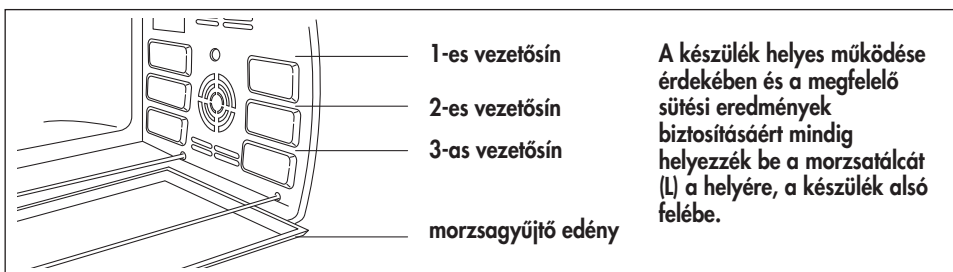
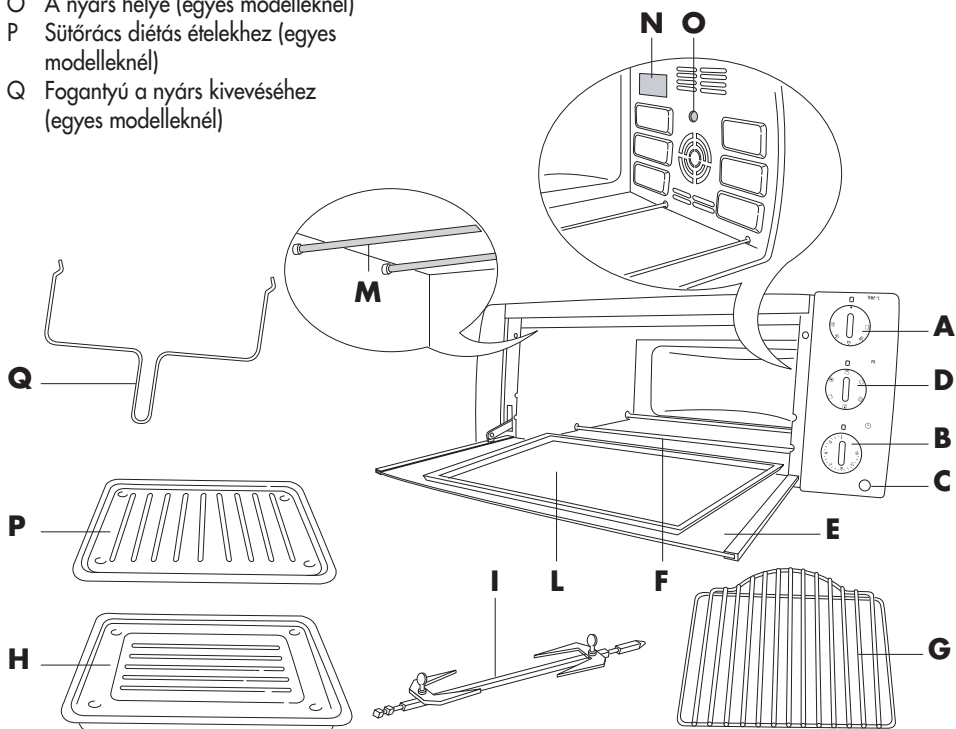


A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

- A Termosztát gomb
- B Időkapcsoló gomb
- C Ellenőrző lámpa
- D Funkcióválasztó gomb
- E Üvegajtó
- F Alsó fűtőszál
- G Sütőrács
- H Zsírelfogó tálca
- I Nyárs (egyes modelleknél)
- L Morzsatálca
- M Felső fűtőszál
- N Sütőtér világítás (egyes modelleknél)
- O A nyárs helye (egyes modelleknél)
- P Sütőrács diétás ételekhez (egyes modelleknél)
- Q Fogantyú a nyárs kivéséséhez (egyes modelleknél)



MŰSZAKI JELLEMZŐK

Működési feszültség ..lásd az adattáblát a jellemzőkkel
Elért maximális
teljesítmény.....lásd az adattáblát a jellemzőkkel

ENERGIAFOGYASZTÁS (CENELEC HD 376-es szabvány)

200° C elérésére0,09 KWh
200° C fokon működtetni 1 órán keresztül.....0,58 KWh
Összesen0,67 KWh

A jelen készülék megfelel a 2004/108/EK-es európai szabványnak, amely az elektromágneses kompatibilitást szabályozza és a 2004. október 27.-i 1935/2004-es európai parlamenti és tanácsi rendelet, élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő tárgyakra vonatkozó jogszabályának.

FONTOS TUDNIVALÓK

- **A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen az összes tudnivalót.**
- Ez a sütő ételkészítésre lett tervezve. A készülék egyéb célokra történő használata, szétszedése, vagy módosítása tilos.
- A készüléket egy vízszintes felületre, legalább 85 cm magasságba, gyerekektől távol eső helyre állítsa.
- Használat előtt minden tartozékot gondosan mosson meg.
- **A készülék hálózati csatlakoztatása előtt győződjön meg, hogy:**
 - **A hálózati feszültség megegyezik a műszaki adattáblán feltüntetett értékkel.**
 - **A hálózati csatlakozóaljzat min.16A névleges áramerősséggel és földelő vezetékkel rendelkezik.**
 - **A gyártó cég minden felelősséget elhárít, abban az esetben, ha ezt a balesetvédelmi előírást nem tartják be.**
- A sütő legelső használata előtt távolítsa el a készülék belsejében található összes csomagolóanyagot, mint pl. védőkartonok, használati utasítás, műanyag zacskók, stb.
- A sütő legelső használata előtt maximum hőmérsékleten, legalább 15 percig üresen működtesse a készüléket, az új szag és füst megszűntetése érdekében, melyet a szállítás előtt a fűtőszálak felületére felvitt védőanyagok okoznak.
Ez a művelet alatt szellőztesse a szobát.
- **FIGYELEM:** A csomagolás eltávolítása után ellenőrizze az ajtó és a készülék épségét. Az ajtó üvegéből készült, tehát törekeny. Ajánlatos kicseréltetni az ajtót, ha az üveg eltört, megrepedt, vagy megkarcolódott. A sütő használata, tisztítása, és elmozdítása során vigyázzon, nehogy a sütő ajtaja becsapódjon,

erősen megütődjön, vagy a felmelegedett üvegre hideg folyadék kerüljön.

- **A készülék működése közben a sütő ajtaja és külső felülete nagyon felmelegedhet. A sütőn mindig a forgatógombokat, fogantyúkat és a nyomógombokat fogja meg. Sose érjen a fémből készült részekhez, vagy a sütő üvegéhez. Szükség esetén használjon edényfogó kesztyűt.**



- **Ez az elektromos készülék magas hőmérsékleten üzemel, amely égési sérüléseket okozhat.**
- A sütő elérhető részei nagyon felmelegedhetnek használat közben. Ne engedje a gyerekeket a készülék közelébe.
- Ne engedje hogy a készüléket fizikailag vagy szellemileg fogatékos személyek (vagy gyerekek) használják, vagy olyan személyek, akik nem rendelkeznek elég ismerettel vagy kellő tapasztalattal, csak megfelelő felügyelet alatt. Ne engedje, hogy a készülékkel gyerekek játszódjanak.
- Üzemelés közben ne mozgassa a készüléket.
- Ne használja a készüléket, ha:
 - a tápvezeték hibás
 - a készülék leesett, vagy azon sérüléseket, illetve működési rendellenességeket észlel.Ezekben az esetekben a veszélyek elkerülése érdekében a készüléket el kell vinni a legközelebbi márkaszervizbe.
- Ne hagyja, hogy a tápvezeték a sütő meleg részeihez érjen és leljöjjön a munkafelület széléről. Sose csatlakoztassa le a készüléket az elektromos hálózatról a tápvezeték meghúzásával.
- Hosszabbító használata előtt ellenőrizze, hogy annak állapota megfelelő legyen, valamint hogy rendelkezzen földelt villásdugóval, és a kábelvezeték keresztmetszete legalább akkora legyen mint a készülék tápvezetékéé.
- Az áramütés elkerülése érdekében, sose mártsa vízbe vagy más folyadékba a tápvezetékét, a villásdugót, vagy magát a készüléket.
- Ne helyezze a készüléket hőforrások közelébe.
- Sose helyezzen gyúlékony anyagokat a sütő közelébe, vagy a bútor alá, amelyre a sütő van állítva.
- A kenyér könnyen megéghet, ezért pirítás vagy grillezés közben mindig tartsa figyelemmel a sütőt. Sose üzemeltesse a készüléket polc vagy állvány alatt, illetve gyúlékony anyagok, pl. függönyök, redőnyök, stb. közelében.
- Ne használja a sütőt hőforrásként.
- Sose tegyen a készülék belsejébe papírt, kartont,

vagy műanyagot, és ne tegyen semmit a sütő felületére (pl. szerszámokat, sütőrácsokat, más tárgyakat).

- A szellőzőnyílásokba semmit ne helyezzen és azokat ne zárja el.
- **Ha az étel, vagy a sütő más részei meggyulladnának, a tüzet sose próbálja vízzel eloltani. Tartsa zárva a sütő ajtaját, húzza ki a villásdugót, és egy nedves ruhával fojtsa le a lángokat.**
- Ez a sütő nem beépíthető típusú..
- A sütő ajtajának kinyitása után vegye figyelembe a következő tudnivalókat:
 - ne fejtse ki túlzott nyomást az ajtóra nehéz tárgyakkal, és a fogantyút sose húzza lefele.
 - sose támasszon a nyitott ajtó felületére nehéz edényeket, vagy a sütőből éppen kivett, forró lábasokat, illetve serpenyőket.
- Tekintetbe véve az egyes országokban érvényes eltérő előírásokat, ha a készüléket a vásárlás helyétől eltérő országban kívánja használni, használat előtt ellenőriztesse egy márkaszervizben.
- A személyi biztonság védelme érdekében egyedül sose szerelje szét a készüléket, mindig forduljon egy márkaszervizhez.
- A készüléket kizárólag háztartási célokra tervezték. A sütő professzionális célra történő, nem megfelelő vagy a használati utasítástól eltérő használata esetén a gyártó sem felelősséget, sem jótállást nem vállal a termékért.
- Ha a sütőt nem használja, vagy meg akarja tisztítani, mindig kapcsolja le az elektromos hálózatról.
- A tápvezeték károsodása esetén a cserét a gyártó, vagy annak márkaszervize, illetve kizárólag egy hasonló szakképesítéssel rendelkező személy végezheti el a biztonságos használat érdekében.
- Ne használjon a sütő üvegajtójának a tisztítására

dörzshatású szert vagy fém dörzsszivacsot, mert az ajtó felülete károsodhat, és eltörhet.

- Ezt a készüléket nem szabad külső időzítő órával (timer) vagy különálló távirányító rendszerrel működtetni.
- A készüléket hátsó részével a falhoz tolva kell elhelyezni és üzemeltetni.
- A készülék kizárólag háztartási használatra készült. Nem használható: üzletekben, irodákban és más munkahelyeken konyhának kialakított helyiségekben, falusi szálláshelyeken, szállodákban, motelekben és egyéb szálláshelyeken, magánszálláshelyeken.

Őrizze meg a használati utasítást

A termék megfelelő módon történő hulladékkezelésére vonatkozó fontos tudnivalók a 2005. július 25-én megjelent 2002/96/EC irányelv értelmében.



A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad a lakossági hulladékkal együtt kezelni. A leselejtezett termék az önkormányzatok által kijelölt szelektív hulladékgyűjtőkben vagy az elhasználadott készülékek visszavételét végző kereskedőknél adható le. Az elektromos háztartási készülékek szelektív gyűjtése és kezelése lehetővé teszi a nem megfelelően végzett hulladékkezelésből adódó, a környezetet és az egészséget veszélyeztető negatív hatások megelőzését és a készülék alkotórészeinek újrahasznosítását, melynek révén jelentős energia- és erőforrás-megtakarítás érhető el. Az elektromos háztartási készülék szelektív gyűjtésére és kezelésére vonatkozó kötelezettséget a terméken feltüntetett áthúzott szemétgyűjtő edényjelzés mutatja. Ezen előírások megszegése szabálysértési eljárás kezdeményezését vonja maga után az érvényben lévő szabványok értelmében.

ÖSSZEFOGLALÓ TÁBLÁZAT

Program	Funkcióválasztó gomb állása	Termosztát gomb állása	Sütőrács és tartozékok helyzete	Megjegyzések/ Tanácsok
Kiolvasztás (csak egyes modelleknél)		•		Helyezze az ételt közvetlenül a sütőrácsra, majd helyezze be a 2-es vezetősínbe.
Kímélő sütés		100°C-200°C		Használja az alsó vezetősínbe (3-as) helyezett zsírfelfogó tálcát.

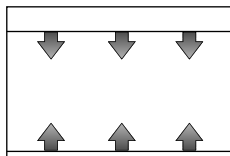
Program	Funkcióválasztó gomb állása	Termosztát gomb állása	Sütőrács és tartozékok helyzete	Megjegyzések/ Tanácsok
Ételek melegen tartása				Ez a funkció az étel melegen tartására szolgál. Ne hagyja az ételt több mint egy óráig a sütőben, és ne használja ezt a funkciót hideg ételek felmelegítésére. Ha az étel nem elég meleg ahhoz, hogy tálalni lehessen, válasszon egy magasabb hőfokot a termosztát gombja segítségével.
Sütés légkeveréses sütőben (csak egyes modelleknél)		100°C-200°C	 VAGY 	Ideális lasagne, húsok, pizza, torták, és olyan ételek készítésére, melyek felületének ropogósra kell sülnie (gratinírozás), valamint kenyér sütésére. A tartozékok használatához kövesse a 88. oldalon található táblázat útmutatásait.
Sütés hagyományos sütőben		100°C-200°C	 VAGY 	Ideális töltött zöldségek, hal, püspökkenyérhez hasonló sütemények, és kisebb szárnyasok elkészítésére. A tartozékok használatához kövesse a 89. oldalon található táblázat útmutatásait.
Pirítás				Ideális kenyér pirítására
Grillezés				Helyezze a diétás ételekhez való sütőrácsot (P) (egyes modelleknél) a zsírfelfogó tálcá felé, helyezze rá az ételt, és helyezze be az 1-es vezetősínbe. Ideális hal és zöldségek grillezésére.
Grillezés nyársan (csak egyes modelleknél)				Helyezze be a nyársat a megfelelő helyre (O) a 90. oldalon található előírás szerint. Helyezze be a zsírfelfogó tálcát a 3-as vezetősínbe. Ideális mindenféle szárnyas, és egyéb húsok készítésére.

KEZELŐGOMBOK HASZNÁLATA

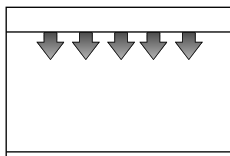
Termosztát gomb (A)

Válassza ki a kívánt hőmérsékletet a következő módon:

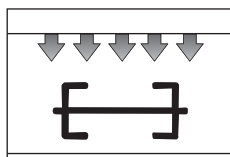
- Kioldasztásra (csak egyes modelleknél) (lásd 88. oldal):
Termosztát gomb állása "•".
- Ételek melegen tartására (lásd 88. oldal):
Termosztát gomb állása: .
- Sütés légkeveréses sütőben (csak egyes modelleknél) vagy hagyományos sütőben való sütéshez (lásd 88-89. oldal):
Termosztát gomb állása 100°C – 200°C.
- Pirítás (lásd 89. oldal):
Termosztát gomb állása .
- Mindenfajta grillezésre (lásd 90. oldal):
Termosztát gomb állása .



(csak az alsó és a felső fűtőszál működik)



(csak a felső fűtőszál működik maximális teljesítménnyel)



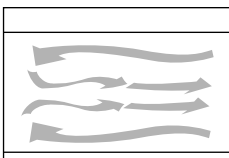
(csak egyes modelleknél)
(csak a felső fűtőszál működik maximális teljesítménnyel+ a grillező nyárs motorja)

IDŐKAPCSOLÓ GOMB (B)

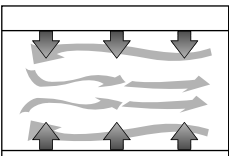
- A sütő bekapcsolásához:
Fordítsa el a gombot az óra járásával megegyező irányba
- A sütő kikapcsolásához:
Állítsa vissza a gombot "0" állásba.

FUNKCIÓVÁLASZTÓ GOMB (D)

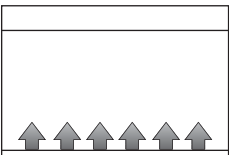
Ezzel a gombbal a rendelkezésre álló főzési funkciókat lehet kiválasztani, azaz:



(csak egyes modelleknél)
(csak a ventiláció működik)



(csak egyes modelleknél) (az alsó és a felső fűtőszál, valamint a ventiláció működik)



(csak az alsó fűtőszál működik)

Sütőtér világítás (N) (csak egyes modelleknél) és ellenőrző lámpa (C)

A sütő működése közben mindig ég az ellenőrző lámpa (C) és a belső világítására szolgáló lámpa (N) (ha van).

A SÜTŐ HASZNÁLATA

Általános tanácsok

- Légleverés és hagyományos sütőben való ételkészítéskor, valamint grillezéskor a legjobb sütési eredmény biztosítására, tanácsos előmelegíteni a sütőt kb. 5 percig, a kiválasztott sütési hőmérsékleten.
- A sütés időtartama az ételek minősége, az élelmiszerek hőmérséklete, és az egyéni ízlés függvényében változik. A táblázatban található értékek csak irányadók, változtathatók, és nem veszik figyelembe a sütő előmelegítéséhez szükséges időt.
- A fagyasztott ételek készítésénél kövesse a termék csomagolásán jelzett időket.

Kiolvasztás (csak egyes modelleknél)

Rövid időt igénybe vevő kiolvasztás esetén:

- Forgassa el a funkcióválasztó gombot **(D)** az állásba .
- Forgassa el a termosztát gombot **(A)** az "•" állásba.
- Fordítsa el a Timer **(B)** gombját az óra járásával megegyező irányba.
- Helyezze be a zsírfelfogó tálcát **(H)** a 3-as vezetősínbe, a sütőrácsot **(G)** a 2-es vezetősínbe és tegye rá a kiolvasztandó ételt, majd zárja be az ajtót.
- A kiolvasztás befejeztével állítsa vissza kézzel a Timer **(B)** gombját "0" állásba.

Kiolvasztási példa: 1 kg hús 80-90 perc, nincs szükség forgatásra.

Kimélő sütés

Sütemények és cukormázzal bevont torták készítésére javasolt funkció. Remek eredmény érhető el ezzel az üzemmóddal egyes ételek sütésének a befejezésére, vagy olyan ételek készítésére, amelyek főleg alulról igényelik a hőt.

- Helyezze be a zsírfelfogó tálcát **(H)** a 3-as vezetősínbe, a 86-as oldalon található ábra szerint.
- Forgassa el a funkcióválasztó gombot **(D)** az állásba .

- Válassza ki a kívánt sütési hőmérsékletet a termosztát gomb **(A)** segítségével.
- Fordítsa el a Timer **(B)** gombját az óra járásával megegyező irányba. A főzés befejeztével állítsa vissza kézzel a Timer **(B)** gombját "0" állásba.

Ételek melegen tartása

- Forgassa el a termosztát gombot **(A)** az állásba .
- Forgassa el a funkcióválasztó gombot **(D)** az állásba .
- Fordítsa el a Timer **(B)** gombját az óra járásával megegyező irányba.
- Helyezze el a zsírfelfogó tálcát **(H)** az alsó, 3-as vezetősínbe és helyezze rá az ételt.
- A művelet befejezéséhez állítsa vissza kézzel a Timer **(B)** gombját "0" állásba.

Nem tanácsos az ételeket sokáig a sütőben hagyni, mert túlzottan kiszáradhatnak.

Sütés légleveréses sütőben (csak egyes modelleknél)

Ez a funkció ideális pizzák, lasagne, gratinírozott első fogások, mindenféle húsetél (kivéve a kisebb szárnyasok) készítésére, tepsiben sült burgonya, torták, és kenyér sütésére. A süstést végezze az alábbiak szerint:

- Helyezze be a sütőrácsot **(G)** vagy a zsírfelfogó tálcát **(H)** a táblázatban jelzett szintre.
- Forgassa el a funkcióválasztó gombot **(D)** az állásba .
- Válassza ki a kívánt sütési hőmérsékletet a termosztát gombjának **(A)** az elforgatásával.
- Fordítsa el a Timer **(B)** gombját az óra járásával megegyező irányba.
- A sütő 5 perces előmelegítése után helyezze a sütőbe a sütni kívánt ételt.
- A főzés befejeztével állítsa vissza kézzel a Timer **(B)** gombját "0" állásba.

Program	Termosztát gomb	Sütési idő	Sütőrács/ zsírfelfogó tálca helyzete	Megjegyzések és tanácsok
Quiche 700 g	200°C	35-40 perc.	3	Használja a zsírfelfogó tálcát.
Csirke 1 kg	200°C	70-80 perc.	3	Használja a zsírfelfogó tálcát, kb. 38 perc után fordítsa meg.
Malacsült 900 g	200°C	60-70 perc.	3	Használja a zsírfelfogó tálcát, kb. 30 perc után fordítsa meg.
Stefánia vagdalt (egybesült fasírozott) 650 g	200°C	45-50 perc.	3	Használja a zsírfelfogó tálcát, kb. 20 perc után fordítsa meg.
Tepsiben sült burgonya 500 g	200°C	50-60 perc.	2	Használja a zsírfelfogó tálcát, kétszer kavargassa meg.
Lekváros rácsos 700 g	200°C	35-40 perc.	3	Használjon egy tortaformát.
Rétes 1 kg	200°C	35-40 perc.	2	Használja a zsírfelfogó tálcát.
Diótorta 800 g	200°C	35-40 perc.	3	Használjon egy tortaformát.

Sütés hagyományos sütőben

Ez a funkció ideális mindenféle halétel, töltött zöldségek, valamint felvert tojásfehérjéből készült, vagy hosszú sütési időt (több mint 60 percet) igénylő édességek készítésére. A sütést végezze az alábbiak szerint:

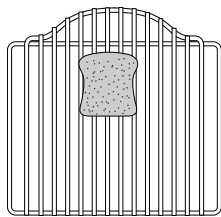
- Helyezze be a sütőrácsot **(G)** vagy a zsírfelfogó tálcát **(H)** a táblázatban jelzett szintre.
- Forgassa el a funkcióválasztó gombot **(D)** az állásba .

- Válassza ki a kívánt sütési hőmérsékletet a termosztát gombjának **(A)** az elforgatásával.
- Fordítsa el a Timer **(B)** gombját az óra járásával megegyező irányba.
- A sütő 5 perces előmelegítése után helyezze a sütőbe a sütni kívánt ételt.
- A főzés befejeztével állítsa vissza kézzel a Timer **(B)** gombját "0" állásba."

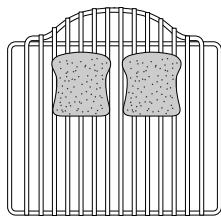
Program	Termosztát gomb	Sütési idő	Sütőrács/ zsírfelfogó tálcák helyzete	Megjegyzések és tanácsok
Gratinírozott makaróni 1 kg	200°C	25-30 perc.	2	Használjon egy tűzálló edényt.
Lasagne 1 kg	200°C	25-30 perc.	2	Használjon egy tűzálló edényt.
Pizza 500 g	200°C	30-35 perc..	3	Használja a zsírfelfogó tálcát.
Pisztráng 500 g	180°C	30-35 perc.	3	Használja a zsírfelfogó tálcát, és 16 perc után fordítsa meg.
Töltött kalamajka 450 g	180°C	25-30 perc.	3	Használjon egy tűzálló edényt, félkész állapotban fordítsa meg.
Gratinírozott paradicsom 550 g	180°C	35-40 perc.	2	Használja a bealajozott zsírfelfogó tálcát, és 20 perc után fordítsa meg.
Tonhullal töltött cukkini 750 g	180°C	35-40 perc.	2	Használja a zsírfelfogó tálcát, tegyen bele olajat és paradicsomot, adjon hozzá vizet, és 20 perc után fordítsa meg.

Pirítás

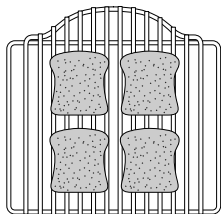
- A sütőrács **(G)** mérete megengedi egyidejűleg hat szelet kenyér pirítását. A legjobb eredmény viszont akkor érhető el ha egyszerre négy szelet kenyéret pirítunk.
- A kenyér pirítását végezze az alábbiak szerint:



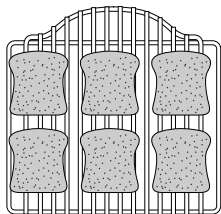
Egy szelet kenyér pirítása



Két szelet kenyér pirítása



Négy szelet kenyér pirítása



Hat szelet kenyér pirítása

pirítására mindig használja a sütőrácsot.

1. Helyezze a sütőrácsot a 2-es vezetősínbe.
2. Helyezze a pirítandó ételt a rács közepére, majd zárja be az ajtót.
3. Forgassa el a termosztát gombot **(A)** az állásba  és a funkcióválasztó gombot **(D)** az állásba .
4. Az időválasztó gombot **(B)** az óramutató járásával megegyező irányba forgassa. Általában, a közepes pirításhoz a Timer **(B)** gombját 4-5 percre állítsa be. Pirítson meg néhány darab kenyéret, hogy ellenőrizze az időtartamot.
5. Kenyérpirítás esetén, úgy az alsó mint a felső fűtőszál működik, így a kenyér mindkét oldala egyidejűleg megpirul. Az üvegajtó belső oldalán páralecsapódás képződhet. Ez természetes folyamat, a pirítás folyamán eltűnik.
6. A beállított idő elteltét egy hangjelzés mutatja. A pirítás befejezésével a fűtőszálak automatikusan kikapcsolódnak. Forgassa el a termosztát gombot **(A)** az "•" állásba.

Megjegyzések: Amennyiben kevésbé szeretné megpirítani, elegendő megszakítani az automatikus ciklust a Timer **(B)** gombjának elforgatásával "0" állásba ahhoz, hogy kikapcsolja a sütőt anélkül, hogy kárt okozna benne. Ha erősebb pirítást szeretne, meg lehet hosszabbítani a pirítási ciklust az időkapcsoló gomb **(B)** elfordításával az óramutató járásával megegyező

Használati utasítások kenyér pirítására

Kenyer, szendvics, muffin, lepény és fagyasztott goffri

irányba, amíg a kívánt erősséget el nem éri.

A termosztát gombot és a funkcióválasztó gombot manuálisan kapcsolja ki, az előbbi funkciókhoz hasonló módon.

A sütő folyamatos használatával meg lehet találni mindenféle kenyértípusnak megfelelő beállítást.

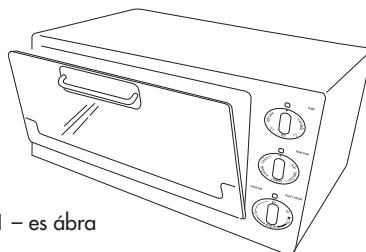
Tanácsok jó piritási eredmények biztosításához:

Vastagabb szelet kenyér, vagy fagyasztott kenyér esetén nagyobb erősségű beállítás szükséges. Egy szelet kenyér piritása enyhébb erősségű beállítást igényel, mint egyszere több szelet piritása.

Grillezés

- Helyezze az ételt a zsírfelfogó tálcára (H) illesztett diétás ételekhez való sütőrácsra (P), majd helyezze be az egészet az 1-es vezetősínbe.
- Zárja be az ajtót, amíg egy kattánót hall (lásd az

- 1-es ábrát).
- Forgassa el a funkcióválasztó gombot (D) az állásba .
- Fordítsa el a Timer (B) gombját az óra járásával megegyező irányba.
- A főzés befejeztével állítsa vissza kézzel a Timer (B) gombját "0" állásba.
- A sütési idő felénél fordítsa meg az ételt.



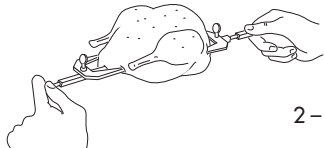
1-es ábra

Program	Termosztát gomb	Sütési idő	Megjegyzések és tanácsok
Sertés hátszínselet (2)		30 perc.	16 perc után fordítsa meg.
Virslí (3)	"	20 perc.	11 perc után fordítsa meg.
Friss hamburger (2)	"	25 perc.	13 perc után fordítsa meg.
Kolbász (4)	"	26 perc.	14 perc után fordítsa meg.
Rablóhús 500 g	"	26 perc.	Fordítsa meg 8, 15 és 21 perc után.

Grillezés nyárson (csak egyes modelleknél)

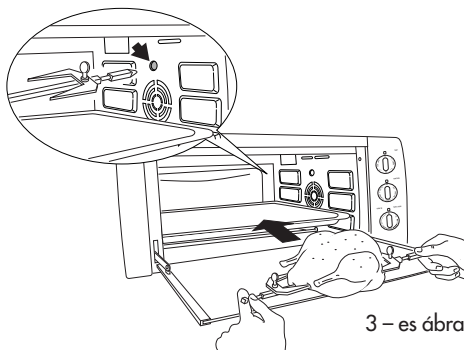
Ez a funkció ideális mindenféle szárnyas nyárson való megsütésére, valamint sertés és marhahúsok grillezésére. A nyárson való grillezés maximum 2 kg hús sütésére ajánlott.

- Szúrja fel az ételt a nyársra (I), biztosítsa a megfelelő villákkal (2-es ábra) (jó sütési eredmény eléréséért kösse meg jól a húst háztartási zsinaggal).



2-es ábra

- Helyezze be a zsírfelfogó tálcát (H) a 3-as vezetősínbe és a nyársat (I) a megfelelő helyre (3-as ábra).
- Zárja be az ajtót, amíg egy kattánót hall (lásd az 1-es ábrát).
- Forgassa el a termosztát gombot (A) az állásba .
- Forgassa el a funkcióválasztó gombot (D) az állásba .
- Fordítsa el a Timer (B) gombját az óra járásával megegyező irányba.



3-es ábra

A sütési idők beállításához szükséges információkat megtalálja az alábbi táblázatban.

Program	Súly	Sütési idő
Csirke	1-2 Kg	120 perc.
Malacsült	0,8-1,7 Kg	90 perc.

Nagyobb mennyiségű étel készítéséhez a légkeveréses sütés használata javasolt.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

A gyakori tisztítás megakadályozza a füstök és a rossz szagok képződését sütés közben. Ne hagyja, hogy zsír gyűljön fel a sütő belsejében.

Mielőtt bármilyen tisztítási műveletbe kezdene, mindig húzza ki a villásdugót a hálózati csatlakozóaljzatból, és hagyja kihűlni a készüléket.

A sütő ajtaját, belső falait, és a külső zománcos vagy lakkozott felületeit mosószeres vízzel tisztítsa meg, majd törölje teljesen szárazra.

A sütő alumínium bevonatú belsejének tisztításához sose használjon maró hatású szereket (fém tisztító spray), és a sütő falait ne kaparja hegyes vagy éles vágószerszámokkal, mert tönkretelheti a bevonatot.

A sütő külső felületének a tisztítására használjon mindig egy nedves szivacsot. Kerülje a dörzs hatású szerek használatát, amelyek megsérthetik a sütő felületének a festékbevonatát. Vigyázzon, hogy a sütő tetején található nyílásokon keresztül ne kerüljön víz vagy folyékony szappan a készülék belsejébe.

Ne próbáljon villával, késsel vagy más hegyes szerszámmal benyúlni a sütő tetején vagy oldalsó részén található nyílásokba.

A készüléket sose mártsa vízbe, és ne mossa vízszugár alatt.

A sütő összes tartozéka a konyhai edényekhez hasonlóan, kézzel, vagy mosogatógéppel tisztítható.

Húzza ki a tálcát a sütő aljából, és kézzel mossa el. Makacs szennyeződések esetén meleg szappanos vízzel öblítse el a tálcát, és szükség esetén enyhén dörzsölje át, de ne karcolja meg.

