

# 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 mindenkor figyelembe kell venni.



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



### VESZÉLY!

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



### FIGYELMEZTETÉS

**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 áramtér kockázatát csökkenteni. Gondosan tartsa be a következő utasításokat:

- A készüléket le kell választani az elektromos táphálózatról 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 nem cserélje ki a készülék semmilyen alkatrészét, hacsak az a művelet nem szerepel kifejezetten a felhasználói kézikönyvben.
- Az előírások értelmében a készüléket földelni kell.
- A 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 elosztót vagy hosszabbító kábelt.
- Ne húzza az elektromos kábelt, ha le kívánja választani a készüléket a hálózatról.
- A üzembe helyezést követően az elektromos alkatrészeknek hozzáférhetetlennek kell lenniük a felhasználó számára.
- Ne érjen a készülékhez semmilyen nedves testrészével, és ne használja meztláb.
- A készülék kizárólag háztartási ételkészítő berendezésként történő használatra készült. Minden más típusú felhasználása tilos (pl. helyiségek fűtése). A gyártó a kezelőszervek 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 gyerekeket) 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.
- A használat alatt és azt követően be érintse meg a készülék fűtőelemeit vagy belső felületeit - égésveszély. 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, ügyelve arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket.
- Ne tegyen gyúlékony anyagokat a készülékbe vagy annak közelébe: ezek lángra lobbanhatnak, ha a készüléket véletlenül bekapcsolja.
- 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.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket ételek zsírban/olajban sütése alatt.
- Ha alkoholos italokat használ az ételek elkészítésekor (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 vágja el hálózati tápkábelt.
- A háztartási elektromos készülékek kezelésével, hasznosításával és újrahasznosításával kapcsolatos bővebb tájékoztatásért forduljon a helyi illetékes hatósághoz, a háztartási hulladékok gyűjtését végző szolgáltatóhoz vagy ahhoz a bolthoz, ahol a készüléket vásárolta.

## 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 vevőszolgálatl. A károsodás megelőzése érdekében csak az üzembe helyezéskor vegyi 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 befogaló egységre szerelné, és gondosan távolítsa el minden faforgácsot és fűrészpont.
- Az üzembe helyezést követően a sütő alja már ne 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 tápkábel cseréjét (típusa H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie. Vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos vevőszolgálatl.

### 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.
- Forró sütő belsejébe ne öntsön vizet; ez károsíthatja a zománcbevonatot.
- Ne húzza a serpenyőket vagy lábasokat a sütő alján, mert ez károsíthatja a zománcbevonatot.
- Ügyeljen arra, hogy más készülékek elektromos vezetékei ne érintkezzenek a sütő forró részeivel, és ne szoruljanak be a sütő ajtaja mögé.
- A sütőt ne tegye ki légköri anyagok hatásának.

## 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 felősségteljesen 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.

### Energiatakarékosság

- 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 sülnék azután is, hogy a sütőt kikapcsolták.

## MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

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

# 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, hátha meg tudja 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 szervízsámot (a törzslapon a Service szó után álló szám), amely a sütőtér jobb oldali peremén (akkor válik láthatóvá, ha a sütő ajtaja nyitva van) található. A szervízsám a garanciafüzetben is megtalálható;
- a teljes címét;
- a telefonszámát.

## SERVICE



0000 000 00000

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

## TISZTÍTÁS



## FIGYELMEZTETÉS

- 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, néhány csepp mosogatószer vízben öntsön a vízbe. Száraz ruhával törölje át.

## 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 telek) által okozott szennyeződéseket és foltokat.
- Használjon speciális sütőtisztítókat, és kövesse a szer gyártójának utasításait.
- A ajtóüveget megfelelő folyékony mosogatószerrel tisztítsa. 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. Ha a sütő már lehűlt, az ajtó belső oldalát egy ruhával vagy szivaccsal törölje szárazra.

## 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 képességeket.

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

## **KARBANTARTÁS**

### **FIGYELMEZTETÉS**

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

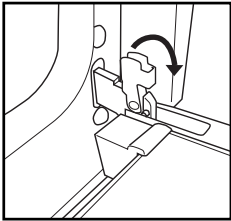
### **AZ AJTÓ LEVÉTELE**

#### **Az ajtó levétele:**

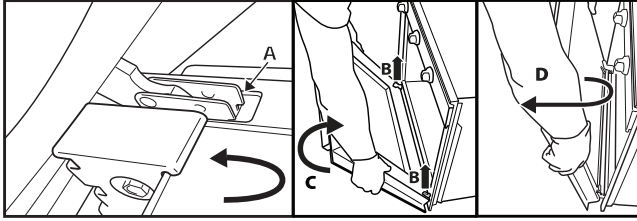
1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Emelje fel a kallantyúkat, és nyomja őket előre, amennyire lehetséges (1. ábra).
3. Zárja be az ajtót, amennyire lehet (A), emelje meg (B), és fordítsa el (C), amíg ki nem oldódik (D) (2. ábra).

#### **Az ajtó visszaszerelése:**

1. Illessze a zsanérokat a helyükre.
2. Nyissa ki teljesen az ajtót.
3. A két kallantyút engedje le.
4. Zárja be az ajtót.



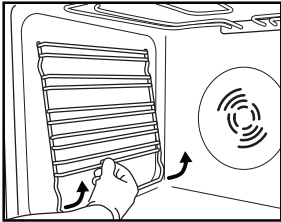
1 ábra



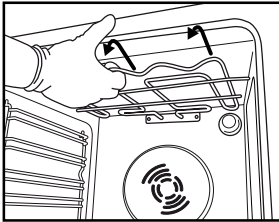
2 ábra

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

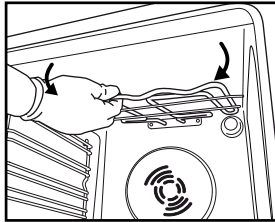
1. Távolítsa el az oldalsó tartozéktartó rácsokat (3. ábra).
2. Húzza ki egy kicsit a fűtőelemet (4. ábra), és engedje le (5. ábra).
3. A fűtőelem visszahelyezéséhez emelje azt fel, miközben kissé maga felé húzza, meggyőződve arról, hogy az oldalsó tartóelemekre kerül.



3 ábra



4 ábra

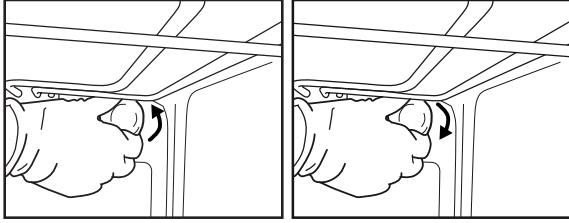


5 ábra

## **A SÜTŐVILÁGÍTÁS IZZÓJÁNAK CSERÉJE**

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

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:**

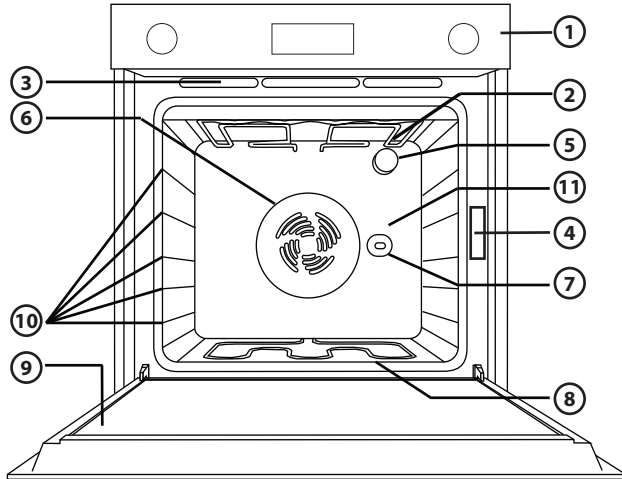
- Kizárólag 25-40 wattos/230 voltos, E-14 típusú, T300 °C izzókat vagy 20-40 wattos/230 voltos, G9 típusú, T300 °C halogénizzókat használjon (a készülék típusától függően).
- Az izzók beszerezhetők a vevőszolgálattól.

### **FONTOS:**

- **A sütőt ne használja, míg a lámpaburát a helyére nem tette.**

## **UTASÍTÁSOK A SÜTO HASZNÁLATÁRA VONATKOZÓAN**

**AZ ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁSRA VONATKOZÓAN LÁSD AZ ÜZEMBE HELYEZÉS C. RÉSZT**



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

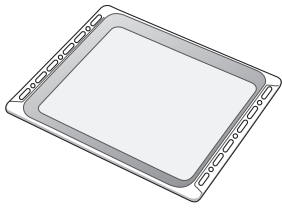
1. Kezelőpanel
2. Felső fűtőelem / grill
3. Hűtőrendszer (ha van)
4. Adattábla (nem távolítható el)
5. Világítás
6. Sütési ventilációs rendszer (ha van)
7. Forgónyárs (ha van)
8. Alsó fűtőelem (nem látható)
9. Ajtó
10. Tartószintek pozíciója
11. Hátsó fal

### **MEGJEGYZÉS:**

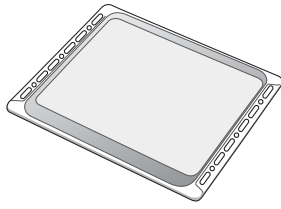
- A sütés végén, miután a sütőt már kikapcsolta, lehetséges, hogy a hűtőventillátor tovább működik egy bizonyos ideig.

## **KOMPATIBILIS TARTOZÉKOK**

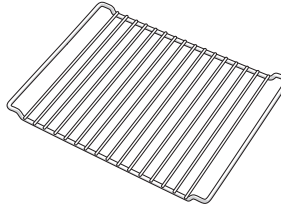
(a sütővel szállított tartozékokra vonatkozóan lásd a specifikációt)



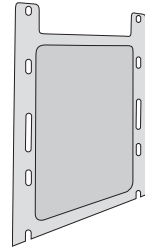
1 ábra



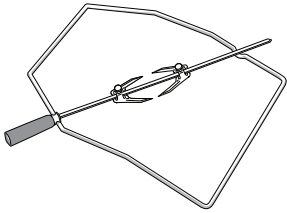
2 ábra



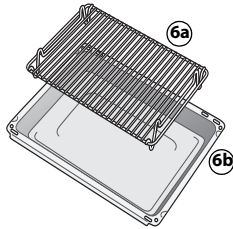
3 ábra



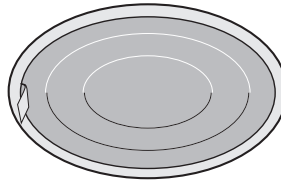
4 ábra



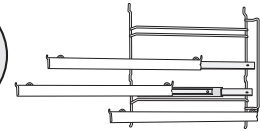
5 ábra



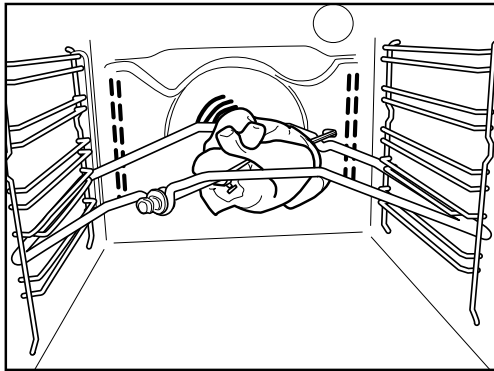
6 ábra



7 ábra



8 ábra



9 ábra

### **Zsírfogó tálca (1 ábra)**

A zsír és ételdarabok 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 teps (2 ábra)**

Kekszek, sütemények és pizzák sütéséhez.

### **Sütőrács (3 ábra)**

Ételek grillzésére vagy lábasok, sütőformák és más sütőedények tartására. Bármelyik rendelkezésre álló szintre behelyezhető. A rács a görbületével felfele vagy azzal lefele is behelyezhető.

### **Katalitikus oldelpanelek (4 ábra)**

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

### **Forgóyr (5 ábra)**

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

### **Grillkészlet (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.

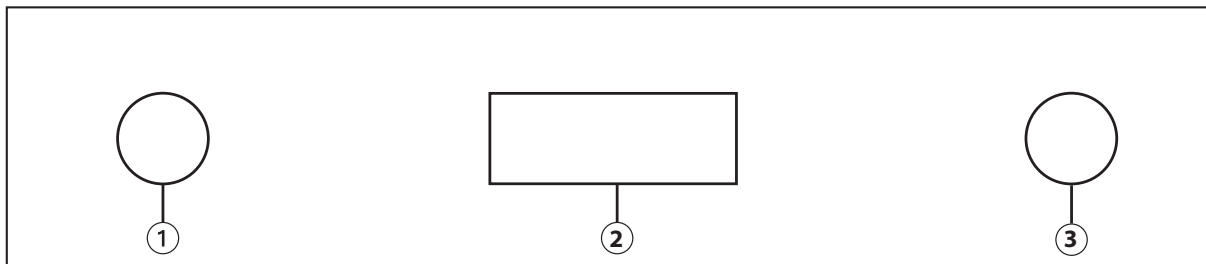
### **Zsírszűrő (7 ábra)**

Csak 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 tálca felig történő kihúzását a sütés alatt. Minden tartozékhoz megfelelő, és mosogatógépben tisztíthatók.

## A KEZELŐLAP BEMUTATÁSA



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

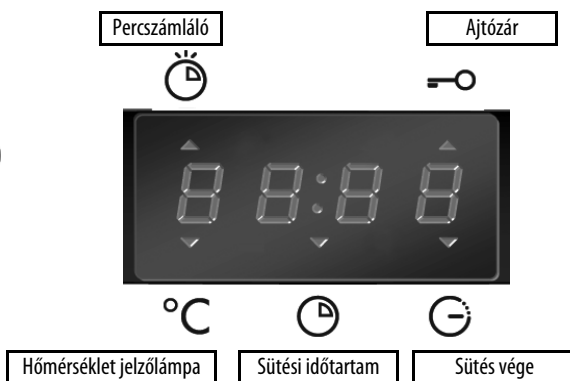
1. Funkcióválasztó gomb
2. Elektronikus programválasztó
3. Hőmérséklet-szabályozó gomb

## A SÜTŐ MŰKÖDTETÉSE

### Elektronikus időkapcsoló



1. Funkcióválasztó gomb
2. Beállítás gomb („set”)
3. Megerősítés gomb („ok”)
4. Időértékek változtatására szolgáló gombok („-” „+”)
5. Hőmérséklet-szabályozó gomb



### A sütő indítása

Első alkalommal azután, hogy a sütőt az elektromos hálózatra kötötte, illetve a tápfeszültség megszakadását követően a kijelzőn „12.00” látszik.

#### Az óra beállításának és átállításának kiválasztása:

1. Nyomja meg az „ok” gombot. A kijelzőn a pontos idő villog.
2. Az óra megadásához nyomja meg a „-” vagy „+” gombot.
3. A perc megadásához nyomja meg az „ok” és a „-” vagy „+” gombot.
4. A megerősítéshez nyomja meg az „ok” gombot.

#### A pontos idő megváltoztatásához:

Tartsa lenyomva az „ok” gombot 2 másodpercen át, amíg a kijelzőn nem kezd el villogni az óra értéke. Ismételje meg a fent leírt műveletet.

#### Sütési funkció kiválasztása:

1. Forgassa az (1) gombot a választott funkcióra:
2. Az (5) gombot elforgatva válassza ki a hőmérsékletet.
3. A megerősítéshez nyomja meg az „ok” gombot; a sütő bekapcsol. A kiválasztott hőmérséklet elérésekor a ▼ melletti °C jelzőfény kialszik.

#### A hőmérséklet megváltoztatásához:

1. Forgassa el az (5) gombot, és válassza ki a kívánt hőmérsékletet.

**FONTOS:** Bármilyen választás elvetéséhez forgassa az (1) gombot „0” állásba. Vagy nyomja meg az „ok” gombot a sütő kikapcsolásához a korábban kiválasztott funkciók megtartása mellett.

#### A sütési idő kiválasztása:

A sütési idő kiválasztásával (a speciális funkciók kivételével valamennyi funkcióval használható) a sütőt egy meghatározott időtartamra kapcsolja be. A meghatározott időtartam leteltével a sütő automatikusan kikapcsol. A maximálisan beállítható sütési idő 6 óra.

1. Állítsa be a funkciót és a hőmérsékletet (lásd: a „Sütési funkció kiválasztása” fejezetet) a 2. pontig anélkül, hogy az „ok” gombbal megerősítést végezne.
2. Nyomja meg a „set” gombot (a ▼ jelzés felgyullad a kijelzőn a sütési időtartam szimbóluma mellett ☞ ), és 8 percen belül válassza ki a kívánt sütési időtartamot a „-” vagy „+” gomb megnyomásával.
3. Erősítse meg az „ok” gomb megnyomásával; a sütő bekapcsol, és a kijelző a hátralévő sütési időt mutatja.
4. Az előzetesen beállított hőmérséklet módosításához forgassa el a (5) gombot.  
A hátralévő időtartam kijelzéséhez való visszatéréshez várjon 5 másodpercig.

**A kijelzőn a  jelenik meg:**

Az előzetesen beállított idő elteltével a kijelzőn a  jelenik meg, és egy hangjelzés hallható.

A sütő automatikusan kikapcsol.

A sütési időtartamot a „-” vagy „+” gomb segítségével módosíthatja. Lapozzon vissza „A sütési idő kiválasztása” c. fejezet 3. pontjához.

1. Forgassa az (1) gombot „0” állásba.

A kijelzőn ismét a pontos idő jelenik meg.

A sütési időtartamot a „-” vagy „+” gomb segítségével növelheti.

**A sütési idő végének a beállítása**

Evvel a funkcióval a sütés végét lehet beállítani. A maximálisan beállítható idő 23 óra 59 perc.

1. Kövesse „A sütési idő kiválasztása” c. fejezet 1. és 2. pontjában leírtakat.

2. A sütési időtartam végének a beállításához nyomja meg a „set” gombot: Felgyullad a  szimbólum melletti  jelzés.

3. Állítsa be a sütés végének időpontját a „-” vagy „+” gomb segítségével.

4. A sütési időtartam végének a megerősítéséhez nyomja meg az „ok” gombot.

A sütő a sütés vége időpont mínusz a sütési idő időpontjában automatikusan bekapcsol: a kijelzőn a   jelzések a   szimbólumok fellett egymást követve felgyulladnak.

**Percszámláló**

A percszámlálót csak használaton kívüli sütő esetén lehet használni, maximum 6 óra időtartamot lehet rajta beállítani.

**A percszámláló beállítása:**

1. Hagyja az (1) gombot „0” állásban. A kijelzőn a pontos idő jelenik meg.

2. Nyomja meg a „set” gombot. Felgyullad a  szimbólum melletti  jelzés.

A kívánt idő megadásához nyomja meg a „-” vagy „+” gombot.

3. A kiválasztás megerősítéséhez nyomja meg az „ok” gombot.

Az előre beállított idő elteltével:

A sütő hangjelzést ad, és a kijelzőn a  villog.

Nyomja meg az „ok” gombot: a hangjelzés megszakad. A kijelzőn ismét a pontos idő jelenik meg.

**Ajtózár :**

1. Miközben az (1) és az (5) gomb „0” állásban van, nyomja meg egyszerre az „ok” és a - gombot 3 másodpercig. Felgyullad a  szimbólum melletti  jelzés.

2. Az ajtózár bekapcsolása után a sütő funkcióinak használata nem lehetséges.

3. A kikapcsoláshoz ismételje meg az 1. pont szerinti műveletsort.

**A FUNKCIÓK BEMUTATÁSA**

| FUNKCIÓK                                                                           |                     | LEÍRÁS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | OFF                 | A sütés leállítás és a sütő kikapcsolása.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | VILÁGÍTÁS           | A sütővilágítás felkapcsolásához.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  | ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS | Bármilyen étel egy tartószinten való sütéséhez megfelelő funkció. Melegítse elő a sütőt a kívánt hőmérsékletre, és az előre beállított hőmérséklet elérésének jelzésekor helyezze be az ételt. A sütéshez a második vagy a harmadik szint használatát javasoljuk. Ez a funkció gyorsfagyaszott ételek elkészítéséhez is alkalmas; kövesse az étel csomagolásán feltüntetett utasításokat. |
|  | LÉGKEVERÉSES SÜTÉS  | Folyékony töltelékes (édes vagy fűszeres) sütemények egy vagy két tartószinten történő sütéséhez. Ez a funkció két tartószinten való hússütéshez is ideális. Az egységes átsülés érdekében szükség esetén ajánlatos az ételek helyzetét megcserélni.                                                                                                                                      |
|  | GRILLFÜTŐTEST       | Használja a grill funkciót karaj, rablólús, kolbász, zöldség sütéséhez és kenyérpírtáshoz. 3-5 percig melegítse elő a sütőt. Sütés közben a sütő ajtaját zárva kell tartani. Hús sütésekor a füstképződés és a zsiradék kiforrccsenésének csökkentése érdekében öntsön egy kis vizet az (első szinten lévő) zsírfogó tálcába. Sütés közben ajánlatos az ételeket forgatni.                |
|  | TURBOGRILL          | Nagy egybesült húсок grillezéséhez (zarha-, sertéssült). Sütés közben a sütő ajtaja zárva kell legyen. Hús sütésekor öntsön egy kis vizet az első szintre behelyezett zsírfogó tálcába. Ez csökkenti a füstképződést és a zsiradék kiforrccsenését. Grillezés közben forgassa a húst.                                                                                                     |
|  | KIOLVASZTÁS         | Ezt a funkciót az ételek környezeti hőmérsékletre történő kiolvasztása felgyorsítására lehet használni. Az élelmiszert hagyja a csomagolásában, hogy ne száradjon ki.                                                                                                                                                                                                                     |

## ÉTELKÉSZÍTÉSI TÁBLÁZAT

| Recept                                                      | Funkció | Előme-<br>legítés | Szint<br>(alulról) | Hőm.<br>(°C) | Idő<br>(perc) | Tartozékok                                                                    |
|-------------------------------------------------------------|---------|-------------------|--------------------|--------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Kelt tészták                                                |         | Igen              | 2                  | 160-180      | 35-55         | Rács + tortaforma                                                             |
| Kekszek / Apró sütemények                                   |         | Igen              | 3                  | 170-180      | 15-40         | Süteményes tepsí                                                              |
| Fánk                                                        |         | Igen              | 3                  | 180          | 30-40         | Süteményes tepsí                                                              |
| Voulevant / Leveles tészta                                  |         | Igen              | 3                  | 180-200      | 20-30         | Süteményes tepsí                                                              |
| Habcsók                                                     |         | Igen              | 3                  | 90           | 120-130       | Süteményes tepsí                                                              |
| Bárány / Borjú / Marha / Sertés                             |         | Igen              | 2                  | 190-200      | 90-110        | Zsírfgó tálca vagy rács + jénai                                               |
| Csirke / Nyúl / Kacsa                                       |         | Igen              | 2                  | 190-200      | 65-85         | Zsírfgó tálca vagy rács + jénai                                               |
| Pulyka / Liba                                               |         | Igen              | 2                  | 190-200      | 140-180       | Zsírfgó tálca vagy rács + jénai                                               |
| Tepsis / fóliás hal (filé, egész)                           |         | Igen              | 2                  | 180-200      | 50-60         | Zsírfgó tálca vagy rács + jénai                                               |
| Lasagna / Tepsis tészta / Cannelloni / Felfújtak            |         | Igen              | 2                  | 190-200      | 45-55         | Rács + jénai                                                                  |
| Kenyér / Focaccia                                           |         | Igen              | 2                  | 190-230      | 15-50         | Zsírfgó tálca vagy süteményes tepsí                                           |
| Pizza                                                       |         | Igen              | 2                  | 230-250      | 7-20          | Zsírfgó tálca vagy süteményes tepsí                                           |
| Pírtós kenyér                                               |         | Igen              | 4                  | 200          | 2-5           | Sütőrács                                                                      |
| Rakott zöldség                                              |         | Igen              | 3                  | 200          | 15-20         | Rács + jénai                                                                  |
| Grillezett halfilé vagy -szeletek                           |         | Igen              | 3                  | 200          | 30-40         | Rács + jénai                                                                  |
| Kolbász / Rablöhús / Borda / Hamburger                      |         | Igen              | 4                  | 200          | 30-50         | Rács + zsírfgó tálca vízzel az 1. szinten, a sütés felénél meg kell fordítani |
| Töltött torták (sajttorta, rétes, gyümölcstorta)            |         | Igen              | 1                  | 180-200      | 50-60         | Zsírfgó tálca vagy rács + jénai                                               |
| Húsos és burgonyás piték (zöldséges pite, quiche lorraine)  |         | Igen              | 1                  | 180-200      | 35-55         | Rács + tortaforma                                                             |
| Töltött zöldségek (paradicsom, paprika, cukkini, padlizsán) |         | Igen              | 2                  | 180-200      | 40-60         | Rács + jénai                                                                  |
| Húsos és burgonyás piték (zöldséges pite, quiche lorraine)  |         | Igen              | 1/3                | 180-190      | 45-55         | Rács + edény, a sütés félidejében cserélje a szinteket                        |

| Recept                     | Funkció                                                                           | Előme-<br>legítés | Szint<br>(alulról) | Hőm.<br>(°C) | Idő<br>(perc) | Tartozékok                                                      |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------|--------------|---------------|-----------------------------------------------------------------|
| Pizza / Focaccia           |  | Igen              | 1/3                | 230-250      | 12-30         | Rács + zsírfogó tálca, a sütés félidejében cserélje a szinteket |
| Kekszek / Apró sütemények  |  | -                 | 1/3                | 170-180      | 20-40         | Rács + zsírfogó tálca, a sütés félidejében cserélje a szinteket |
| Fánk                       |  | -                 | 1/3                | 180          | 35-45         | Rács + zsírfogó tálca, a sütés félidejében cserélje a szinteket |
| Voulevant / Leveles tészta |  | -                 | 1/3                | 180-200      | 20-40         | Rács + zsírfogó tálca, a sütés félidejében cserélje a szinteket |
| Sült csirke                |  | -                 | 2                  | 200          | 55-65         | Rács + zsírfogó tálca vízzel az 1. szinten                      |
| Sült burgonya              |  | -                 | 3                  | 200          | 45-55         | Zsírfogó tálca                                                  |
| Marhasült angolosan        |  | -                 | 3                  | 200          | 30-40         | Rács + zsírfogó tálca vízzel az 1. szinten                      |
| Báránycomb / Csülök        |  | -                 | 2                  | 200          | 55-70         | Rács + zsírfogó tálca                                           |

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

# ALKALMAZÁSI TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

## 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. Pyrex 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 melegejtse elő a sütőt.

### Különböző ételek sütése egyszerre

A „LÉGKEVERÉSES SÜTÉS” funkció (ha van) használatával különböző olyan ételeket készíthet egy időben, amelyek ugyanolyan sütési hőmérsékletet igényelnek (például hal és zöldségek), különböző tartószintet használva. Vegye ki azt az ételt, amelyik kevesebb sütési időt igényel, és hagyja bent a sütőben azt az ételt, amely több sütési időt igényel.

### Édességek

- Készítsen kényes édességeket az Alsó / felső sütés 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 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.
- Nedvdús töltelékkel készült édességek (sajttorta vagy gyümölcspliték) használja a „LÉGKEVERÉSES SÜTÉS” funkciót (ha van). Ha a sütemény alsó térszintjére áttört, állítsa alacsonyabbra a tartószintet, és szórja meg az alsó lapot zsemlemorzsával vagy kekszörleménnyel, mielőtt beletenné a tölteléket.

### Hús

- Használjon bármilyen fajta olyan tepsit vagy jénai edényt, amely megfelel a sütésre kerülő húsdarab méretének. Egybesültek készítésekor a legjobb, ha egy kis húsalaplént önt az edény aljára, amely a sütés alatt tovább ízesíti a húst. Amikor a sült elkészült, hagyja pihenni a sütőben további 10-15 percre, 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 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 szármagok 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 elkerüléséhez és a sütés közben keletkező saft felfogásához helyezze a zsírfogó tálcát fél liter vízzel az első tartószintre. A úron 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

Enyhén 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 1kg pizzatészta esetén körülbelül egy óra.