

# FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

## AZ ÖN ÉS MÁSOK BIZTONSÁGA NAGYON FONTOS

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



Ez a veszély szimbólum a biztonságra vonatkozóan, amely figyelmezteti a felhasználókat az őket és másokat fenyegető lehetséges kockázatokra. Minden biztonsági figyelmeztetést megelőző a veszély szimbólum és a következő kifejezések egyike:

### VESZÉLY

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

### VIGYÁZAT

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

Minden biztonsági figyelmeztetés specifikusan részletezi a meglévő potenciális kockázatot, és jelzi, hogyan kell a készülék helytelen használatából eredő sérülés, kár és áramütés kockázatát csökkenteni. Gondosan tartsa be a következő utasításokat:

- A készüléket le kell választani az elektromos hálózatról bármilyen üzembe helyezési munka végzése előtt.
- A készülék üzembe helyezését 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, hacsak az a művelet nem szerepel kifejezetten a felhasználói kézikönyvben.
- A készülék földelése kötelező.
- Az elektromos kábelnek elég hosszúnak kell lennie a helyére beszerelt készüléknek a hálózati aljzathoz történő csatlakoztatásához.
- Az érvényes biztonsági előírások betartása érdekében a beszereléshez fel kell használni egy összpólusú, legalább 3 mm-es érintkezőtávolságú megszakító kapcsolót.
- Ne használjon többdugaszos elosztót, illetve hosszabbítót.
- Ne a hálózati vezetéknel fogva húzza ki a készüléket a konnektorból.
- A üzembe helyezést követően az elektromos alkatrészeknek hozzáférhetetlennek kell lenniük a felhasználó számára.
- Ne érjen a készülékhez semmilyen nedves testrészével, és ne használja meztaláb.
- A készülék kizárólag háztartási ételkészítő berendezésként történő használatra készült. Minden más típusú felhasználása tilos (pl. helyiségek fűtése). A gyártó a helytelen vagy szabálytalan használatból származó károkért felelősséget nem vállal.
- A készüléket bármilyen fizikai, érzékszervi vagy mentális fogyatékkal élő, illetve kellő tapasztalattal és a készülékre vonatkozó ismeretekkel nem rendelkező személyek (beleértve a gyermekeket) nem használhatják, kivéve, ha a biztonságukért felelős személy felügyelete alatt teszik, vagy ha ilyen személyek a készülék használatára nézve instrukciókat adtak.
- Használat közben a készülék hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A kisgyermeket távol kell tartani a készüléktől, és felügyelettel kell gondoskodni arról, hogy ne játszanak a készülékkel.
- Használat közben és után ügyeljen arra, hogy ne érjen hozzá a sütő belsejében levő fűtőelemekhez, mert azok égési sérülést okozhatnak. Ne hagyja, hogy a készülékhez ruhadarabokkal vagy más gyúlékony anyaggal hozzáérjenek, amíg valamennyi komponens kellőképpen le nem hűlt.
- A sütés végén óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját, hagyva, 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. A szellőzőrács szellőzését ne akadályozza.
- Az edények és tartozékok kivételéhez használjon konyhai kesztyűt és ügyeljen arra, hogy ne érjen hozzá a fűtőszálakhoz.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot a készülékbe vagy annak közelébe, ez ugyanis a készülék véletlen bekapcsolása esetén meggyulladhat.
- A készülékben ne használjon melegítéshez vagy sütéshez zárt tartályokat. A zárt edény belsejében fejlődő nyomás hatására felrobbanhat, és a készülékben kárt tehet.
- Ne használjon műanyagból készült edényeket.
- A túlhevült olaj és zsír könnyen meggyulladhat. Mindig legyen éber, amikor zsírban vagy olajban gazdag ételt süt.
- Sütéskor ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket!
- Ha alkoholos italokat használ az ételek elkészítésére (pl. rum, konyak, bor), ne feledje, hogy az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog. Ennek eredményeként az alkohol által kibocsátott gőzök az elektromos fűtőelemmel érintkezve belobbanhatnak.

## **A háztartási készülékek kiselejtezése**

- Ez a készülék újrahasznosítható vagy újrafelhasználható anyagok felhasználásával készült. Leselejtezőskor a helyi hulladékkezelési szabályokkal összhangban járjon el. A kiselejtezés előtt az elektromos kábel elvágásával tegye használhatatlanná a terméket.
- 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.

## ÜZEMBE HELYEZÉS

A sütő kicsomagolását követően ellenőrizze, hogy szállítás közben nem sérült-e meg a sütő, és hogy a sütő 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 BEFOGLALÓ EGYSÉG ELŐKÉSZÍTÉSE

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

### ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS

Győződjön meg arról, hogy a készülék adatlapján megadott feszültség megegyezik-e a hálózati feszültséggel. Az adatlap a sütő elülső szélén található (nyitott ajtónál látható).

- A hálózati kábelt (H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> típus) képzett technikusnak kell kicserélnie. Vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos vevőszolgálattal.

### 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 fel 200 °C-ra kb. egy óráig, hogy megszűnjön a szigetelőanyagokból és a kenőanyagokból származó szag- és füstképződés.

#### Használat alatt:


- Az ajtóra ne tegyen nehéz tárgyakat, mert ezek megrongálhatják.
- Ne kapaszkodjon az ajtóba, illetve ne akasszon semmit a fogantyúra.
- Ne fedje le a sütő belsejét alumíniumfóliával.
- A 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 légköri szereknek.

## KÖRNYEZETVÉDELMI TANÁCSOK

### A csomagolóanyag hulladékba helyezése

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

### A termék kislejtezése

- A készüléken található jelzés megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2002/96/EK európai irányelvben (WEEE) foglalt előírásoknak.
- A hulladékká vált termék szabályszerű elhelyezésével Ön 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.

### Energiatakarékosági ötletek

- A sütőt csak akkor melegítse elő, ha a sütési táblázat vagy a recept ezt írja elő.
- Használjon sötét lakkozott vagy mázas sütőformákat, mivel ezek sokkal jobban elnyelik a hőt.
- Kapcsolja ki a sütőt 10-15 perccel a beállított sütési idő letelte előtt. A hosszú sütést igénylő ételek tovább sülnék azután is, hogy a sütőt kikapcsolták.

## MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

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

## HIBAELEHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ

### A sütő nem működik:

- Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és hogy a sütő elektromos bekötése megtörtént-e.
- A sütőt kapcsolja ki, majd újra be, hogy lássa, fennáll-e még a probléma.

### Az ajtó nem nyitható ki:

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

- **Fontos:** Az öntisztítás alatt a sütő ajtaja nem nyitható ki. Várjon, amíg a zár automatikusan kiold (lásd „A sütő öntisztítási ciklusa pirolízis funkcióval” bekezdést).

### **Az elektronikus programozó nem működik:**

- Ha a kijelzőn az „F” betű, utána pedig egy szám látható, vegye fel kapcsolatot a legközelebbi vevőszolgálattal. Ilyen esetben adja meg az „F” betűt követő számot.

## **VEVŐSZOLGÁLAT**

### **Mielőtt a vevőszolgálatot hívná:**

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

### **Ha a fenti ellenőrzések után a hiba még mindig fennáll, lépjen kapcsolatba a legközelebbi vevőszolgálattal.**

Mindig adja meg:

- a hiba rövid ismertetését
- a sütő pontos modelljét és típusát;
- a szervizszámot (a törzslapon a Service szó után álló szám), amely 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 címe;
- a telefonszáma.

**SERVICE**



0000 000 00000

Ha bármilyen javítás válik szükségessé, kérjük, hívja fel a garancialevélen jelzett egyik hivatalos **vevőszolgálatot** (annak biztosítása érdekében, hogy eredeti alkatrészeket használnak, és a javításokat megfelelően végzik el).

## **TISZTÍTÁS**

**⚠ VIGYÁZAT**

- **Ne használjon gőznyomással működő tisztítókészülékeket.**
- **Csak akkor végezze a sütő tisztítását, amikor lehűlt.**
- **Szervizelés előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.**

### **A sütő külseje**

**FONTOS: Ne használjon dörzshatasú vagy korrozív mosószereket. Ha bármilyen ilyen termék véletlenül érintkezésbe kerül a készülékkel, nedves ruhával azonnal törölje le.**

- Egy nedves törölkendővel tisztítsa meg a felületeket. Ha nagyon piszkos, adjon néhány csepp mosogatószeret a vízhez. Száraz ruhával törölje át.

### **A sütő belseje**

**FONTOS: Ne használjon dörzsszivacsot, illetve fém súrolópárnát és kaparókat. Az idő múlásával ezek károsíthatják a zománcozott felületeket és a sütőajtó üvegét.**

- Minden használatot követően hagyja lehűlni a sütőt, tisztítsa meg lehetőleg akkor, amíg még meleg annak érdekében, hogy eltávolítsa az ételmaradványok (pl. a magas cukortartalmú ételek) által okozott szennyeződéseket és foltokat.
- Használjon speciális sütőtisztítókat, és kövesse a szer gyártójának utasításait.
- Tisztítsa meg az ajtó üvegét megfelelő folyékony mosószerezrel. A sütő ajtaját a tisztítás megkönnyítése érdekében el lehet eltávolítani (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 ruhával vagy szivaccsal.**

### **Tartozékok:**

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

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

**FONTOS: Ne használjon dörzshatasú vagy korrozív mosószereket, durva keféket, edénysúrolókat vagy sütőtisztító sprayket, amelyek károsíthatják a katalitikus felületeket, és veszélyeztethetik az öntisztító képességet.**

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

## KARBANTARTÁS

### VIGYÁZAT

- Használjon védőkesztyűt.
- Győződjön meg arról, hogy a sütő lehűlt, mielőtt a következő tevékenységeket végezné.
- Szervizelés előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.

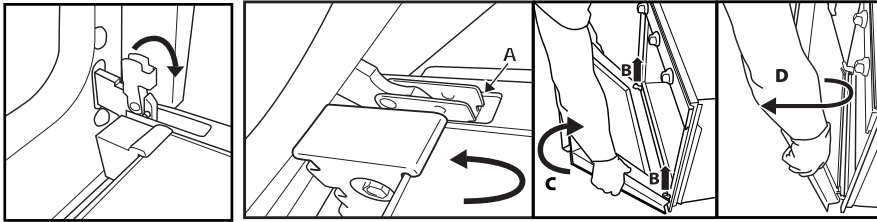
### AZ AJTÓ LEVÉTELE

#### 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).

#### 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.

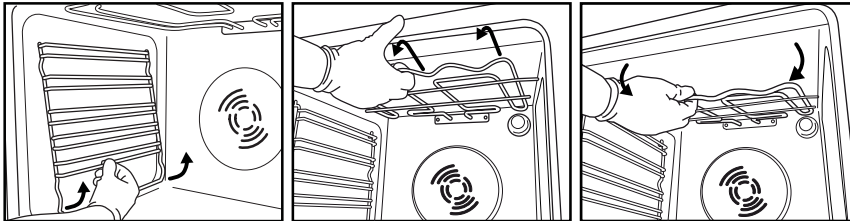


1. ábra

2. ábra

### A FELSŐ FŰTŐELEM MOZGATÁSA (CSAK BIZONYOS MODELLEKNÉL)

1. Távolítsa el az oldalsó tartozéktartó rácsokat (3. ábra).
2. Húzza ki egy kicsit a fűtőelemet (4. ábra), és engedje le (5. ábra).
3. A fűtőelem visszahelyezéséhez emelje azt fel, miközben kissé maga felé húzza, meggyőződve arról, hogy az oldalsó tartóelemekre kerül.



3. ábra

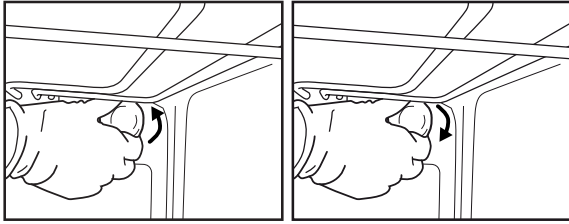
4. ábra

5. ábra

## A SÜTŐVILÁGÍTÁS IZZÓJÁNAK CSERÉJE

A hátsó sütővilágítás izzójának cseréje (ha van):

1. Válassza le a sütőt az áramforrásról.
2. Csavarozza le a lámpaburát (6. ábra), cserélje ki az izzót (lásd az izzótípusra vonatkozó megjegyzést), és csavarozza vissza a lámpaburát (7. ábra).
3. Csatlakoztassa ismét a sütőt az áramforrásra.



6. ábra

7. ábra

### MEGJEGYZÉS:

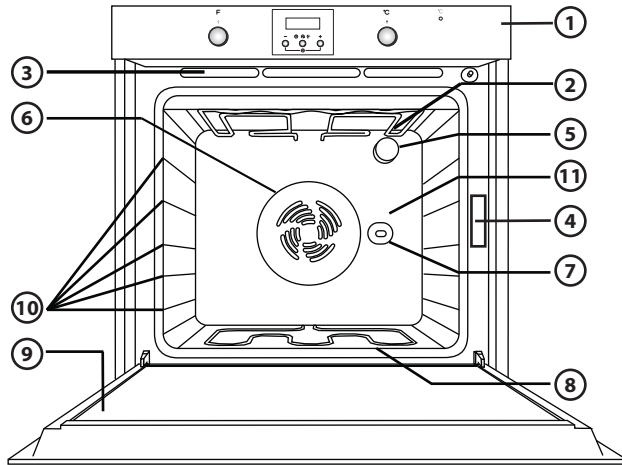
- Kizárólag 25-40 wattos/230 voltos, E-14 típusú, T300 °C izzókat vagy 20-40 wattos/230 voltos, G9 típusú, T300 °C halogénizzókat használjon (a készülék típusától függően).
- Az izzók beszerezhetőek a vevőszolgálattól.

### FONTOS:

- **Ne működtesse a sütőt, ha a lámpafedél nincs visszahelyezve.**

## UTASÍTÁSOK A SÜTŐ HASZNÁLATÁRA VONATKOZÓAN

AZ ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁSRA VONATKOZÓAN LÁSD AZ ÜZEMBE HELYEZÉS C. RÉSZT



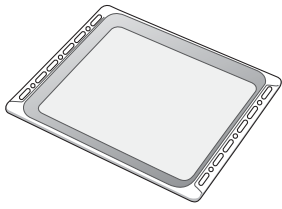
1. Vezérlőpanel
2. Felső fűtőelem/grill
3. Hűtőrendszer (ha van)
4. Adattábla (nem távolítható el)
5. Enyhe
6. Sütési ventilációs rendszer (ha van)
7. Forgónyárs (ha van)
8. Alsó fűtőelem (nem látható)
9. Ajtó
10. Tartószintek pozíciója
11. Hátsó fal

### MEGJEGYZÉS:

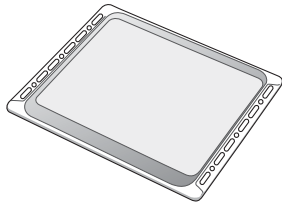
- A sütés végén, miután a sütőt már kikapcsolta, lehetséges, hogy a hűtőventilátor tovább működik egy bizonyos ideig.
- A termék megjelenése kissé eltérő lehet a rajzon láthatótól.

## **KOMPATIBILIS TARTOZÉKOK**

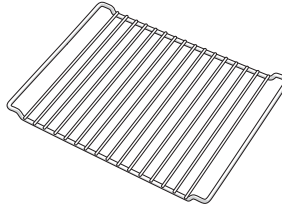
(a sütővel szállított tartozékokra vonatkozóan lásd a specifikációt)



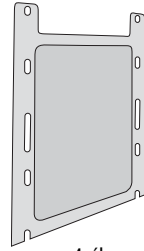
1. ábra



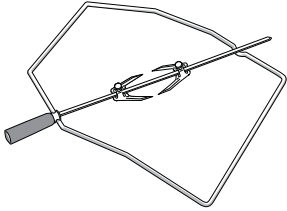
2. ábra



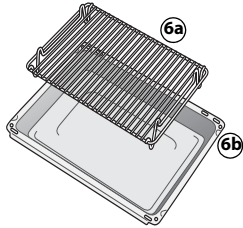
3. ábra



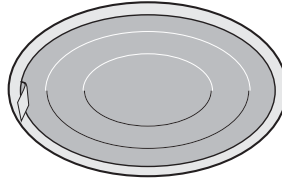
4. ábra



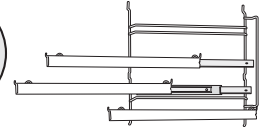
5. ábra



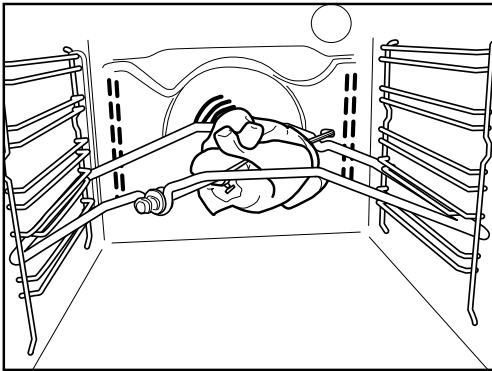
6. ábra



7. ábra



8. ábra



9. ábra

### **Zsírfogó tálca (1. ábra)**

A zsír és ételdarabkák felfogására, amikor a rács alá van helyezve, illetve hús, csirke és hal zöldségekkel együtt vagy önmagukban történő sütésénél tálként használható. A zsiradék kifröccsenésének és a füstképződés elkerülése érdekében öntsön egy kis vizet a tálcára.

### **Süteményes tepsi (2. ábra)**

Kekszek, sütemények és pizzák sütéséhez.

### **Rács (3. ábra)**

Ételek grillezésére vagy lábask, sütőformák és más sütőedények tartására. Bármelyik rendelkezésre álló szintre behelyezhető. A rácsot a görbülettel felfelé vagy lefelé is be lehet tenni.

### **Katalitikus oldalpanelek (4. ábra)**

Ezek a panelek olyan speciális mikroporózus zománcbevonattal rendelkeznek, amely felszívja a kifröccsent zsiradékot. Ajánlott, hogy végezzen el egy automatikus tisztítási ciklust zsiradékokban különösen gazdag étel sütése után (lásd TISZTÍTÁS).

### **Forgóyárs (5. ábra)**

A forgóyársat a megadottak (9. ábra) szerint használja. Ugyancsak nézze meg az „Ajánlott használat és tippek” c. szakasz tanácsait.

### **Grillsütő készlet (6. ábra)**

A készlet egy rácsot (6a) és egy zománczott edényt (6b) tartalmaz. Ezt a készletet a rácsra (3) kell helyezni, és a Grill funkciónál kell használni.

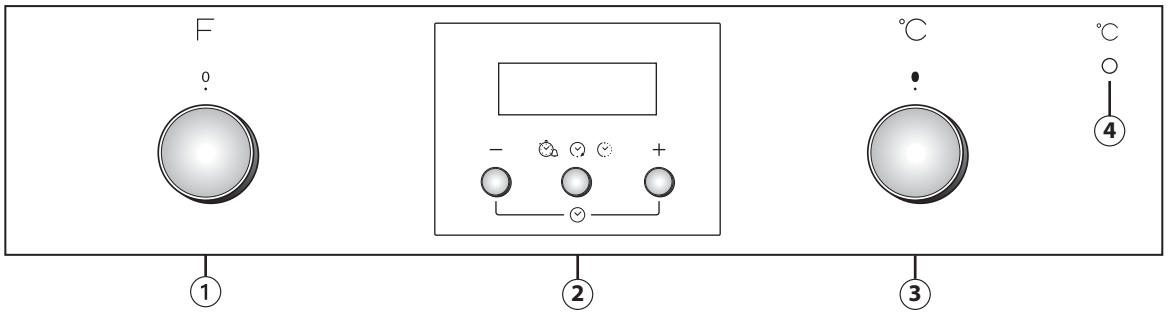
### **Zsírszűrő (7. ábra)**

**Csak** a különösen zsíros ételek sütésénél használja. Akassza a sütőtér hátsó falára a ventilátorral szemben. Ez a tartozék mosogatógépben tisztítható, és a légkeveréses funkcióval használható.

### **Kihúzható polcok (8. ábra)**

Lehetővé teszik a rácsok és a zsírfogó tálcák félig történő kihúzását a sütés alatt. Minden tartozékhoz megfelelők, és mosogatógépben tisztíthatók.

## A KEZELŐLAP BEMUTATÁSA



A gombok süllyesztett kivitelűek. A helyükről való kiemeléshez középen kell megnyomni őket.

A termék megjelenése kissé eltérő lehet a rajzon láthatótól.

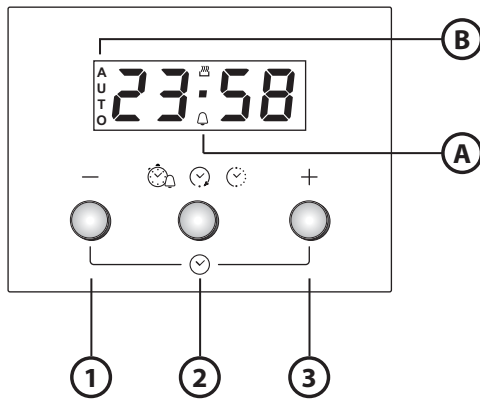
1. Funkcióválasztó gomb
2. Elektronikus programválasztó
3. Hőmérséklet-szabályozó gomb
4. Piros hőmérséklet-szabályozó kijelző.


## A SÜTŐ MŰKÖDTETÉSE


- Forgassa el a funkcióválasztó gombot a kívánt funkcióra.  
A sütő lámpája kigyullad.
- Forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombot az óramutató járásával egyező irányban a kívánt hőmérsékletre.  
A kiválasztott hőmérséklet elérésekor a hőmérséklet-szabályozó jelzőfénye felgyullad, majd elalszik.

Ha elkészült, forgassa el a gombokat „0” helyzetbe.

## Az elektronikus programválasztó használata



1. - gomb : a kijelzőn látható érték csökkentése
2.  gomb : különféle beállítások választása:
  - a. Időzítő
  - b. Sütési időtartam
  - c. Sütés vége időpont beállítása
3. + gomb : a kijelzőn látható érték növelése

- A.** A  szimbólum az időzítő funkció működését jelzi
- B.** Az **AUTO** szimbólum a beállítást erősíti meg

## A sütő első alkalommal történő használata


Az idő és a hangjelzés hangjának beállítása.

Amikor a sütőt a hálózati áramellátásra kapcsolja, az **AUTO** és a 0.00 villog a kijelzőn. Az idő beállításához nyomja meg egyszerre a - és + gombot: a központi pont villogni kezd. A + és - gombbal állítsa be az időt. Miután beállította a kívánt értéket, nyomja meg a középső gombot. A kijelzőn a „ton 1” felirat jelenik meg. A kívánt hang kiválasztásához nyomja meg a – gombot. Miután beállította a kívánt hangot, nyomja meg a középső gombot. Az idő módosításához járjon el a fentiek szerint.



## Időzítő beállítása

Az időzítő beállításához nyomja meg a középső gombot: a kijelző a 0.00 feliratot mutatja és a csengő szimbólum villog. Állítsa be az időzítőt a + gombbal (a legnagyobb beprogramozható érték 23 óra és 59 perc). A visszaszámlálás néhány másodperc múlva elindul. A kijelző megjeleníti az időt és a csengő világít, jelezve, hogy az időzítő be van állítva. A visszaszámlálás megtekintéséhez vagy módosításához nyomja meg ismét a középső gombot.











## A sütési időtartam beprogramozása

Miután a gombokkal beállította a kívánt sütési módot és hőmérsékletet, nyomja meg a középső gombot: a kijelzőn a 0.00 felirat jelenik meg és a csengő villogni kezd. Nyomja meg ismét a középső gombot: a kijelzőn a **dUR** és a 0.00 egymás után jelennek meg és az **AUTO** villogni kezd. Állítsa be a sütési időt a + és - gombbal (a legnagyobb beprogramozható érték 10 óra). Néhány másodperc múlva a kijelző megjeleníti az időt és az **AUTO** tovább világít, jelezve a beállítást. A hátralevő sütési idő megtekintéséhez vagy módosításához tartsa megnyomva a középső gombot két másodpercen át, majd nyomja meg ismét. A beállított idő végén a  szimbólum kikapcsol, a riasztó megszólal és az **AUTO** villog a kijelzőn. Nyomja meg bármelyik gombot a riasztás kikapcsolásához. A sütés leállításához állítsa a funkciókat és a hőmérséklet-szabályozó gombot nullára, majd tartsa megnyomva két másodpercen át a középső gombot.

## A sütés vége idő megjelenítése

















A sütési idő megadását követően nyomja meg a középső gombot: a kijelző a **End** szimbólumot mutatja, és a sütés vége idő valamint az **AUTO** felirat egymás után villog. Nyomja meg a + gombot a kívánt sütés vége idő megtekintéséhez (a sütést legfeljebb 23 óra és 59 perccel késleltetni lehet). Néhány másodperc múlva a kijelző megjeleníti az időt, a  szimbólum kikapcsol, az **AUTO** felirat tovább világít, jelezve a beállítást. A sütés vége idő megtekintéséhez vagy módosításához nyomja meg a középső gombot, majd nyomja meg ismét. A visszazámlálás végén kigyullad a  szimbólum és a sütő a kiválasztott sütési módot indítja.

## A FUNKCIÓK BEMUTATÁSA



FUNKCIÓK GOMB		
	<b>OFF</b>	A sütés megszakítása és a sütő kikapcsolása.
	<b>LÁMPA</b>	A sütőtér lámpájának bekapcsolása/kikapcsolása.
	<b>HAGYOMÁNYOS</b>	Bármilyen típusú étel egy szinten történő sütése. Használja a 2. szintet. Melegítse elő a sütőt a kívánt hőmérsékletre. Amikor kialszik a hőmérséklet-szabályozó jelzőfénye, akkor helyezhető be az étel a sütőbe.
	<b>KONVEKCIÓS SÜTÉS</b>	Folyékony töltelékű (édes vagy sós) piték egy szinten történő sütése. Ez a funkció két szinten történő sütésekhez is használható. Az ételek helyzetét sütés közben fordítsa meg az egyenletesebb sütés érdekében. Egy szinten történő sütésnél használja a 2. szintet, két szintnél pedig a 2. és 4. szintet. Használat előtt melegítse elő a sütőt.
	<b>GRILL</b>	Használja a grill funkciót karaj, rablólús, kolbász, zöldség sütéséhez és kenyérpírtáshoz. Javasoljuk, hogy az ételt a 4. szinten helyezze el. Húsok grillezésekor ajánlatos zsírfogó tálcát használni a sütés közben lecsöpögő szaft összegyűjtésére. A 3. szintre helyezze el, kb. fél liter víz hozzáadása mellett. 3-5 percig melegítse elő a sütőt. Sütés közben a sütő ajtajának zárva kell lennie.
	<b>TURBOGRILL</b>	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 1./2. szintre helyezze el, kb. fél liter víz hozzáadása mellett. Sütés közben ajánlatos forgatni a húst, hogy mindkét oldala egyenletesen tudjon megbarnulni. A sütő előmelegítése nem szükséges. Sütés közben a sütő ajtaját zárva kell tartani.
	<b>KIOLVASZTÁS</b>	Az ételek kiolvasztásának gyorsítására. Javasoljuk, hogy az ételt a középső szinten helyezze el. Javasoljuk, hogy a felületi kiszáradás elkerülése érdekében az élelmiszert hagyja benne a csomagolásában.
	<b>ALSÓ + KONVEKCIÓS SÜTÉS</b>	Gyümölcsök, sütemények, zöldségek, pizzák, csirke stb. egy szinten történő sütéséhez.
	<b>HŐLÉGBEFÚVÁS</b>	Ugyanolyan sütési hőmérsékletet igénylő, különböző típusú ételek (például hal, zöldségek, sütemények) sütéséhez is használható, egyszerre legfeljebb két szinten. Ez a funkció annak veszélye nélkül teszi lehetővé a sütést, hogy az egyik étel átvénne a másik szagát. Ajánlott a 2. szint használata az egyetlen szinten való sütés esetén. Két szinten történő sütéshez a sütő előmelegítését követően ajánlatos az 1. és 3. szintet használni.
	<b>ALSÓ MELEGÍTÉS</b>	Használja ezt a funkciót a sütni kívánt étel aljának pírításához. Ajánlatos az élelmiszert az 1. vagy 2. szintre helyezni. A funkció a lassú sütéshez is használható - pl. zöldségek és húspörkölteket esetén. Ebben az esetben használja a 2. szintet. A sütő előmelegítése nem szükséges.



# ÉTELKÉSZÍTÉSI TÁBLÁZAT

Recept	Funkció	Előfűtés	Sütési szint (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Tartozékok
Kelt tészták		Igen	2	150-175	35-90	Tortasütő rácson
		Igen	1-3	150-170	30-90	3. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson
Töltött torták (sajttorta, rétes, gyümölcs torta)		Igen	2	150-190	30-85	Zsírfogó tálca / süteményes tepsi vagy tortasütő rácson
		Igen	1-3	150-190	35-90	3. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson
Kekszek/Aprósütemények		Igen	2	160-175	20-45	Zsírfogó tálca/süteményes tepsi
		Igen	1-3	150-175	20-45	3. szint: rác 1. szint: zsírfogó tálca/süteményes tepsi
Fánk		Igen	2	175-200	30-40	Zsírfogó tálca/süteményes tepsi
		Igen	1-3	170-190	35-45	3. szint: tepsi rácson 1. szint: zsírfogó tálca/süteményes tepsi
Habcsók		Igen	2	100	110-150	Zsírfogó tálca/süteményes tepsi
		Igen	1-3	100	130-150	3. szint: tepsi rácson 1. szint: zsírfogó tálca/süteményes tepsi
Kenyér/Pizza/(Olasz)Lángos		Igen	2	190-250	12-50	Zsírfogó tálca/süteményes tepsi
		Igen	1-3	190-250	25-50	1. szint: tepsi rácson 3. szint: zsírfogó tálca/süteményes tepsi
Fagyasztott pizza		Igen	2	250	10-15	1. szint: Zsírfogó tálca / süteményes tepsi vagy rác
		Igen	1-3	250	10-20	3. szint: tepsi rácson 1. szint: zsírfogó tálca/süteményes tepsi
Sós torták (zöldségtorta, quiche)		Igen	2	175-200	40-50	Tortasütő rácson
		Igen	1-3	175-190	55-65	3. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson

Recept	Funkció	Előfűtés	Sütési szint (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Tartozékok
Vols-au-vent/Leveles tészta		Igen	2	175-200	20-30	Zsírfgó tálca/süteményes tepsi
		Igen	1-3	175-200	25-45	3. szint: tepsi rácson 1. szint: zsírfgó tálca/süteményes tepsi
Lasagna/Tepsis tészta/Cannelloni/Felfújta		Igen	2	200	45-55	Sütőforma rácson
Bárány/Borjú/Marha/Sertés 1 kg		Igen	2	200	80-110	Zsírfgó tálca vagy sütőforma rácson
Csirke/Nyúl/Kacsa 1 kg		Igen	2	200	50-100	Zsírfgó tálca vagy sütőforma rácson
Pulyka/Liba 3 kg		Igen	1/2	200	80-130	Zsírfgó tálca vagy sütőforma rácson
Tepsis/fóliás hal (filé, egész)		Igen	2	175-200	40-60	Zsírfgó tálca vagy sütőforma rácson
Töltött zöldség (paradicsom, cukkini, padlizsán)		Igen	2	175-200	50-60	Sütőforma rácson
Pirítóskenyér		Igen	4	200	2-5	rács
Halfilé / halszelet		Igen	4	200	20-30	4. szint: rác (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt)
						3. szint: zsírfgó tálca vízzel
Kolbász/Rablóhús/Borda/Hamburger		Igen	4	200	30-40	4. szint: rác (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt)
						3. szint: zsírfgó tálca vízzel
Sült csirke 1 - 1,3 kg		-	2	200	55-70	2. szint: rác (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
						1. szint: zsírfgó tálca vízzel
Sült csirke 1 - 1,3 kg		-	2	200	60-80	2. szint: forgónyárs
						1. szint: zsírfgó tálca vízzel
Marhasült angolosan 1 kg		-	2	200	35-45	Sütőforma rácson (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Báránycomb/Csülök		-	2	200	60-90	Zsírfgó tálca vagy sütőforma rácson (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Sült krumpli		-	2	200	45-55	Zsírfgó tálca / süteményes tepsi (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Rakott zöldség		-	2	200	20-30	Sütőforma rácson
Lasagna & Húsok		Igen	1-3	200	50-100	3. szint: tepsi rácson
						1. szint: zsírfgó tálca vagy sütőforma rácson

Recept	Funkció	Előfűtés	Sütési szint (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Tartozékok
Húsok & Burgonya		Igen	1-3	200	45-100	3. szint: tepsi rácson
						1. szint: zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson
Hal & Zöldség		Igen	1-3	175	30-50	3. szint: tepsi rácson
						1. szint: zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson

A táblázatban megadott idők a késleltetett kezdéssel végzett sütésre vannak megadva (ha ez elérhető). A sütési idők az ételtől függően ennél hosszabbak is lehetnek.

**MEGJEGYZÉS:** a sütő funkciók szimbólumai a rajzon ábrázoltaktól kissé eltérők is lehetnek.

**MEGJEGYZÉS:** A sütési hőmérsékletek és időtartamok tájékoztató jellegűek és 4 adagra vonatkoznak.

## AJÁNLOTT HASZNÁLAT ÉS TIPPEK

### A sütési táblázat használatának módja

A táblázat a legjobb funkciót jelzi, amelyet bármely adott ételhez kell használni, amely egyszerre egy vagy több szinten kerül elkészítésre. A sütési idő attól a pillanattól kezdődik, amikor az ételt a sütőbe helyezik, 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 sült eléggé, lépjen át magasabb értékekre. Használja a mellékelt tartozékokat, valamint lehetőleg sötét színű fém süteményes formákat és tepsiket. Jéni vagy kerámia anyagú edények és tartozékok is használhatók, bár így a sütési időtartamok valamivel hosszabbak lesznek. A legjobb eredmények elérése érdekében kövesse a sütési táblázatban arra vonatkozóan adott tanácsokat, amelyek a különféle tartószintekre helyezendő (mellékelt) tartozékok kiválasztására vonatkoznak. A sok vizet tartalmazó ételek sütésekor melegítse elő a sütőt.

#### **Különböző ételek sütése egyszerre**

A „KONVEKCIÓS SÜTÉS” funkció (ha van ilyen) használatakor lehetőség van ugyanazt a hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek (pl. hal és zöldségek) több szinten történő egyidejű sütésére. Vegye ki azt az ételt, amelyik kevesebb sütési időt igényel, és hagyja bent a sütőben azt az ételt, amely hosszabb sütési időt igényel.

#### **Édességek**

- Készítsen kényes édességeket a statikus funkció használatával csak egy tartószinten. Használjon sötét színű fém süteményes formákat, és azokat mindig a mellékelt rácsra helyezze. Egynél több szinten való sütéshez válassza a levegőkeringetős funkciót, és úgy rendezze el a süteményes formákat a tartószinteken, hogy azzal segítse a forró levegő optimális keringését.
- Annak ellenőrzéséhez, hogy a kelt sütemény elkészült-e, szúrjon egy fa fogpiszkálót a sütemény közepébe. ha a fogpiszkálóra nem ragad a tészta, a sütemény kész van.
- Tapadámentes tortasütő használata esetén ne vajazza meg a széleket, mert egyébként 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.
- Nedvűs töltelékkel készült édességek (sajttorta vagy gyümölcspitek) használja a „KONVEKCIÓS SÜTÉS” funkciót (ha van). Ha a sütemény alsó tésztaalapja átázott, állítsa alacsonyabbra a tartószintet, és szórja meg az alsó lapot zsemlemorzssával vagy kekszörleménnyel, mielőtt beletenné a töltelékét.

#### **Hús**

- Használjon bármilyen tepsit vagy jéni 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 izesíti a húst. Amikor a sült elkészült, hagyja pihenni a sütőben további 10-15 percig, vagy fedje be alufóliával.
- Amikor húst kíván grillezni, válasszon minél inkább egyenletes vastagságú darabokat annak érdekében, hogy egységes sütési eredményeket érjen el. A nagyon vastag húsdarabok hosszabb sütési időt igényelnek. Annak elkerülésére, hogy a hús kívül megégjen, tegye alacsonyabbra a rácsot, hogy így az ételt távolabb tartsa a grilltől. A sütés kétharmadánál fordítsa meg az ételt.

A sütés közben keletkező saft felfogásához helyezze a zsírfogó tálcat 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 illeszteni, és a megfelelő tartóra fektetni. A füstképződés elkerüléséhez és a sütés közben keletkező saft felfogásához helyezze a zsírfogó tálcat fél liter vízzel az első tartószintre. A rúdon egy műanyag fogantyú van, amelyet a sütés megkezdése előtt le kell venni, és a sütés végén kell használni az égési sérülések megelőzésére, amikor az ételt kivesszi a sütőből.

#### **Pizza**

Egyhőn zsíroszza meg a tepsiket, hogy a pizza lapja ropogós legyen. A sütés kétharmadánál szórja a mozzarella-t a pizzára.

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

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