vagy nyomja meg  a gombot a Gyorsindításhoz.


MEGJEGYZÉS: A  gombbal a sütési ciklus közben is módosíthatja az időtartamot.

## 5.1 SÜTÉS IDŐZÍTÉS NÉLKÜL

Időzítés nélküli sütési ciklusnál a jobb oldali képernyőn az időtartam látható percenként számlálva, és a „:” villog.

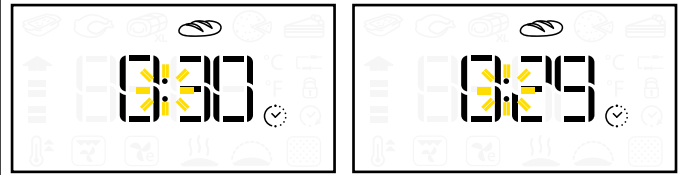



A  gomb megnyomásával bármikor befejezheti a sütési ciklust, és kikapcsolhatja a sütőt.

MEGJEGYZÉS: A  gombbal az időzítés nélküli ciklusról átválthat időzítettre, és beállíthatja a befejezési időt.

## 5.2 SÜTÉS IDŐZÍTÉSSEL

Időzített sütési ciklusnál a jobb oldali képernyőn az időtartam látható percenként visszaszámlálva, és a „:” villog.



A  gombbal bármikor befejezheti a sütési ciklust.


A sütési idő lejártá után a jobb oldali kijelzőn az „End” felirat látható, és hangjelzés hallható.



MEGJEGYZÉS: Az időtartamba nem számít bele az előmelegítési szakaszhoz szükséges idő.

## 6 A CIKLUS BEFEJEZÉSI IDEJÉNEK BEÁLLÍTÁSA KÉSLELTETETT INDÍTÁSSAL

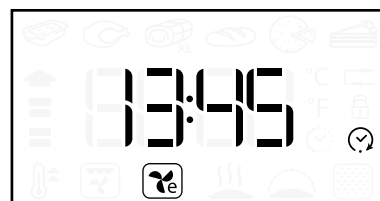
Sütési funkció kívánt befejezési idejének beállításához.

A jobb oldali kijelzőn a sütési ciklus befejezési ideje látszik, és az  ikon villog.




Forgassa el a  kapcsolót a kívánt befejezési idő beállításához.

Nyomja meg a  kapcsolót a jóváhagyáshoz.



MEGJEGYZÉS: a kijelzőn látható idő magában foglalja a beállított időtartamot. A késleltetés során mindig lehetőség van arra, hogy:

A  kapcsoló elforgatásával meghosszabbítsa az időtartamot.

A  gombbal módosítsa a hőmérsékletet.

A  gombbal módosítsa az időtartamot.

Ha az adott funkció előmelegítéssel indul, azt a készülék átugorja, amikor ön a késleltetés idejét beállítja.


**7 6<sup>TH</sup> SENSE FUNKCIÓ**

6 különböző speciális sütési ciklus előre beállított értékei közül választhat. A funkciók teljes listáját és leírását a 147. oldalon látható táblázat tartalmazza.



Forgassa el a  kapcsolót a 6<sup>th</sup> Sense funkció kiválasztásához.



Nyomja meg a  kapcsolót a jóváhagyáshoz.

Forgassa le a  kapcsolót a kívánt 6<sup>th</sup> Sense funkció kijelöléséhez.



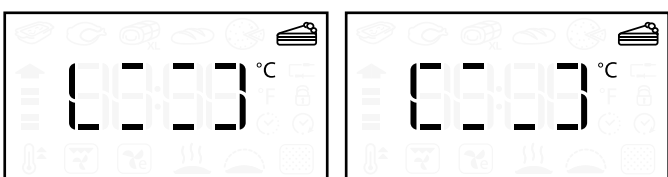
Nyomja meg a  gombot a jóváhagyáshoz, majd lépjen a beállított időtartam/befejezési idő értékekre, vagy nyomja meg a  gombot a Gyorsindításhoz.

**MEGJEGYZÉS:** a sütő előmelegítése nem minden 6<sup>th</sup> Sense funkció esetében szükséges. A 149. oldalon látható táblázat tartalmazza a javasolt sütési hőmérsékleteket és időtartamokat.

**6<sup>TH</sup> SENSE HŐMÉRSÉKLET-VISSZAÁLLÍTÁS**

Ha a 6<sup>th</sup> Sense sütési ciklus alatt a hőmérséklet a sütő belsejében csökken, mert kinyitották az ajtót, a 6<sup>th</sup> Sense hőmérséklet-helyreállítási funkció automatikusan visszaállítja az eredeti hőmérsékletet.

A 6<sup>th</sup> Sense hőmérséklet-visszaállítás során a kijelzőn „kigyó animáció” látható a célhőmérséklet eléréséig.

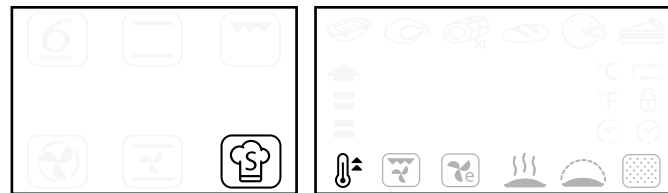


**MEGJEGYZÉS:** időzített ciklus során a sütési teljesítmény garانتálása érdekében az időtartam meghosszabbodik azzal az idővel, amilyen hosszú volt az ajtó nyitva volt.


**8 SPECIÁLIS FUNKCIÓK**

Különböző speciális sütési ciklusok közül választhat. A funkciók teljes listáját és leírását a 19. oldalon látható táblázat tartalmazza.



Forgassa el a  kapcsolót a speciális funkció kiválasztásához.



Nyomja meg a  kapcsolót a jóváhagyáshoz.

Forgassa el a  kapcsolót a kívánt speciális funkció kijelöléséhez.



Nyomja meg a  gombot a jóváhagyáshoz, majd állítsa be szükséges értékeket, vagy nyomja meg a  gombot a Gyorsindításhoz.

**8.1 GYORS ELŐMELEGÍTÉS**



A sütő gyors előmelegítése. A teljes leírást a 19. oldalon találja.

Nyissa meg a speciális funkciót .

Forgassa el a  kapcsolót a  ikon kiválasztásához.

Nyomja meg a  kapcsolót a jóváhagyáshoz.

Forgassa el a  kapcsolót a kívánt hőmérséklet beállításához.

Nyomja meg a  gombot egy gyors előmelegítési ciklus végrehajtásához, vagy nyomja meg a  gombot az ezt követő sütési ciklus időtartamának beállításához.



Amikor a sütő eléri a célhőmérsékletet, hangjelzés hallható.

Helyezze az ételt a sütőbe és zárja be az ajtót: a sütő automatikusan megkezdheti a sütési ciklust, miközben megtartja az elért hőmérsékletet..

*Ne tegyen ételt a sütőbe a gyors előmelegítési ciklus vége előtt.*



## 9 AUTOMATIKUS SÜTŐTISZTÍTÁS (CSAK EGYES MODELLEKNÉL)

Az automatikus tisztítás funkció (ha van) az ön által megvásárolt modelltől függően változhat.

### PIROLÍZIS (PYRO) TISZTÍTÁSI CIKLUS (HA VAN)

A funkció leírását a 19. oldalon látható funkciótáblázat és a 154. oldalon található „Tisztítás” című fejezet tartalmazza.

Nyissa meg a speciális funkciókat .



Forgassa el a  kapcsolót a  ikon kiválasztásához.



Nyomja meg a  kapcsolót a jóváhagyáshoz.

Forgassa el a  kapcsolót a kívánt időtartam beállításához.




Nyomja meg a  gombot a Pirolízis tisztítási ciklus végrehajtásához, vagy nyomja meg a  gombot a befejezési idő beállításához (6. szakasz).

Forgassa el a  kapcsolót a kívánt befejezési idő beállításához.

Nyomja meg a  gombot az automatikus sütőtisztítás indításához.

MEGJEGYZÉS: A Pirolízis tisztítási ciklus során a sütőajtó automatikusan bezáródik.



Miután a  ikon eltűnik, a sütő minden funkciója ismét működőképes lesz.

### VIGYÁZAT

- A pirolízis ciklus közben tilos a sütőhöz nyúlni.
- A pirolízis ciklus közben tartsa távol a gyermekeket a sütőtől.
- A pirolízis ciklus közben és után tartsa távol az állatokat a sütőtől.

### SMARTCLEAN™ TISZTÍTÁSI CIKLUS (HA VAN)

A funkció teljes leírását a 19. oldalon látható táblázat tartalmazza.



A teljesen lehűlt sütő aljába öntsön 200 ml vizet, majd zárja be a sütő ajtaját.

Nyissa meg a speciális funkciókat .

Forgassa el a  kapcsolót a  ikon kiválasztásához.

Nyomja meg a  kapcsolót a jóváhagyáshoz.



Nyomja meg a  gombot a SMARTCLEAN™ ciklus azonnali indításához, vagy nyomja meg a  gombot a befejezési idő/késleltetés beállításához (lásd 6. szakasz).

A ciklus végeztével távolítsa el a maradék vizet a sütőből, majd takarítsa ki a sütőt egy meleg vízbe mártott szivaccsal (ha 15 perccel később kezdi el a sütő tisztítását, a tisztítás eredményessége csökkenhet).







A különösen makacs szennyeződések eltávolításához ismétlje meg a SMARTCLEAN™ ciklust úgy, hogy az azt követő takarítás során néhány csepp természetes tisztítószer is használ.

MEGJEGYZÉS: kevesebb vagy több víz veszélyeztetheti a ciklus megfelelő működését.

A tisztítási ciklus hossza nem állítható be.

**HÚSSZONDA (CSAK EGYES MODELLEKNÉL)**

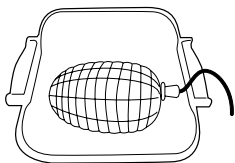
A mellékelt hússzonda segítségével sütés közben is megmérheti a sütőben levő étel pontos belső hőmérsékletét.

A hússzonda csak néhány sütési funkciónál használható (Hagyományos , Hőlégbefúvásos , Légkeveréses sütés , Turbo grill , 6<sup>th</sup> Sense Hús  és 6<sup>th</sup> Sense Maxicooking .

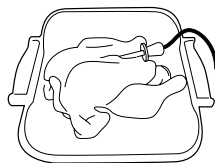
A tökéletes ételkészítési eredmény elérése érdekében rendkívül fontos, hogy a szondát megfelelően helyezze el. A szondát teljes terjedelmében szúrja be a hús leghúsosabb részébe, elkerülve a csontokat és a zsíros részeket (1. ábra).

Amennyiben szárnyast süt, a szondát oldalról szúrja be a mell közepébe, vigyázva arra, hogy a szonda hegye ne egy üreges részben álljon meg (2. ábra).

Amennyiben a hús vastagsága nem egyenletes, ellenőrizze, hogy megfelelően megsült-e, mielőtt kivesszi a sütőből. A szonda végét a sütőtér jobb oldali falában található lyukhoz csatlakoztassa.




1 ábra



2 ábra


**FONTOS:** A hússzonda elhelyezésekor vigyázzon a sütőtér falával és az étellel: ezek forróak lehetnek.

A hússzonda sütőtérbe való behelyezését egy sípszó jelzi, és a kijelzőn megjelenik a  ikon és a célhőmérséklet.



Ha a hússzondát egy funkció kiválasztása közben csatlakoztatja, a kijelző átvált az alapértelmezett hússzonda célhőmérsékletre.



Nyomja meg a  gombot a beállításokhoz.

Forgassa el a  kapcsolót a hússzonda célhőmérsékletének beállításához.



Nyomja meg a  kapcsolót a jóváhagyáshoz.


Forgassa el a  kapcsolót a sütőtér hőmérsékletének beállításához.



Nyomja meg a  vagy a  gombot a jóváhagyáshoz, és indítsa el a sütési ciklust.


A sütési ciklus közben a kijelzőn a hússzonda célhőmérséklete látszik.

Amikor az étel eléri a beállított célhőmérsékletet, a sütési ciklus leáll, és a kijelzőn az „End” felirat jelenik meg.



Az „End” felirat megjelenése után a sütési ciklus újraindítható úgy, hogy elforgatja a  kapcsolót, és módosítja a hússzonda célhőmérsékletét, a korábban ismertetett módon.


Nyomja meg a  vagy a  gombot a jóváhagyáshoz, és indítsa újra a sütési ciklust.

**MEGJEGYZÉS:** a hússzondával történő sütési ciklus közben is lehetőség van arra, hogy a  elforgatásával módosítsa a hússzonda célhőmérsékletét.

Nyomja meg a  gombot a sütőtér hőmérsékletének módosításához.


A 149. oldalon található táblázatban megtalálja az egyes húsfajtákhoz legmegfelelőbb sütési hőmérsékleteket.

A hússzondát bármikor behelyezheti, akár a sütési ciklus közben is. Ilyenkor fontos, hogy újra beállítsa a sütési funkció paramétereit.


Ha a hússzonda nem használható az adott funkcióval, a sütő leállítja a sütési ciklust, és figyelmeztető hangjelzést ad. Ilyenkor csatlakoztassa le a hússzondát vagy nyomja meg a  gombot egy másik funkció kiválasztásához.

A késleltetett indítású és az előmelegítési fázis nem kompatibilis a hússzondával.

**9 SÜTŐVILÁGÍTÁS**

Nyomja meg a  gombot a sütőtéri világításának be- vagy kikapcsolásához.


Az Eco hőlégbefúvás  funkció során a lámpa 1 perc után kikapcsol.

A Pírolízis ciklus  közben (ha van) a sütővilágítás nem kapcsolható be.

Hússzondával (ha van) végzett sütési ciklus közben a világítás mindig be van kapcsolva.


**10 GOMBZÁR**

*A kezelőpanel gombjainak zárolása.*

Tartsa lenyomva a  gombot legalább 5 másodpercig.



*Kikapcsolás.*

Tartsa lenyomva a  gombot legalább 5 másodpercig.










*Biztonsági okokból a sütő a sütési ciklus során bármikor kikapcsolható a BE/KI gomb megnyomásával.*

## FUNKCIÓLEÍRÁSOK TÁBLÁZATA

		FUNKCIÓLEÍRÁSOK TÁBLÁZATA		
Hagyományos funkció		<b>HAGYOMÁNYOS (ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS)</b>	Bármilyen típusú étel csak egy szinten történő sütése. Használja a 3. szintet. Pizzákhoz, sós pitékhez, illetve folyékony töltelékű édességekhez viszont használja az 1. vagy 2. szintet. Az elkészítendő étel behelyezése előtt melegítse elő a sütőt.	
		<b>GRILLEZÉS</b>	Karaj, rablólhús és kolbász grillezése; csőben sült zöldségek sütése vagy kenyér pirítása. Javasoljuk, hogy az ételt a 4. vagy 5. szinten helyezze el. Húsok grillezésekor ajánlatos zsírfogó tálcát használni a sütés közben lecsöpögő saft összegyűjtésére. A zsírfogó tálcát a 3./4. szintre helyezze, és adjon hozzá kb. fél liter vizet. A sütő előmelegítése nem szükséges. Sütés közben a sütő ajtaját zárva kell tartani.	
		<b>HŐLÉGBEFÚVÁS</b>	Ugyanazt az elkészítési hőmérsékletet igénylő, de különböző étel (pl. hal, zöldségek, sütemények) több (legfeljebb három) szinten történő egyidejű sütése. Ezzel a funkcióval elkerülhető az, hogy az ételek átvegyék egymás szagát. Egy szinten történő sütésnél használja a 3. szintet, két szintnél az 1. és 4. szintet, három szintnél pedig az 1., 3. és 5. szintet. Használat előtt melegítse elő a sütőt.	
		<b>LÉGKEVERÉSES SÜTÉS</b>	Húsok, töltött piték (sajttorta, rétes, gyümölcsös pite), és töltött zöldségek egy szinten történő sütéséhez használható. Ez a funkció megszakításos, kíméletes légkeverést alkalmaz, amely megakadályozza az ételek túlzott kiszáradását. Használja a 2. szintet. Étél behelyezése előtt várja meg az előmelegítés végét.	
6 <sup>th</sup> Sense funkciók			<b>6<sup>th</sup> Sense CASSEROLE</b>	Ez a funkció automatikusan kiválasztja a legjobb sütési üzemmódot és hőmérsékletet bármilyen tésztával kombinált étel sütéséhez (lasagne, canelloni stb.). A hőmérséklet adott tartományban módosítható, tökéletesen a különböző receptekhez és egyéni ízléshez igazítva. Használja a 2. szintet. A sütő előmelegítése nem szükséges.
			<b>6<sup>th</sup> Sense HÚS</b>	Ez a funkció automatikusan kiválasztja a legjobb sütési üzemmódot és hőmérsékletet bármilyen fajtájú hús sütéséhez (szárnyas, marha, borjú, sertés, bárány stb.). A hőmérséklet adott tartományban módosítható, tökéletesen a különböző receptekhez és egyéni ízléshez igazítva. Ez a funkció megszakításos, kíméletes légkeverést alkalmaz, amely megakadályozza az ételek túlzott kiszáradását. Használja a 2. szintet. A sütést megelőzően nem szükséges a sütő előmelegítése.
			<b>6<sup>th</sup> Sense MAXI COOKING</b>	Ez a funkció automatikusan kiválasztja a legjobb sütési üzemmódot és hőmérsékletet nagy (2,5 kg-nál nehezebb) egybesült húsok sütéséhez. Sütés közben ajánlatos megfordítani a húst, hogy mindkét oldala egyenletesen meg tudjon pirulni. A túlzott kiszáradás megelőzése érdekében érdemes néha meglocsolni a húst. A hús mérete alapján az 1. vagy 2. szintet használja. A sütést megelőzően nem szükséges a sütő előmelegítése.
			<b>6<sup>th</sup> Sense KENYÉR</b>	Ez a funkció automatikusan kiválasztja a legjobb sütési üzemmódot és hőmérsékletet bármilyen fajtájú kenyér sütéséhez (bagett, zsemle, szendvicskenyér stb.). A hőmérséklet adott tartományban módosítható, tökéletesen a különböző receptekhez és egyéni ízléshez igazítva. Használja a 2. szintet. A sütő előmelegítése nem szükséges.
			<b>6<sup>th</sup> Sense PIZZA</b>	Ez a funkció automatikusan kiválasztja a legjobb sütési üzemmódot és hőmérsékletet bármilyen fajtájú pizza sütéséhez (vékony pizza, házas pizza, focaccia stb.). A hőmérséklet adott tartományban módosítható, tökéletesen a különböző receptekhez és egyéni ízléshez igazítva. Használja a 2. szintet. A sütő előmelegítése nem szükséges.
			<b>6<sup>th</sup> Sense TÉSztAFÉLÉK</b>	Ez a funkció automatikusan kiválasztja a legjobb sütési üzemmódot és hőmérsékletet bármilyen cukrásztermék sütéséhez (keksz, piskóta, gyümölcstorta stb.). A hőmérséklet adott tartományban módosítható, tökéletesen a különböző receptekhez és egyéni ízléshez igazítva. Használja a 2. vagy 3. sütőszintet. A sütő előmelegítése nem szükséges.

## FUNKCIÓLEÍRÁSOK TÁBLÁZATA









<b>Speciális funkciók</b>	 <b>GYORS ELŐMELEGÍTÉS</b>	<p>A sütő gyors előmelegítéséhez. Az előmelegítési fázis végén a sütő automatikusan kiválasztja a hagyományos sütés funkciót. Étél behelyezése előtt várja meg az előmelegítés végét.</p>
	 <b>TURBÓ GRILL</b>	<p>Nagy egybesült húsok sütéséhez (báránycomb, marhahús, csirke). Az ételt a középső szinteken helyezze el. Ajánlatos zsírfogó tálcát használni a sütés közben lecsöpögő szaft összegyűjtésére. A tálcát az 1./2. szinten helyezze el, és töltsön bele kb. fél liter vizet. A sütő előmelegítése nem szükséges. Sütés közben a sütő ajtaját zárva kell tartani. Ezzel a funkcióval lehetséges a forgónyárs használata, amennyiben rendelkezésre áll a szükséges tartozék.</p>
	 <b>ECO HŐLÉGBEFÚVÁS</b>	<p>Töltött húsok és hússzeletek sütése egy szinten. Ez a funkció megszakításon, kíméletes légkeverést alkalmaz, amely megakadályozza az ételek túlzott kiszáradását. Az ECO funkció használatakor a sütő világítása ki van kapcsolva sütés közben, de ideiglenesen újra bekapcsolható a megerősítés gomb megnyomásával. A maximális energiahatékonyság elérése érdekében azt tanácsoljuk, hogy sütés közben ne nyissa ki az ajtót. Ajánlott a 3. szint használata. A sütő előmelegítése nem szükséges.</p>
	 <b>MELEGEN TARTÁS</b>	<p>A frissen elkészült ételek meleg és ropogós állapotban tartása (pl. húsok, rántott ételek, felfújtak). Azt javasoljuk, hogy az ételt a középső szinten helyezze el.</p>
	 <b>KELESZTÉS</b>	<p>Sós vagy édes tészták optimális mértékű kelesztése. Helyezze a tésztát a 2. szintre. A sütő előmelegítése nem szükséges. A kelesztés sikere érdekében ne aktiválja ezt a funkciót, ha az előző sütési ciklus miatt a sütő még mindig forró.</p>
	 <b>PIROLÍZISES AUTOMATIKUS SÜTŐTISZTÍTÁS (ha van)</b>	<p>A sütés során keletkezett szennyeződések eltávolítása egy magas (kb. 500 °C) hőmérsékleten lefuttatott ciklussal. Kétféle automatikus tisztítási ciklus közül lehet választani: teljes ciklus (PYRO) és energiatakarékos ciklus (ECO). A teljes ciklus használata rendkívül szennyezett sütő esetén ajánlott, míg a rövidebb ciklust érdemes gyakrabban lefuttatni.</p>
	 <b>SMARTCLEAN™ TISZTÍTÁSI CIKLUS (ha van)</b>	<p>A sütés során keletkezett szennyeződés eltávolítása alacsony hőmérsékletű ciklussal. A speciális zománc és a cellulóz törőkendőből felszabaduló víz ciklus alatti kombinált használata megkönnyíti a szennyeződés eltávolítását. Öntsön 200 ml vizet a sütőtér aljára, és ha a sütő teljesen kihűlt, indítsa el a ciklust.</p>

SÜTÉSI TÁBLÁZAT						
Recept	Funkció	Előmelegítés	Sütési szint (alulról)	Hőmérs. (°C)	Idő (perc)	Tartozékok és megjegyzések
Piskóta		-	2/3	160-180	30-90	Tortaforma rácson
		Igen	1-4	160-180	30-90	4. szint: Tortaforma rácson 1. szint: Tortaforma rácson
Töltött torták (sajttorta, rétes, gyümölcs torta)		-	3	160-200	30-85	Zsír fogó tálca/süteményes tepsi vagy tortaforma rácson
		Igen	1-4	160-200	35-90	4. szint: Tortaforma rácson 1. szint: Tortaforma rácson
Kekszfélék/ aprósütemények		-	3	170-180	15--5	Zsír fogó tálca/süteményes tepsi
		Igen	1-4	160-170	20-45	4. szint: Rács 1. szint: Zsír fogó tálca/süteményes tepsi
Fánk		-	3	180-200	30-40	Zsír fogó tálca/süteményes tepsi
		Igen	1-4	180-190	35-45	4. szint: Sütő tepszi rácson 1. szint: Zsír fogó tálca/süteményes tepsi
Habcsók		Igen	3	90	110-150	Zsír fogó tálca/süteményes tepsi
		Igen	1-4	90	130-150	4. szint: Sütő tepszi rácson 1. szint: Zsír fogó tálca/süteményes tepsi
Pizza (vastag pizza, vékony pizza, focaccia)		-	2	220-250	20-40	Zsír fogó tálca/süteményes tepsi
		Igen	1-4	220-240	20-40	4. szint: Süteményes tepsi vagy sütő tepszi rácson 1. szint: Zsír fogó tálca/süteményes tepsi
Kenyér (szendvicsekényér) 0,5/1 kg		-	2	180-220	50-70	Zsír fogó tálca/süteményes tepsi
Kenyér (zsemle)		-	2	180-220	30-50	Zsír fogó tálca/süteményes tepsi
Kenyér		Igen	1-4	180-200	30-60	4. szint: Sütő tepszi rácson 1. szint: Zsír fogó tálca/süteményes tepsi
		Igen	3	250	10-15	Zsír fogó tálca/süteményes tepsi vagy rác
Fagyasztott pizza		Igen	1-4	250	10-20	4. szint: Sütő tepszi rácson 1. szint: Zsír fogó tálca/süteményes tepsi
		Igen	2	180-190	45-60	Tortaforma rácson
Sós sütemények (zöldséges pite, quiche lorraine)		Igen	1-4	180-190	45-60	4. szint: Tortaforma rácson 1. szint: Tortaforma rácson
		Igen	2	180-190	45-60	Tortaforma rácson



## SÜTÉSI TÁBLÁZAT














Sós leveles tészták (pl. Vol-au-vent)		Igen	3	190-200	20-30	Zsírfogó tálca/süteményes tepsi
		Igen	1-4	180-190	20-40	4. szint: Sütőtepsi rácson 1. szint: Zsírfogó tálca/süteményes tepsi
Lasagne/felfújtak/tepsis tészta/cannelloni		Igen	3	190-200	40-65	Zsírfogó tálca vagy sütőtepsi sütőrácson
Lasagne/felfújt		-	3	190-200	40-65	Zsírfogó tálca vagy sütőtepsi sütőrácson
Sült tészta/cannelloni		-	3	190-200	25-45	Zsírfogó tálca vagy sütőtepsi sütőrácson
Bárány/borjú/marha/sertés, 1 kg		-	3	190-200	60-90	Zsírfogó tálca vagy sütőtepsi sütőrácson
Báránycomb/csülök		-	3	2 (közepes)	60-90	Zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Csirke/nyúl/kacsa, 1 kg		-	3	220-230	50-80	Zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Pulyka/liba, 3 kg		-	2	190-200	90-150	Zsírfogó tálca vagy sütőtepsi sütőrácson
Bőrös sertés-sült 2 kg		-	2	170	110-150	Zsírfogó tálca vagy sütőtepsi sütőrácson
Tepsis/fóliás hal (filé, egész)		Igen	3	180-200	40-60	Zsírfogó tálca vagy sütőtepsi sütőrácson
Töltött zöldség (paradicsom, cukkini, padlizsán)		Igen	2	180-200	50-60	Sütőtepsi rácson
Pirítós		-	5	3 (magas)	3-6	Rács
Halfilé/steak		-	4	2 (közepes)	20-30	4. szint: Rács (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt) 3. szint: Zsírfogó tálca vízzel
Kolbász/rablóhús/sertésborda/hamburger		-	5	2-3 (közepes-magas)	15-30	5. szint: Rács (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt) 4. szint: Zsírfogó tálca vízzel
Sült csirke, 1-1,3 kg		-	2	2 (közepes)	55-70	2. szint: Rács (a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt) 1. szint: Zsírfogó tálca vízzel
Sült csirke, 1-1,3 kg		-	2	3 (magas)	60-80	2. szint: Forgónyárs (ha van) 1. szint: Zsírfogó tálca vízzel

SÜTÉSI TÁBLÁZAT						
<b>Sült burgonya</b>		-	3	2 (közepes)	35-55	Zsírfogó tálca/süteményes tepsi (a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt, ha szükséges)
<b>Csőben sült zöldség</b>		-	3	3 (magas)	10-25	Zsírfogó tálca vagy sütőtepsi sütőrácson
<b>Lasagne és húсок</b>		Igen	1-4	200	50-100*	4. szint: Sütőtepsi rácson
						1. szint: Zsírfogó tálca vagy sütőtepsi rácson
<b>Húсок és burgonya</b>		Igen	1-4	200	45-100*	4. szint: Sütőtepsi rácson
						1. szint: Zsírfogó tálca vagy sütőtepsi rácson
<b>Hal és zöldségek</b>		Igen	1-4	180	30-50*	4. szint: Sütőtepsi rácson
						1. szint: Zsírfogó tálca vagy sütőtepsi rácson
<b>Teljes fogás: Gyümölcslepény (5. szint)/lasagne (3. szint)/hús (1. szint)</b>		-	1-3-5	190	40-120*	5. szint: Sütőtepsi rácson
						3. szint: Sütőtepsi rácson
						1. szint: Zsírfogó tálca vagy sütőtepsi rácson
<b>Töltött sült húсок</b>		-	3	200	80-120*	Zsírfogó tálca vagy sütőtepsi rácson
<b>Hússzeletek (nyúl, csirke, bárány)</b>		-	3	200	50-100*	Zsírfogó tálca vagy sütőtepsi rácson


\* A sütési időtartamok becsült értékek. Az ételt ettől eltérő időpontokban is ki lehet venni a sütőből, egyéni preferenciáktól függően.

Hússzondás* receptek	
Hússzeletek	A hús végső belső hőmérséklete (°C)
Marhasült angolosan	48
Marhasült közepesen átsütve	60
Marhasült jól átsütve	68
Sült pulyka	75
Sült csirke	83
Sertéssült	75
Borjúsült	68




\* Csak egyes modelleknél

KIPRÓBÁLT RECEPTEK (AZ IEC 60350-1:2011-12 SZABVÁNYNAK MEGFELELŐEN)						
Recept	Funkció	Előmelegítés	Sütési szint (alulról)	Hőmérs. (°C)	Idő (perc)	Tartozékok* és megjegyzések
<b>IEC 60350-1:2011-12 7.5.2. §</b>						
Keksz	 **	-	3	150	35-50	Zsírfgó tálca/süteményes tepsi
		Igen	3	150	25-40	Zsírfgó tálca/süteményes tepsi
		Igen	1-4	150	25-35	4. szint: Süteményes tepsi 1. szint: Zsírfgó tálca/süteményes tepsi
<b>IEC 60350-1:2011-12 7.5.3. §</b>						
Kisebb sütemények	 **	-	3	170	25-35	Zsírfgó tálca/süteményes tepsi
		Igen	3	160	20-30	Zsírfgó tálca/süteményes tepsi
		Igen	1-4	160	25-35	4. szint: Süteményes tepsi 1. szint: Zsírfgó tálca/süteményes tepsi
<b>IEC 60350-1:2011-12 7.6.1. §</b>						
Zsírsgény piskóta	 **	-	2	170	30-40	Tortaforma rácson
		Igen	2	160	30-40	Tortaforma rácson
		Igen	1-4	160	35-45	4. szint: Tortaforma rácson 1. szint: Tortaforma rácson
<b>IEC 60350-1:2011-12 7.6.2. §</b>						
2 almás pite	 **	-	2	185	70-90	Tortaforma rácson
		Igen	2	175	70-90	Tortaforma rácson
		Igen	1-4	175	75-95	4. szint: Tortaforma rácson 1. szint: Tortaforma rácson
<b>IEC 60350-1:2011-12 9.2. §</b>						
Pírítós		-	4	3 (magas)	3-6	Rács
<b>IEC 60350-1:2011-12 9.3. §</b>						
Hamburgerek		-	4	3 (magas)	18-30	5. szint: Rács (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt) 4. szint: Zsírfgó tálca vízzel

\* Ha a tartozékok nem állnak rendelkezésre, megvásárolhatók a vevőszolgáltatótól.

\*\* A 6<sup>th</sup> Sense TÉSZA FÉLÉK  funkció a felső és alsó fűtőelemeket egyaránt használja, hőlégbefúvás nélkül. Előmelegítésre nincs szükség.

**A táblázatban feltüntetett adatok csúsztható polcok használata nélkül értendők. A próbákat ezek nélkül végezze.**

**Az üres sütő előmelegítése (az IEC 60350-1:2011-12 7.2. § szerint): próbálja ki a HAGYOMÁNYOS  , a HŐLÉGBEFÚVÁS  és a GYORS ELŐMELEGÍTÉS  funkciókat.**

**Energiahatékonysági osztály (az EN 60350-1:2013-07 szabvány szerint): A teszt elvégzéséhez használja az erre szolgáló táblázatot.**

## AJÁNLOTT HASZNÁLAT ÉS TIPPEK

**A sütési táblázat használatának módja**

A táblázat az optimális funkciót jelzi az egyes ételekhez, amelyeket egyszerre egy vagy több szinten lehet elkészíteni. A sütési idő az étel sütőbe helyezésével kezdődik, nem tartalmazza az előmelegítést (ahol ez szükséges). A sütési hőmérsékletek és időtartamok csupán útmutatásul szolgálnak, és ezek az étel mennyiségétől és a használt tartozék típusától függenek. Használja kezdetben a legalacsonyabb ajánlott értéket, és ha az étel nem sül át eléggé, állítsa magasabb értékekre. Használja a mellékelt tartozékokat, és lehetőleg sötét színű fém tortaformákat és tepsiket használjon. Jénai vagy kerámia anyagú edények és tartozékok is használhatók, bár így a sütési időtartamok valamivel hosszabbak lesznek. A legjobb eredmények elérése érdekében körültekintően kövesse a sütési táblázatban a különféle tartószintekre helyezendő (mellékelt) tartozékok kiválasztására vonatkozóan adott tanácsokat.

**Különböző ételek sütése egyszerre**

A „HŐLÉGBEFÚVÁS” funkció használatakor azonos hőmérsékletet igénylő, de különböző fajtájú ételeket (pl. hal vagy zöldségek) süthet különböző sütési szinteken. Vegye ki azt az ételt, amelyik kevesebb sütési időt igényel, és hagyja bent a sütőben azt az ételt, amely hosszabb sütési időt igényel.

**Édességek**

- Készítsen különleges édességeket a hagyományos funkció használatával csak egy tartószinten. Használjon sötét színű fém tortaformákat, és azokat mindig a mellékelt rácsra 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 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.
- A lédús töltelékű desszertekhez (sajttorta vagy gyümölcsös pite) használja a „LÉGKEVERÉSES SÜTÉS” funkciót. Ha a tésztafele alsó tésztaalapja átázott, állítsa alacsonyabbra a tartószintet, és szórja meg az alsó lapot kekszörlemennyel, mielőtt beletenné a töltelékét.

**Húsok**

- Használjon bármilyen tepsit vagy jénai edényt, amely megfelel a sütésre kerülő húsdarab méretének. Egybesültek 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 még 10–15 percig, vagy fedje be alufóliával.
- Ha húst kíván grillezni, válasszon minél inkább egyenletes vastagságú darabokat annak érdekében, hogy egységes sütési eredményt érjen el. A nagyon vastag húsdarabok hosszabb sütési időt igényelnek.

A hús felületének megégését megelőzendő, tegye alacsonyabbra a rácsot, az ételt így távolabb tartva a grilltől. A sütés kétharmadánál fordítsa meg az ételt.

A sütés közben keletkező szaft felfogásához helyezze a zsírfogó tálcát fél liter vízzel közvetlenül az alá a rács alá, amelyre a húst helyezte. Szükség szerint töltsön utána vizet.

**Forgónyárs (csak egyes modelleknél)**

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 foglalatba illesztené, és a megfelelő tartóra fektetné.

A füstképződés megelőzéséhez 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 sütés kétharmadánál szórja a mozzarella-t a pizzára.

**Tésztakelesztés funkció**

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.

## TISZTÍTÁS



- Soha ne használjon gőznyomással működő tisztítókészüléket.
- Csak akkor végezze a sütő tisztítását, ha az annyira lehűlt, hogy megérinthető.
- Válassza le a készüléket az áramforrásról.

## A sütő külseje

- A felületeket nedves, mikroszálas törölkendővel tisztítsa. Ha a felület erősen szennyezett, adjon néhány csepp mosogatószeret a vízhez. Száraz ruhával törölje át a megtisztított felületeket.

Ne használjon dörzshatású vagy korrozív tisztítószeret. Ha véletlenül ilyen termék érintkezik a készülékkel, azonnal tisztítsa meg azt egy nedves, mikroszálas törölkendővel.

## A sütő belseje

- Minden használatot követően hagyja egy kicsit hűlni a sütőt, majd tisztítsa meg lehetőleg akkor, amikor az még meleg, hogy el tudja távolítani az ételmaradványok (pl. a magas cukortartalmú ételek) által okozott szennyeződéseket és fröccsenésnyomokat.
- Ne használjon dörzshatású vagy korrozív tisztítószeret.
- Tisztítsa meg az ajtó üvegét megfelelő folyékony mosószerrel. A sütő ajtaját a tisztítás megkönnyítése érdekében el lehet távolítani (lásd KARBANTARTÁS).
- A grill felső fűtőeleme (lásd KARBANTARTÁS) leereszthető (csak egyes modelleknél) a sütő mennyezetének megtisztítása érdekében.

**MEGJEGYZÉS:** Nagy víztartalmú ételek hosszú időtartamú sütése esetén (pl. pizza, zöldségek stb.) az ajtó belsején és körben a tömítésen páralecsapódás keletkezhet. Amikor a sütő hideg, szárítsa meg az ajtó belsejét egy ronggyal vagy szivaccsal. Ne használjon dörzsszivacsot, illetve fém súrolópárnát vagy kaparókat. Az idő múlásával ezek károsíthatják a zománcozott felületeket és a sütőajtó üvegét.

## Tartozékok

- A tartozékokat minden használat után közvetlenül áztassa be mosogatószeres vízbe, használjon sütőkesztyűt, ha még forróak.
- Az ételmaradékok kefével vagy szivaccsal könnyen eltávolíthatók.

## A sütő hátsó falának és katalitikus oldalpaneleinek (ha vannak) tisztítása:

- Működtesse a sütőt üresen légkeveréses funkcióval 200 °C-on körülbelül egy óráig.
- Ezután hagyja lehűlni a készüléket, mielőtt egy szivaccsal eltávolítaná az ételmaradványokat.

Ne használjon dörzshatású vagy korrozív mosószeret, durva keféket, edénysúrolókat vagy sütőtisztító sprayket, amelyek károsíthatják a katalitikus felületeket és veszélyeztethetik a készülék öntisztító képességét.

## Tisztítási ciklus–pirolízis funkció



- A pirolízis ciklus közben tilos a sütőhöz nyúlni.
- A pirolízis ciklus közben tartsa távol a gyermekeket a sütőtől.
- A pirolízis ciklus közben és után tartsa távol az állatokat a sütőtől.

Ez a funkció a sütő belsejében a sütés közben keletkező fröccsenések nyomait kb. 500 °C hőmérsékleten leégeti. Ilyen hőmérsékleten a lerakódások könnyű hamuvá alakulnak át, amely a sütő kihűlése után nedves ruhával könnyen eltávolítható. A pirolízis funkciót azonban nem minden sütés után, hanem csak a sütő erősen szennyezett állapota, illetve az előmelegítés vagy a sütés során képződött füst és kellemetlen szag megléte esetén szabad bekapcsolni.

- Amennyiben a sütő egy főzőlap alatt található, úgy ügyelni kell arra, hogy az öntisztítás (hőbontás) során az égőfejek vagy elektromos főzőlapok ki legyenek kapcsolva.
- A pirolízis funkció bekapcsolása előtt ki kell szedni a készülékből a tartozékokat (az oldalsó rácsokat is).
- A sütőajtó optimális tisztítása érdekében a pirolízis funkció használata előtt a szennyeződés nagyját távolítsa el nedves ronggyal.

A készülék 2 pirolízis funkcióval rendelkezik:

1. Energiatakarékos ciklus (PYRO EXPRESS/ECO): Ennél a ciklusnál az áramfogyasztás mintegy 25%-kal kisebb a normál pirolízis ciklushoz képest. Használja rendszeres időközönként (ha 2–3 egymást követő alkalommal húst készített).
2. Normál ciklus (PYRO): Ez a ciklus az erősen szennyezett sütő alapos tisztítását garantálja.

**MEGJEGYZÉS:** A pirolízis funkció alatt a sütő ajtaja nem nyitható ki; mindaddig zárva marad, amíg a sütőtér belsejének hőmérséklete nem éri el a kellően biztonságosnak tartott értéket.

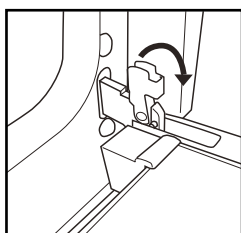
## KARBANTARTÁS

**VIGYÁZAT!**

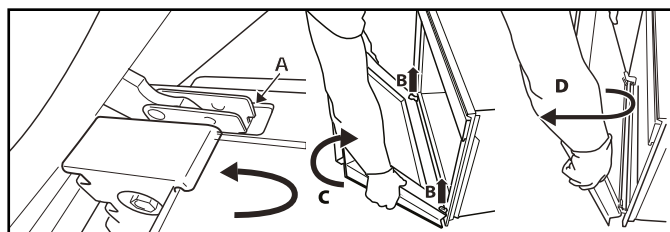
- Használjon védőkesztyűt.
- Győződjön meg arról, hogy a sütő lehűlt, mielőtt elvégezné az alábbi műveleteket.
- Válassza le a készüléket az áramforrásról.

## AZ AJTÓ LEVÉTELE

1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Emelje fel a kallantyúkat, és nyomja őket előre, amennyire lehetséges (1. ábra).
3. Zárja be az ajtót, amennyire lehet (A), emelje meg (B), és fordítsa el (C), amíg ki nem oldódik (D) (2. ábra).



1. ábra



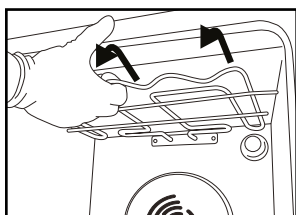
2. ábra

## Az ajtó visszaszerelése:

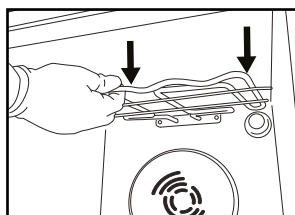
1. Illessze a zsanérokat a helyükre.
2. Nyissa ki teljesen az ajtót.
3. Engedje le a két reteszt.
4. Zárja be az ajtót.

A FELSŐ FŰTŐELEM MOZGATÁSA  
(CSAK BIZONYOS MODELLEKNÉL)

1. Távolítsa el az oldalsó tartozéktartó rácsokat.
2. Húzza ki egy kicsit a fűtőelemet (3. ábra), és engedje le (4. ábra).
3. A fűtőelem visszahelyezéséhez emelje azt fel, kissé húzza maga felé, közben pedig győződjön meg arról, hogy az az oldalsó tartóelemre kerül.



3. ábra

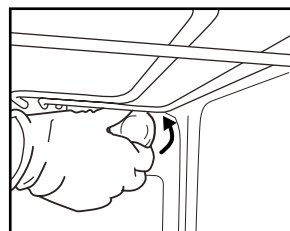


4. ábra

## A SÜTŐVILÁGÍTÁS IZZÓJÁNAK CSERÉJE

A hátsó sütővilágítás izzójának cseréje:

1. Válassza le a sütőt az áramforrásról.
2. Csavarja le a lámpafedelelet (5. ábra), cserélje ki az izzót (a típussal kapcsolatban lásd a megjegyzést), majd csavarja vissza a lámpafedeleletet.
3. Csatlakoztassa ismét a sütőt az áramforrásra.



5. ábra

## MEGJEGYZÉS:

- Csak 25–40 W/230 V, E-14 típusú, T300°C izzót vagy 20–40 W/230 V, G9 típusú, T300°C halogénizzót használjon.
- A készülékben található lámpát speciálisan elektromos készülékekhez tervezték, ezért nem alkalmas szobák megvilágítására (a Bizottság 244/2009/EK rendelete értelmében).
- Az izzók beszerezhetők a vevőszolgálattól.

## FONTOS:

- Halogénizzó használatakor tilos ahhoz pusztán kézzel nyúlni, mert az ujjlenyomatok miatt az izzó sérülhet.
- Ne működtesse a sütőt, ha a lámpafedél nincs visszahelyezve.

## HIBAEHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ

### A sütő nem működik

- 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.

### Nem működik az elektronikus programozó

- Ha a kijelzőn az „F” betű, utána pedig egy szám látható, vegye fel kapcsolatot a legközelebbi vevőszolgálattal.

Ilyenkor adja meg az „F” betűt követő számot.

### Nem lehet kinyitni az ajtót

- Kapcsolja ki a sütőt, majd kapcsolja be újra, hogy lássa, fennáll-e még a probléma.

**Fontos: pirolízises öntisztítás alatt (ha van) a sütő ajtaja nem nyitható ki.**

**Várjon, amíg a zár automatikusan kiold (lásd „A sütő öntisztítási ciklusa pirolízis funkcióval” című bekezdést).**

## VEVŐSZOLGÁLAT

### Mielőtt a vevőszolgálatot hívná

1. Ellenőrizze, hátha meg tudja oldani saját maga a problémát a „Hibaelhárítási útmutató” fejezetben adott javaslatok segítségével.
2. Kapcsolja ki, majd kapcsolja be újra a készüléket, hogy lássa, fennáll-e még a hiba.

**Ha elvégezte a fenti ellenőrzéseket, és a hiba még mindig fennáll, lépjen kapcsolatba a legközelebbi vevőszolgálattal.**

Mindig adja meg:

- a hiba rövid leírását;
- a sütő pontos modelljét és típusát;

- a szervizszám (a törzslapon a Service szó után álló szám) a sütőtér jobb oldali peremén található (akkor válik láthatóvá, ha a sütő ajtaja nyitva van). A szervizszám a garancialevélen is fel van tüntetve;
- a teljes címét;
- a telefonszámát.

*MEGJEGYZÉS: Ha bármilyen javításra van szükség, kérjük, a hivatalos vevőszolgálathoz forduljon (annak biztosítása érdekében, hogy eredeti alkatrészeket használjanak, és a javításokat megfelelően végezzék el).*

**SERVICE** 0000 000 00000



## A HÁZTARTÁSI KÉSZÜLÉKEK KISELEJTEZÉSE

- Ez a készülék újrahasznosítható vagy újrafelhasználható anyagok felhasználásával készült. A készülék leselejtezésekor a helyi hulladékkezelési szabályokkal összhangban járjon el. Leselejtezés előtt vágja le a tápkábeleket, hogy a készüléket ne lehessen a hálózati áramhoz csatlakoztatni.
- A háztartási gépek kezelésére, felújítására és újrahasznosítására vonatkozó legfrissebb információkért forduljon a helyileg illetékes hivatalhoz, a háztartási hulladékok begyűjtését végző vállalathoz vagy a készüléket Önnek értékesítő bolthoz.