

FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

AZ ÖN ÉS MÁSONK 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 konkrétan részletezi a meglévő potenciális kockázatot, és jelzi, hogyan kell a készülék helytelen használatából eredő sérülés, kár és áramütés kockázatát csökkenteni. A következő utasításokat pontosan tartsa be:

- A készüléket le kell választani az elektromos hálózatról bármilyen szerelési munka előtt.
- A készülék szerelését és karbantartását szakembernek kell végeznie a gyártó utasításaival és a helyi biztonsági előírásokkal összhangban. Ne javítsa és ne cserélje ki a készülék semmilyen alkatrészét, hacsak az adott művelet nem szerepel kifejezetten a felhasználói kézikönyvben.
- A tápkábel cseréjét szakembernek kell végeznie. Vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos vevőszolgálattal.
- A készülék földelése kötelező.
- Az elektromos kábelnek elég hosszúnak kell lennie ahhoz, hogy a helyére beszerelt készülék csatlakoztatható legyen a hálózati aljzathoz.
- 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 vezetéknél fogva húzza ki a készüléket az aljzathoz.
- A beszerelés után az elektromos alkatrészeknek hozzáférhetetlennek kell lenniük a felhasználó számára.
- Ne érjen a készülékhez nedves testrészrel, és ne használja a készüléket, ha mezítláb van.
- 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 nem vállal felelősséget.
- 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 a készüléket, ha felügyelet alatt állnak, vagy előzetesen utasításokkal látták el őket a készülék biztonságos használatát illetően, valamint tisztában vannak az esetleges veszélyekkel. Gondoskodjon arról, hogy a gyermekek ne játsszanak a készülékkel. A tisztítást és a karbantartást nem végezhetik gyermekek felügyelet nélkül.

- Használat közben a készülék hozzáférhető részei rendkívül felforrósodhatnak. A kisgyermeket távol kell tartani a készüléktől, és gondoskodni kell arról, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Ne érjen a melegítőelemekhez. 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 lévő fűtőelemekhez, mert azok égési sérülést okozhatnak. Ne hagyja, hogy a készülékhez ruhadarabok vagy más gyúlékony anyagok hozzáérjenek, amíg valamennyi elem kellőképpen le nem hűlt.
- A sütés végén óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját, és hagyja, hogy a forró levegő vagy gőz fokozatosan távozzon, mielőtt a sütőbe nyúlna. Amikor a készülék ajtaja zárva van, forró levegő távozik a vezérlőpanel feletti rácson keresztül. A szellőzőrács szellőzését ne akadályozza.
- Az edények és tartozékok kivételéhez használjon sütőkesztyűt, és ügyeljen arra, hogy ne érjen hozzá a fűtőszálakhoz.
- Ne tegyen gyúlékony anyagokat a készülékbe vagy annak közelébe, ezek ugyanis a készülék véletlen bekapcsolása esetén meggyulladhatnak.
- Ne melegítsen vagy süssön zárt tartályokat. A zárt edény a belsejében fejlődő nyomás hatására felrobbanhat, és a készülékben kárt tehet.
- Ne használjon műanyagból készült edényeket.
- A túlhevült olaj és zsír könnyen meggyulladhat. Mindig figyeljen oda, 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 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.
- Ne használjon gőznyomással működő tisztítókészülékeket.
- 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, dörzsölő hatású tisztítószeret vagy éles fémkaparókat a sütőajtó üvegének tisztításához, ugyanis azok összekarcolhatják a felületét, ami az üveg töréséhez vezethet.
- Mielőtt kicserélné a sütővilágítás izzóját, győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy elkerülje az áramütés veszélyét.
- Ne használjon alufóliát az edényben lévő ételek lefedésére (csak azokra a sütőkre vonatkozik, amelyekhez edény is jár).
- Használjon védőkesztyűt a kicsomagolás és a beszerelés során.

A háztartási készülékek kiselejtezése

- Ez a készülék újrahasznosítható vagy újrafelhasználható anyagok felhasználásával készült. Leselejtezőskor a helyi hulladékelhelyezési 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 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 mm² 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 zománcebevonatot.
- Soha ne húzza a serpenyőket vagy lábasokat a sütő alján, mert ez károsíthatja a zománcebevonatot.
- 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 kiselejtezése

- 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, 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 használják, 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 ezek közül bármelyik termék véletlenül kapcsolatba kerül a készülékkel, azonnal tisztítsa meg a készüléket egy nedves, mikroszálas törölkendővel.

- A felületeket nedves, mikroszálas törölkendővel tisztítsa. 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 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.

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.

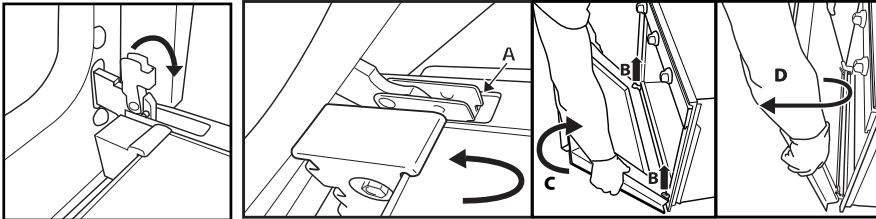
AZ AJTÓ LEVÉTELE

Az ajtó levétele:

1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Emelje fel a kallanttyúkat, 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.

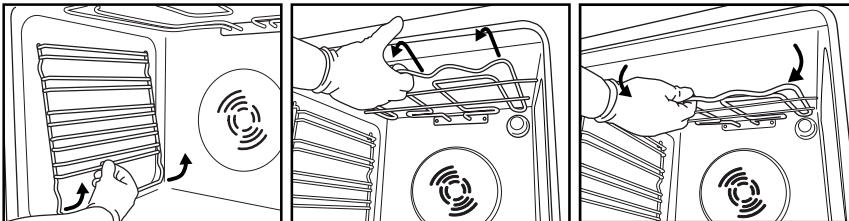


1 ábra

2 ábra

A FELSŐ FŰTŐELEM MOZGATÁSA (CSAK BIZONYOS MODELLEKNÉL)

1. Távolítsa el az oldalsó tartozéktartó rácsokat (3 ábra).
2. Óvatosan húzza ki a fűtőelemet (4 ábra), majd 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

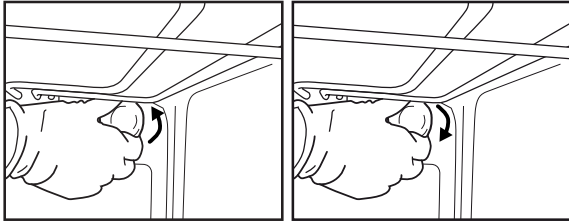
4 ábra

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:

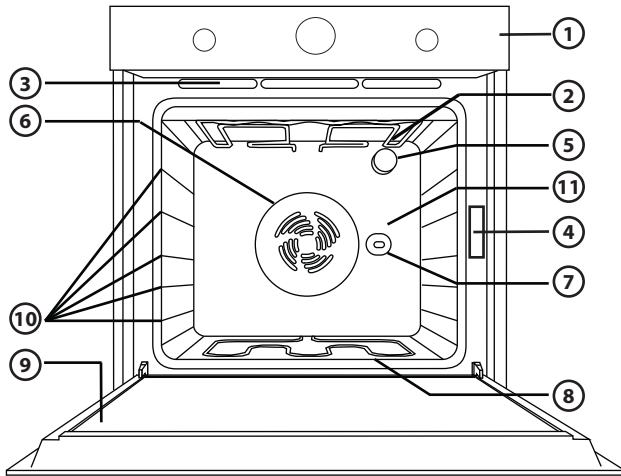
- Csak 25–40 W/230 V, E-14 típusú, T300°C izzót, vagy 20–40 W/230 V, G9 típusú, T300°C halogénizzót használjon (a modelltől függően).
- A készülékben található lámpát speciálisan elektromos készülékekhez tervezték, ezért nem alkalmas szobák megvilágítására (a Bizottság 244/2009/EK rendelete értelmében).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

FONTOS:

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

SÜTŐ HASZNÁLATI UTASÍTÁSA

AZ ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁSRA VONATKOZÓAN LÁSD AZ ÜZEMBE HELYEZÉS C. RÉSZT



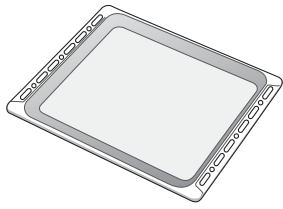
1. Kezelőpanel
2. Felső fűtőelem/grill
3. Hűtőrendszer (ha van)
4. Adattábla (nem távolítható el)
5. Világítás
6. Sütési ventilációs rendszer (ha van)
7. Forgónyárs (ha van)
8. Alsó fűtőelem (nem látható)
9. Ajtó
10. Tartósínek pozíciója
11. Hátsó fal

MEGJEGYZÉS:

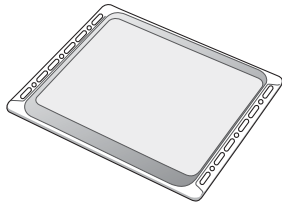
- A sütés végén, miután a sütőt már kikapcsolta, lehetséges, hogy a hűtőventillátor tovább működik egy bizonyos ideig.
- A termék megjelenése kissé eltérő lehet a rajzon láthatótól.

KOMPATIBILIS TARTOZÉKOK

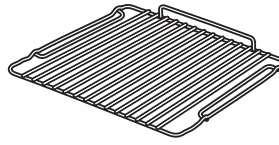
(a sütővel szállított tartozékokra vonatkozóan lásd a specifikációt)



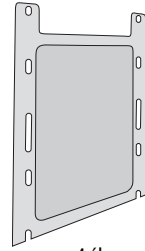
1 ábra



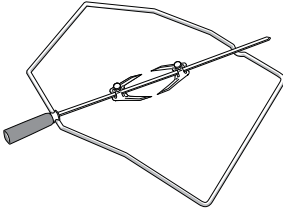
2 ábra



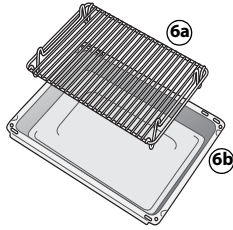
3 ábra



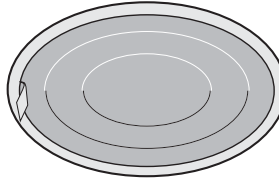
4 ábra



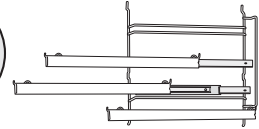
5 ábra



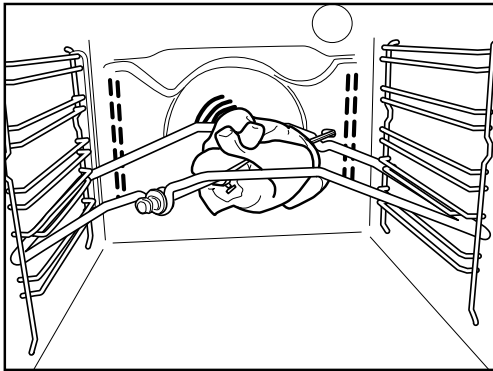
6 ábra



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 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 grillzésére vagy lábasok, 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 zsíradékot. Ajánlott, hogy végezzen el egy automatikus tisztítási ciklust zsíradékban különösen gazdag étel sütése után (lásd TISZTÍTÁS).

Forgóvárs (5 ábra)

A forgóvársat 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.

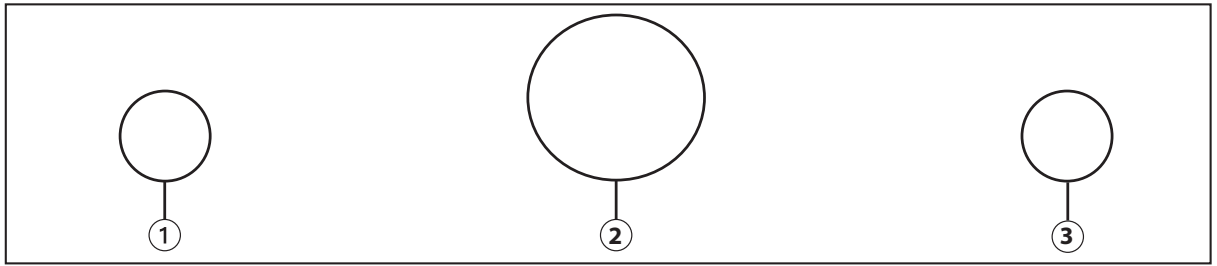
Zsírzsűrő (7 ábra)

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 megfelelő, és mosogatógépben tisztíthatók.

A KEZELŐLAP BEMUTATÁSA



A termék megjelenése kissé eltérő lehet a rajzon láthatótól.

1. Funkcióválasztó gomb
2. Analóg óra
3. Hőmérséklet-szabályozó gomb

A SÜTŐ MŰKÖDTETÉSE

A SÜTŐ BEKAPCSOLÁSA

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 piros hőmérsékletszabályozó jelzőfénye felgyullad; amikor a szükséges

sütési hőmérsékletet elérte, kikapcsol. A sütés végén fordítsa a gombot a „0” helyzetbe.

ANALÓG ÓRA

Ez az időzítő vezérli az idő megjelenítését (analóg mutatókkal) és a sütő működését (nyomógomb és jelzőikonok használatával). A gomb megnyomásával a következőket teheti: beállíthatja az időt, programozhatja a sütés kezdési és befejezési idejét, beállíthatja a riasztást (perc számláló).

AZ ÓRA IDEJÉNEK BEÁLLÍTÁSA

Az óra beállításához nyomja meg a gombot rövid ideig négyszer, amíg az „ÓRA” ikon villogni nem kezd. A beállított idő növeléséhez vagy csökkentéséhez forgassa a gombot az óramutató járásával megegyező vagy azzal ellentétes irányba. Az utolsó beállítástól számított 10 másodperc elteltével az elektronikus időzítő automatikusan kilép az időbeállítási módból.

MANUÁLIS SÜTÉSI MÓD

Alapértelmezett beállításoknál az időzítő lehetővé teszi a sütő kézi begyújtását az általános sütőkapcsolóval (az időzítőn kívül).

FONTOS: az időzítő áramellátásának biztosítása után néhány másodperce telik, amíg a relé is áram alá kerül.

A PERCSZÁMLÁLÓ BEÁLLÍTÁSA

A percszámláló lehetővé teszi egyszerű riasztás ütemezését a sütés aktiválása nélkül (percszámláló mód).

„Riasztás” ütemezéséhez (percszámláló módban), nyomja meg háromszor a gombot, hogy a „RIASZTÁS” ikon villogjon. A percszámláló beállítása ugyanúgy történik, mint a sütési idő végének beállítása (lásd a megfelelő bekezdésben).

A percszámlálót csak akkor lehet használni, ha nincs aktív sütési program.

FÉLAUTOMATA SÜTÉS: KIKAPCSOLÁS A MEGADOTT BEFEJEZÉSI IDŐPONTBAN

A sütési idő végének programozása lehetővé teszi a sütés azonnali elkezdését és az ütemezett idő szerinti automatikus leállítását.

A sütési idő végének programozásához nyomja meg kétszer a gombot, amíg a „BEFEJEZÉSI IDŐ” ikon nem villog. A sütési idő növeléséhez vagy csökkentéséhez forgassa a gombot az óramutató járásával megegyező vagy azzal ellentétes irányba. A forgatás befejeztével a „BEFEJEZÉSI IDŐ” ikon még egy darabig villogni fog. A program megerősítéséhez megnyomhatja a gombot (legalább két perces sütési időnél).

A program megerősítése után a sütés elindul, és a riasztás automatikusan aktiválódik. A sütés leáll, amikor a következő eset áll fenn: „Programozott befejezési idő = aktuális idő”.

A program megtekintéséhez nyomja meg, majd engedje fel a gombot, és az időzítő kijelzi a kiválasztott programot.

A sütés leálltakor a „BEFEJEZÉSI IDŐ” ikon villogni fog, a készülék pedig hangjelzést ad. Egy perc elteltével a hangjelzés megszűnik, de a „BEFEJEZÉSI IDŐ” ikon villogni fog, amíg meg nem nyomja a gombot.

Ha még a vége előtt szeretné megszakítani a programot, nyomja meg a gombot néhány másodpercig, és a program törlődik, az időzítő pedig visszatér manuális sütési módba.

TELJESEN AUTOMATIKUS SÜTÉS

A sütés kezdési idejének programozása lehetővé teszi a sütés automatikus indítását és leállítását az ütemezett időpontok alapján.

A sütés kezdési idejének programozásához nyomja le rövid ideig a gombot egyszer, hogy villogjon a „KEZDÉSI IDŐ” ikon.











A sütés kezdési idejének növeléséhez vagy csökkentéséhez forgassa a gombot az óramutató járásával megegyező vagy azzal ellentétes irányba. A forgatás befejeztével a „KEZDÉSI IDŐ” ikon még egy darabig villogni fog. Ha nem forgatja el vagy nyomja meg a gombot ezen az időn belül, a mutatók automatikusan visszatérnek az aktuális idő jelzéséhez, és a program törlődik. Ha megnyomja a gombot, a sütés kezdési ideje tárolódik (a „KEZDÉSI IDŐ” ikon bekapcsolódik), az időzítő pedig átvált a sütési idő végének programozására (a „BEFEJEZÉSI IDŐ” ikon villogni kezd). A sütési idő végének programozása szintén az előző szakaszban említett eljárás szerint történik.

A sütés elkezdődik, amikor a következő eset áll fenn: „Programozott kezdési idő = aktuális idő”.






















ÁRAMSZÜNET JELZÉSE (VÁLASZTHATÓ)
















Az időzítő az „ÓRA” szimbólum villogásával jelez minden áramkimaradást. Ebben az esetben a gyors letiltáshoz nyomja meg a gombot.

FUNKCIÓTÁBLÁZAT

FUNKCIÓ		LEÍRÁS
	KI	A sütés megszakítása és a sütő kikapcsolása.
	VILÁGÍTÁS	A sütő világításának felkapcsolása.
	ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS	Bármilyen típusú étel egy szinten történő sütése. Használja a 2. szintet. Melegítse elő a sütőt a kívánt hőmérsékletre. A termosztát jelzőfény kikapcsol, ami azt jelzi, hogy a sütő kész, és behelyezheti az ételt.
	LÉGKEVERÉSES SÜTÉS	Húsok és folyékony töltelékkel töltött piték (fűszeres és édes egyaránt) egy szinten történő elkészítéséhez, illetve pizzakészítéshez egy vagy két szinten. Ezzel a funkcióval alul és felül is egyenletes, aranybarna és ropogós étel készíthető. Amennyiben két szintet használ, az elkészítési idő felénél cserélje meg az edényeket, hogy az ételek egyenletesen süljenek át. A csak egy szinten történő sütésekhez a 2. szint használata ajánlott. Két szinten történő sütéshez az 1. szint és a 3. szint használata ajánlott. Melegítse elő a sütőt a kívánt hőmérsékletre, és az előre beállított hőmérséklet elérésének jelzésekor helyezze be az ételt.
	GRILL	Használja a grill funkciót karaj, kebab, kolbász és rakott zöldség sütéséhez, valamint kenyérpírtáshoz. Az ételt a 4. szinten helyezze el. Húsok grillezésekor ajánlatos zsírfogó tálcát használni a sütés közben lecsöpögő saft összegyűjtésére. A 3. szinten helyezze el, és adjon hozzá kb. fél liter vizet. 3–5 percig melegítse elő a sütőt. Sütés közben a sütő ajtajának zárva kell lennie.
	TURBOGRILL	Nagy egybesült húsok sütéséhez (báránycomb, marhahús, csirke). Az ételt a középső szinteken helyezze el. Ajánlatos zsírfogó tálcát használni a sütés közben lecsöpögő saft összegyűjtésére. A 1./2. szinten helyezze el, és adjon hozzá kb. fél liter vizet. 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. Ezzel a funkcióval lehetséges a forgónyárs használata, amennyiben rendelkezésre áll a szükséges tartozék.
	KIOLVASZTÁS	Az ételek kiolvasztásának gyorsítására. Azt javasoljuk, hogy az ételt a középső szinten helyezze el. A felületi kiszáradás elkerülése érdekében az élelmiszert hagyja benne a csomagolásában.
	VENTILÁTOR	Ropogós aljú, puha tetejű ételek készítéséhez. Ideális folyékony töltelékű sütemények egy szinten történő, elősütés nélküli sütéséhez (pl. torták, szilvás pite, ricottás torták, valamint bőséges feltéttel készülő pizzák). Javasoljuk, hogy az ételt a második szinten helyezze el. Használat előtt melegítse elő a sütőt. Ez a funkció a félkész mirelit termékek elkészítéséhez is ideális (pl. pizza, sült krumpli, rétes, lasagna). Kövesse a termék csomagolásán feltüntetett utasításokat.
	HŐLÉGBEFÚVÁS	Ugyanolyan sütési hőmérsékletet igénylő, különböző típusú ételek (pl. halak, zöldségek, sütemények) két szinten történő sütéséhez. Ezzel a funkcióval elkerülhető, hogy az ételek átvegyék egymás szagát. A csak egy szinten történő sütésekhez a 2. szint használata ajánlott. A két szinten történő sütésekhez az 1. és a 3. szint használata ajánlott a sütő előmelegítése után.
	ALSÓ SÜTÉS	Az étel aljának pirításához használja ezt a funkciót sütés után. Azt javasoljuk, hogy az ételt az 1./2. szinten helyezze el. A funkció a lassú sütéshez is használható, például zöldségekhez és húspörköltökhöz. Ebben az esetben használja a 2. szintet. A sütő előmelegítése nem szükséges.

FŐZÉSI TÁBLÁZAT

Recept	Funkció	Előmelegítés	Sütési szint (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Tartozékok
Kelt tésztából készült sütemények		Igen	2	160–180	35–55	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 tálcá / süteményes tepsi vagy tortasütő rácson
		Igen	1–3	150–190	35–90	3. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson
Kekszek/aprosütemények		Igen	3	170–180	15–40	Zsírfogó tálcá/süteményes tepsi
		Igen	1–3	150–175	20–45	3. szint: rács 1. szint: zsírfogó tálcá/süteményes tepsi
Fánkfelék		Igen	3	180	30–40	Zsírfogó tálcá/süteményes tepsi
		Igen	1–3	170–190	35–45	3. szint: sütőforma rácson 1. szint: zsírfogó tálcá/süteményes tepsi
Habcsók		Igen	3	90	120–130	Zsírfogó tálcá/süteményes tepsi
		Igen	1–3	90	130–150	3. szint: sütőforma rácson 1. szint: zsírfogó tálcá/süteményes tepsi
Kenyér/Pizza/Focaccia		Igen	2	190–250	15–50	Zsírfogó tálcá/süteményes tepsi
		Igen	1–3	190–250	25–50	3. szint: sütőforma rácson 1. szint: zsírfogó tálcá/süteményes tepsi
Fagyasztott pizza		Igen	2	250	10–15	2. szint: zsírfogó tálcá/süteményes tepsi rácson
		Igen	1–3	250	10–20	3. szint: sütőforma rácson 1. szint: zsírfogó tálcá/süteményes tepsi
Sós sütemények (zöldséges pite, quiche lorraine)		Igen	2	175–200	40–50	Tortasütő rácson
		Igen	1–3	175–190	50–65	3. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson
Vols-au-vent/sós leveles tészták		Igen	3	180–200	20–30	Zsírfogó tálcá/süteményes tepsi
		Igen	1–3	175–200	25–45	3. szint: sütőforma rácson 1. szint: zsírfogó tálcá/süteményes tepsi
Lasagna/tepsis tészta/cannelloni/felfújtak		Igen	2	190–200	40–65	Zsírfogó tálcá vagy sütőforma rácson
Bárány/borjú/marha/sertés, 1 kg		Igen	2	190–200	90–110	Zsírfogó tálcá vagy sütőforma rácson
Csirke/Nyúl/Kacsa 1 kg		Igen	2	190–200	65–85	Zsírfogó tálcá vagy sütőforma rácson

Recept	Funkció	Előmelegítés	Sütési szint (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Tartozékok
Pulyka/Liba 3 kg		Igen	1/2	190–200	140–180	Zsírfgó tálca vagy sütőforma rácson
Tepsis/fóliás hal (filé, egész)		Igen	2	180–200	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	Rács
Halfilé / steak		Igen	4	200	30–40	4. szint: rács (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt)
						3. szint: zsírfgó tálca vízzel
Kolbász/kebabfélék/borda/hamburger		Igen	4	200	30–50	4. szint: rács (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: rács (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 (ha van)
						1. szint: zsírfgó tálca vízzel
Marhasült angolosan, 1 kg		-	2	200	35–50	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)
Pirított burgonya		-	2	200	45–55	Zsírfgó tálca vagy süteményes tepsi (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Rakott zöldség		-	2	200	20–30	Sütőforma rácson
Lasagna és húsok		Igen	1–3	200	50–100*	3. szint: sütőforma rácson
						1. szint: zsírfgó tálca vagy sütőforma rácson
Húsok és burgonya		Igen	1–3	200	45–100*	3. szint: sütőforma rácson
						1. szint: zsírfgó tálca vagy sütőforma rácson
Hal és zöldség		Igen	1–3	175	30–50*	3. szint: sütőforma rácson
						1. szint: zsírfgó tálca vagy sütőforma rácson

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

A sütési idők az ételtől függően ennél hosszabbak is lehetnek.

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

MEGJEGYZÉS: A sütőfunkciók szimbólumai a rajzon ábrázoltaktól kissé eltérőek lehetnek.

AJÁNLOTT HASZNÁLAT ÉS TIPPEK

A sütési táblázat használatának módja

A táblázat a legjobb funkciót jelzi, amelyet egy adott ételhez lehet 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 sül eléggé, lépjen át magasabb értékekre. Használja a mellékelt tartozékokat, illetve lehetőleg sötét színű fém süteményes formákban és tepsikben süssön. Jénai vagy kerámia anyagú edények és tartozékok is használhatók, bár így a sütési időtartamok valamivel hosszabbak lesznek. A legjobb eredmények elérése érdekében gondosan kövesse a sütési táblázat azon tanácsait, amelyek a különféle tartószintekre helyezendő (mellékelt) tartozékok kiválasztására vonatkoznak.

Különböző ételek sütése egyszerre

A „HÖLÉGBEFŰVÁS” funkció 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.

Desszertek

- Készítsen kényes édességeket a statikus funkció használatával csak egy tartószinten. Használjon sötét színű fém süteményes formákat, és azokat mindig a mellékelt rácsra helyezze. Egnél 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 készen van.
- Tapadásmentes 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 csökkentse a folyadék mennyiségét a keverékben, és alkalmazzon gyengédebb keverést.
- A lédús töltelékű süteményekhez (sajttorta vagy gyümölcsös pite) a „LÉGKEVERÉSES SÜTÉS” funkció használata szükséges. Ha a sütemény alsó tésztaalapja átázott, állítsa alacsonyabbra a tartószintet, és szórja meg az alsó lapot zsemlemorzssával vagy kekszörleménnyel, mielőtt beletenné a tölteléket.

Húsok

- Használjon bármilyen tepsit vagy jénai edényt, amely megfelel a sütésre kerülő húsdarab méretének. Egybesültek készítésekor a legjobb, ha egy kis húsalaplét önt az edény aljára, amely a sütés alatt tovább ízesíti a húst. Amikor a sült elkészült, hagyja a sütőben további 10–15 percig, vagy fedje le alufóliával.
- Ha húsokat szeretne grillezni, egyenes vastagságú szeleteket válasszon, hogy egyformán süljenek át. A nagyon vastag húsdarabok hosszabb sütési időt igényelnek. Annak megelőzésére, hogy a hús kívül megégjen, tegye alacsonyabbra a rácsot, hogy így az ételt távolabb tartsa a grillfűtőtesttől. 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.

Forgóvárs (csak egyes modelleknél)

Ezt a tartozékot nagy húsdarabok és szárnyasok egyenes sütéséhez használja. Helyezze a húst a nyársrúdra, kötözze meg a csirkét spárgával, és ellenőrizze, hogy jól rögzítve van-e, mielőtt a rudat a sütő elülső falán lévő foglalatba illesztené, és a megfelelő tartóra fektetné. A füstképződés megelőzéséhez és a sütés közben keletkező saft felfogásához helyezze a zsírfogó tálcat fél liter vízzel az első tartószintre. A rúdon egy műanyag fogantyú található, 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.