

# FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

## AZ ÖN ÉS MÁSOK BIZTONSÁGA RENDKÍVÜL 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 utasításával 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 hálózati kábel cseréjét szakképzett villanyszerelő végezze. Vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos vevőszolgálattal.
- 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 testrészeivel, és ne használja mezítláb.
- 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 8 éves vagy annál idősebb gyermekek használhatják. A csökkent fizikai, érzékelési vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve azok, akik nem rendelkeznek a termékkel kapcsolatos tapasztalattal és tudással, csak abban az esetben használhatják, ha felügyelet alatt állnak, vagy előzetesen utasításokkal látták el őket a készülék biztonságos használatát illetően, valamint tisztában vannak az esetleges veszélyekkel. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék tisztítását és karbantartását gyermek ne végezze felügyelet nélkül.
- 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 a készülék és a hozzáférhető alkatrészek felforrósodnak. Ügyeljen arra, hogy ne érjen hozzá a fűtőelemekhez. Folyamatos felügyelet híján a 8 év alatti gyermekeket távol kell tartani a készüléktől.
- 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 anyagokat 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.
- Az elkészült étel száradása alatt nem szabad felügyelet nélkül hagyni a készüléket.
- Ha alkoholos italokat használ az ételek elkészítéséhez (pl. rum, konyak, bor), ne feledje, hogy az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog. Ennek eredményeként az alkohol által kibocsátott gőzök az elektromos fűtőelemmel érintkezve belobbanhatnak.
- Ne használjon gőznyomással működő tisztítóeszközöket.
- A pirolízisciklus közben tilos a sütőhöz nyúlni. A pirolízisciklus közben a gyermekeket tartsa távol a sütőtől (csak a Pirolízis funkcióval rendelkező sütőkre vonatkozik).
- Kizárólag olyan hőmérséklet-érzékelőt használjon, amely ehhez a sütőhöz ajánlott.
- Ne használjon durva, korrozív tisztítószereket vagy éles fém kaparókat a sütőajtó üvegeinek tisztításához, ugyanis azok összekarcolhatják a felületét, ami az üveg töréséhez vezethet.
- Mielőtt kicserélné a sütővilágítás izzóját, győződjön meg róla, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy elkerülje az áramütés veszélyét.

## 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 asztalomunkát 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 tömitse 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 kislejtése**

- 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 süstést igénylő ételek tovább sülnek azután is, hogy a sütőt kikapcsolták.

## MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

- Ez a sütő, mely érintkezhet élelmiszerekkel, megfelel az 1935/2004. sz. európai rendeletnek (CE), és ezt a 2006/95/EK sz. „Alacsony feszültségű irányelv” (mely helyettesíti a 73/23/EGK irányelvet és annak későbbi módosításait) előírásainak, illetve az „EMC” 2004/108/EK védelmi előírásainak megfelelően tervezték, gyártották és árusították.

# HIBAE LHÁRÍTÁSI 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 dörzshatású 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 mosogatószert 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 mosószerrel. 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 dörzshatású 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.

## **Pirolízis funkciójú (ha van) sütők tisztítási ciklusa:**

### **! VIGYÁZAT**

- **A pirolízisciklus közben tilos a sütőhöz nyúlni.**
- **A pirolízisciklus közben tartsa távol a gyermekeket a sütőtől.**

Ezzel a funkcióval mintegy 500 °C-os hőmérsékleten elégetésre kerülnek a sütő használata közben keletkezett szennyeződések. Ezen a magas hőfokon a lerakódások olyan finom hamuvá égnek, amelyek a sütő kihűlése után nedves szivaccsal könnyen eltávolíthatók. 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 automatikus tisztítás (pirolízis) során az égőfejek vagy elektromos főzőlapok ki legyenek kapcsolva.
- A pirolízis funkció bekapcsolása előtt ki kell szedni a készülékből a tartozékokat.  
A készülék 2 pirolízis funkcióval rendelkezik:
  1. Energiatakarékos ciklus (PYRO EXPRESS/ECO): az áramfogyasztás mintegy 25%-kal kisebb a standard pirolízis ciklushoz képest. Használja rendszeres időközönként (ha legalább 2–3 egymást követő alkalommal húst készített).
  2. Standard ciklus (PYRO): garantálja az erősen szennyezett sütő alapos tisztítását.
- Ettől függetlenül, az adott számú sütést követően – a szennyezettség mértéke alapján – a készülék kijelzőjén egy öntisztítási ciklus lefuttatását javasoló üzenet jelenik meg.

**Megjegyzés: A pirolízis funkció közben a sütő ajtaja blokkolva van, és mindaddig nem lehet kinyitni azt, amíg a sütőtér belsejének hőmérséklete el nem éri a kellően biztonságosnak tartott értéket.**

## **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.**

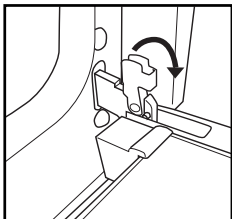
## **AZ AJTÓ LEVÉTELE**

### **Az ajtó levétele:**

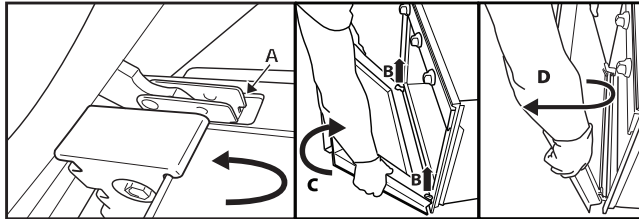
1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Emelje fel a kallantýukat, és nyomja őket előre, amennyire lehetséges (1. ábra).
3. Zárja be az ajtót amennyire lehet (A), emelje meg (B), és fordítsa el (C), amíg ki nem oldódik (D) (2. ábra).

### **Az ajtó visszaszerelése:**

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



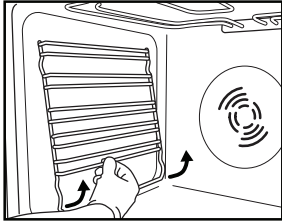
1. ábra



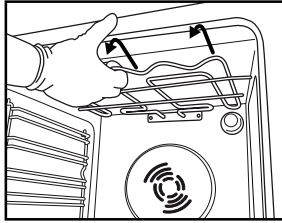
2. ábra

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

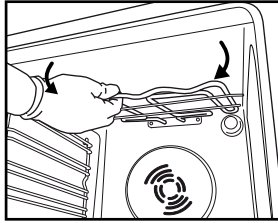
1. Távolítsa el az oldalsó tartozéktartó rácsokat (3. ábra).
2. Húzza ki egy kicsit a fűtőelemet (4. ábra), és engedje le (5. ábra).
3. A fűtőelem visszahelyezéséhez emelje azt fel, miközben kissé maga felé húzza, meggyőződve arról, hogy az oldalsó tartóelemekre kerül.



3. ábra



4. ábra



5. ábra

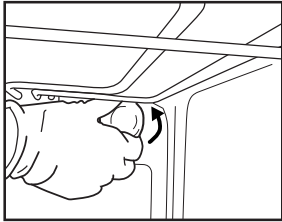
## **A SÜTŐVILÁGÍTÁS IZZÓJÁNAK CSERÉJE**

**A hátsó sütővilágítás izzójának cseréje (ha van):**

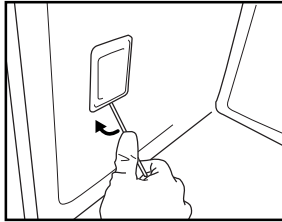
1. Válassza le a sütőt az áramforrásról.
2. Csavarozza le a lámpaburát (6. ábra), cserélje ki az izzót (lásd az izzótípusra vonatkozó megjegyzést), és csavarozza vissza a lámpaburát (7. ábra).
3. Csatlakoztassa ismét a sütőt az áramforrásra.

**Az oldalfali lámpa cseréje (ha van):**

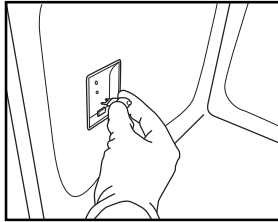
1. Válassza le a sütőt az áramforrásról.
2. Vegye le az oldalsó tartozéktartó rácsokat, ha vannak (3. ábra).
3. Egy csavarhúzóval emelje ki a lámpafedelelet (7. ábra).
4. Cserélje ki az izzót (a lámpatípussal kapcsolatosan lásd a megjegyzést) (8. ábra).
5. Helyezze vissza a lámpafedelelet, és nyomja határozottan, amíg a helyére nem kattan (9. ábra).
6. Szerelje vissza az oldalsó tartozéktartó rácsokat.
7. Csatlakoztassa ismét a sütőt az áramforrásra.



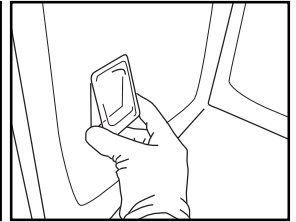
6. ábra



7. ábra



8. ábra



9. ábra

### **Megjegyzés:**

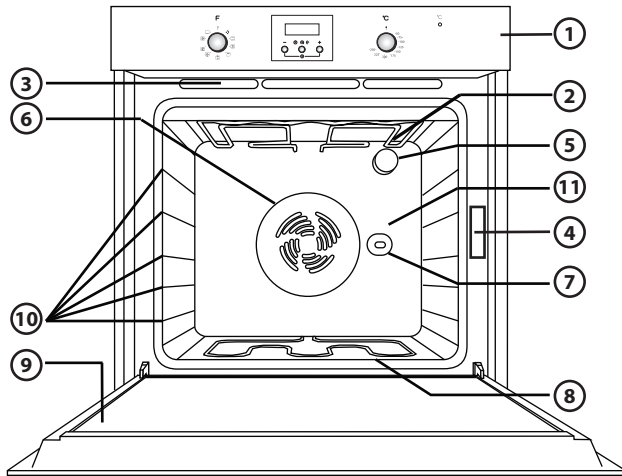
- Csak 25-40W/230 V, E-14 típusú, T300 °C izzót, vagy 20-40W/230 V, G9 típusú, T300 °C halogénizzót használjon.
- A készülékben található lámpát speciálisan elektromos készülékekhez tervezték, ezért nem alkalmas szobák megvilágítására (a Bizottság 244/2009/EK rendelete értelmében).
- Az izzók beszerezhetők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

### **FONTOS:**

- **Halogénizzó használatakor tilos ahhoz fedetlen kézzel nyúlni, mert az ujjlenyomatok miatt károsodás történhet.**
- **Ne működtesse a sütőt, ha a lámpafedél nincs visszahelyezve.**

# UTASÍTÁSOK A SÜTŐ HASZNÁLATÁRA VONATKOZÓAN

AZ ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁSRA VONATKOZÓAN LÁSD AZ ÜZEMBE HELYEZÉS C. RÉSZT



**Megjegyzés:** A termék megjelenése kissé eltérő lehet a rajzon láthatótól.

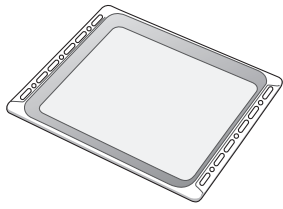
1. Vezérlőpanel
2. Felső fűtőelem/grill
3. Hűtőrendszer (ha van)
4. Adattábla (nem távolítható el)
5. Enyhe
6. Sütési ventilációs rendszer (ha van)
7. Forgónyárs (ha van)
8. Alsó fűtőelem (nem látható)
9. Ajtó
10. Tartósínek pozíciója
11. Hátsó fal

**Megjegyzés:**

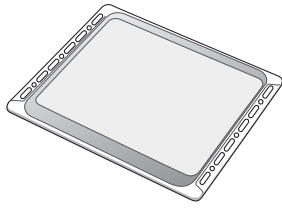
- A sütés végén, miután a sütőt már kikapcsolta, lehetséges, hogy a hűtőventilátor tovább működik egy bizonyos ideig.

## **KOMPATIBILIS TARTOZÉKOK**

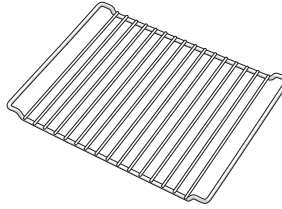
(a sütővel szállított tartozékokra vonatkozóan lásd a specifikációt)



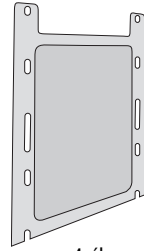
1. ábra



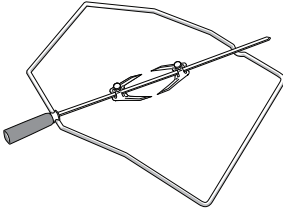
2. ábra



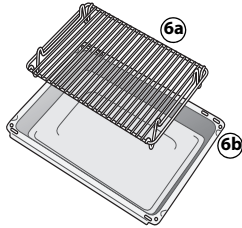
3. ábra



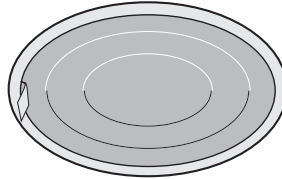
4. ábra



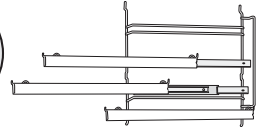
5. ábra



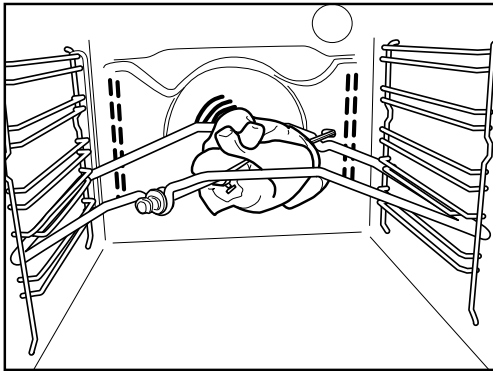
6. ábra



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 zsíradék 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 lábasok, sütőformák és más sütőedények megtartására. Bármelyik rendelkezésre álló szintre behelyezhető. A rácsot a görbülettel fölfelé vagy lefelé is be lehet tenni.

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

Ezek a panelek olyan speciális mikroporózus zománcbevonattal rendelkeznek, amely felszívja a kifröccsent zsíradékot. A zsíradékban különösen gazdag étel sütése után ajánlott elvégezni egy automatikus tisztítási ciklust (lásd TISZTÍTÁS).

### **Forgóvárs (5. ábra)**

A forgóvársat a 9. ábrán megadottak szerint használja. Ugyancsak nézze meg az „Ajánlott használat és tippek” c. rész 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 funkcióval kell használni.

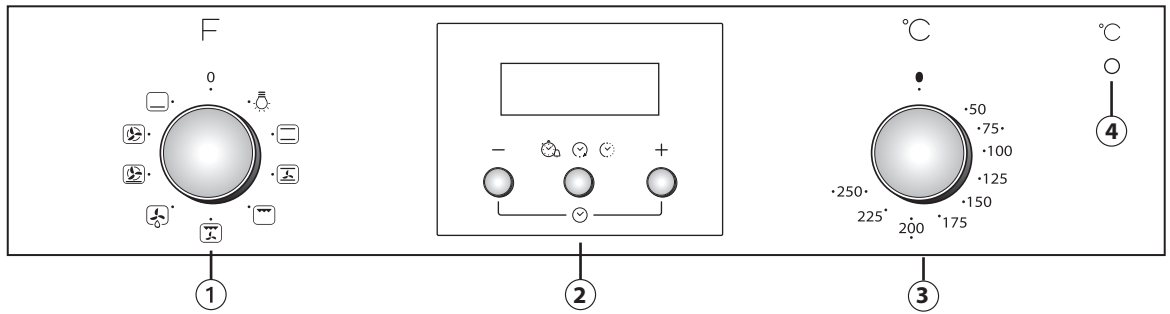
### **Zsírszűrő (7. ábra)**

Csak 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 KEZELŐPANEL BEMUTATÁSA



**Megjegyzés:** A termék megjelenése kissé eltérő lehet a rajzon láthatótól.

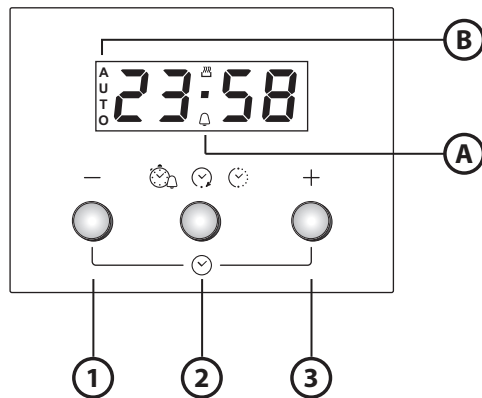
1. Funkcióválasztó gomb
2. Elektronikus programválasztó
3. Hőmérséklet-szabályozó gomb
4. Piros hőmérséklet-szabályozó kijelző.

## 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 a + gombokat: a középső pont villog. 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 idő beállítása











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 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 az **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 visszaszámlálás végén kigyullad a  szimbólum és a sütő a kiválasztott sütési módot indítja.


## A FUNKCIÓK BEMUTATÁSA

FUNKCIÓ GOMB		
	<b>OFF</b>	A sütés megszakítása és a sütő kikapcsolása.
	<b>LÁMPA</b>	A sütőtér lámpájának bekapcsolása/kikapcsolása.
	<b>ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS</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>LÉGKEVERÉSES SÜTÉS</b>	Folyékony töltelékű (édes vagy sós) sütemények egy szinten történő sütése. Ez a funkció két szinten történő sütéshez is használható. Az edényeket sütés közben cserélje meg az egyenletesebb sütés érdekében. Egy szinten történő sütésnél használja a 2. szintet, két szint esetén pedig a 2. és a 4. szintet. Használat előtt melegítse elő a sütőt.
	<b>GRILL</b>	Használja a grill funkciót karaj, kebab, kolbász és rakott zöldség sütéséhez, valamint kenyérpírtáshoz. Javasoljuk, hogy az ételt a 4. szinten helyezze el. Húsok grillezésekor ajánlatos zsírfogó tálcát használni a sütés közben lecsöpögő szaft összegyűjtésére. A tálcát a 3. szintre helyezze el, és töltsze fel kb. fél liter vízzel. 3–5 percig melegítse elő a sütőt. Sütés közben a sütő ajtajának zárva kell lennie.
	<b>TURBO GRILL</b>	Nagyobb egybesült húсок sütéséhez (comb, marhahús, csirke). Az ételt a középső szinteken helyezze el. Ajánlatos zsírfogó tálcát használni a sütés közben lecsöpögő szaft összegyűjtésére. A tálcát az 1. vagy a 2. szintre helyezze el, és töltsze fel kb. fél liter vízzel. Sütés közben ajánlatos forgatni a húst, hogy mindkét oldala egyenletesen meg tudjon pirulni. 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 + LÉGKEVERÉSES SÜTÉS</b>	Gyümölcsök, sütemények, zöldségek, pizzák, csirke stb. egy szinten történő sütéséhez.
	<b>HŐLÉGBEFÚVÁS</b>	Ugyanolyan sütési hőmérsékletet igénylő, de 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 ételek átvannék egymás szagát. Ha csak egy szintet használ, ajánlott a 2. szintet használni. Két szinten történő sütéshez a sütő előmelegítését követően ajánlatos az 1. és a 3. szintet használni.
	<b>ALSÓ SÜTÉS</b>	Ezt a funkciót a sütni kívánt étel aljának pírításához használja. Ajánlatos az ételt az 1. vagy a 2. szintre helyezni. A funkció a lassú főzéshez is használható, pl. zöldségek és húсок pörköltei esetén. Ebben az esetben használja a 2. szintet. A sütő előmelegítése nem szükséges.

## ÉTELKÉSZÍTÉSI TÁBLÁZAT

Recept	Funkció	Előme- legítés	Sütési szint (alulról)	Hőmérs. (°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, gyümölcstorta)		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: rács 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: sütőforma 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: sütőforma rácson 1. szint: zsírfogó tálca/süteményes tepsi
Kenyér/pizza/focaccia		Igen	2	190-250	12-50	Zsírfogó tálca/süteményes tepsi
		Igen	1-3	190-250	25-50	1. szint: sütőforma rácson 3. szint: zsírfogó tálca/süteményes tepsi
Fagyasztott pizza		Igen	2	250	10-15	1. szint: Zsírfogó tálca/süteményes tepsi vagy rács
		Igen	1-3	250	10-20	3. szint: sütőforma rácson 1. szint: zsírfogó tálca/süteményes tepsi
Sós sütemények (zöldséges pite, 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	Előmelegítés	Sütési szint (alulról)	Hőmérs. (°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: sütőforma rácson 1. szint: zsírfgó tálca/süteményes tepsi
Lasagna/Tepsis tészta/Cannelloni/Felfújtak		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
Pirítós kenyér		Igen	4	200	2-5	Grillrác
Halfilé/steak		Igen	4	200	20-30	4. szint: rác (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt)
						3. szint: zsírfgó tálca vízzel
Kolbász/kebab/oldalal/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 és húсок		Igen	1-3	200	50-100	3. szint: sütőforma rácson
						1. szint: zsírfgó tálca vagy sütőforma rácson
Húсок és burgonya		Igen	1-3	200	45-100	3. szint: sütőforma rácson
						1. szint: zsírfgó tálca vagy sütőforma rácson

Recept	Funkció	Előmelegítés	Sütési szint (alulról)	Hőmérs. (°C)	Idő: (perc)	Tartozékok
Hal és zöldség		Igen	1-3	175	30-50	3. szint: sütőforma 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 sütőfunkciók 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) használatkor 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 történő sütéshez válassza a levegőkeringetés 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.
- Lédús 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 tepsi 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 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 megégyjen, 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 kiveszi a sütőből.

### Pizza

Egyhán zsírozza meg a tepsiket, hogy a pizza lapja ropogós legyen. A sütés kétharmadánál szórja a mozzarellát 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.