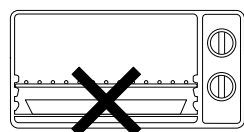


H

	Be/kikapcsoló és pírítás időtartam beállító gomb	Termosztát és funkcióválasztó gomb	Jelzőlámpa	Sütőrács és zsírgyűjtő tálca pozíciója
OFF (KI)				
Ételek melegen tartása				1
Sütés sütőben				2
Grillezés				3 Ha a sütőhöz tartozik diétás ételekhez való sütőrács 4
Pírítás				5

A "Pírítás" és a "Sütőben sütés" funkciók használata során sosem kell zsírgyűjtő tálcát (vagy más edényt) tenni közvetlenül az alsó fűtőszálakra.



FONTOS TUDNIVALÓK

- **A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el az összes tudnivalót.**
- A sütő ételkészítésre lett tervezve. A sütő egyéb célokra történő használata, szétszerelése vagy módosítása tilos.
- A készüléket egy vízszintes felületre, legalább 85 cm magasságba, gyerekektől távol eső helyre állítsa fel.
- Használat előtt gondosan mossa el az összes tartozékot.
- **A készülék hálózati csatlakoztatása előtt győződjön meg, hogy**
 - a felhasználás helyén található hálózati feszültség megegyezik a műszaki adattáblán feltüntetett értékkel.
 - a hálózati csatlakozóaljzat min. 16 A névleges áramerősséggel és földelővezetékekkel 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 és papírt, 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 a füst megszüntetésére, melyet a szállítás előtt a fűtőszálak felületére felvitt védőanyagok okoznak. A művelet alatt szellőztesse a szobát.

FIGYELEM! A csomagolás eltávolítása után ellenőrizze az ajtó és a készülék épségét. Az ajtó üvegéből készült, tehát törékeny. 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, a fogantyúkat és a nyomógombokat fogja meg. Semmilyen tárgyat ne támasszon a sütő tetejére. 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.**
- Mint bármely sütőkészülék esetében, ügyeljen ha a sütőt gyerekek és/vagy cselekvőképtelen személyek jelenlétében használja. Ne engedje, hogy a készülékkel játsszanak.
- Üzemelés közben ne mozgassa a készüléket.
- Ne használja a készüléket ha
 - a tápvezeték hibás.
 - leesett vagy azon sérüléseket ill. működési rendellenességeket észlel.
- Ezekben az esetekben a veszélyek elkerülésére a készüléket el kell vinni a legközelebbi márkaszervízbe.
- Ne hagyja, hogy a tápvezeték a sütő meleg részeihez érjen és lelógjon a munkafelület széléről. Sose csatlakoztassa le a készüléket az elektromos hálózatról a tápvezeték meghúzásával.
- Hosszabbító használata előtt ellenőrizze, hogy annak állapota megfelelő, valamint rendelkezik-e földelt villásdugóval és a kábelvezeték keresztmetszete legalább akkora mint a készülék tápvezetékéé.
- Az áramütés veszélyének elkerülésére sose mártsa vízbe vagy más folyadékba a tápvezetékét, a villásdugót vagy 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 ill. gyúlékony anyagok (pl. függönyök, redőnyök, stb.) közelében.**
- Ne használja a sütőt hőforrásként.
- Sose tegyen a készülék belsejébe papírt, kartont vagy műanyagot és ne támasszon semmit a sütő felületére (pl. szerszámok, sütőrácsok, más tárgyak).
- A szellőzőnyílásokba semmit ne helyezzen és azokat ne zárja el.
- **Ha az étel vagy a sütő más részei meggyulladnának, a tüzet sose próbálja meg vízzel eloltani. Tartsa zárva a sütő ajtaját, húzza ki a villásdugót és egy nedves ruhával fojtsa el a lángokat.**
- Ez a sütő nem beépíthető típusú.
- A sütő ajtajának kinyitása után vegye figyelembe az alábbi tudnivalókat:
 - Ne fejtse ki túlzott nyomást az ajtóra nehéz tárgyakkal és a fogantyút sose húzza lefelé.
 - Sose támasszon a nyitott ajtó felületére nehéz edényeket vagy a sütőből éppen kivett, forró lábasokat ill. serpenyőket.
- Tekintetbe véve az egyes országokban érvényes eltérő előírásokat, ha a készüléket a vásárlás helyétől eltérő országban kívánja használni, azt ellenőriztesse egy márkaszervízben.
- A személyi biztonság védelme érdekében egyedül sose szerelje szét a készüléket, mindig forduljon egy márkaszervízhez.
- A készüléket kizárólag háztartási használatra 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 készülék beállítását, javítását és a tápvezeték cseréjét kizárólag a gyártó által felhatalmazott szakember vagy márkaszervíz végezheti el. A szakképzettséggel nem rendelkező személyek által végzett javítások veszélyeztethetik a készülék biztonságos üzemelését.

Örizz meg a használati utasítást



MŰSZAKI ADATOK

Működési feszültséglásd műszaki adattábla

Maximális felvett teljesítménylásd műszaki adattábla

Ez a készülék megfelel a 89/336 elektromágneses kompatibilitásra vonatkozó CEE Irányelvnek.

Az élelmiszerekkel érintkező anyagok megfelelnek a 89/109. CEE irányelv előírásainak.

SÜTÉSI PROGRAMOK

Általános tanácsok

- Sütőben való sütéskor és grillezéskor a kiváló sütési eredmény biztosítása érdekében mindig melegítse elő a sütőt a kívánt sütési hőmérsékleten.
- A sütési idők az ételek minősége, az élelmiszerek hőmérséklete és az egyéni ízlés függvényében változnak. A táblázatokban található sütési idők jelzés értékűek, változtathatók és **nem veszik figyelembe a sütő előmelegítéséhez szükséges időt.**
- Fagyasztott ételek sütésénél a táblázatban megadott adatok mellett a csomagoláson jelzett időket is vegye figyelembe.
- Ha a jelzőlámpa (D) ég, akkor a sütő üzemel.

Ételek melegen tartása

- Illessze a sütőrácsot az étellel együtt az alsó vezetősínbe a 60. oldalon található 1. ábra szerint.
- Forgassa a be/kikapcsoló gombot (C) az ON helyzetbe.
- Helyezze a termosztát és funkcióválasztó gombot (B) a 65°C-nak megfelelő állásba.
- Az ételeket nem tanácsos túl sokáig a sütőben hagyni, mert ellenkező esetben azok túlzottan kiszáradhatnak.

Sütés sütőben

- Illessze a sütőrácsot az étellel együtt az alsó vezetősínbe a 60. oldalon található 2. ábra szerint.
- Állítsa be a kívánt hőmérsékletet a termosztát és funkcióválasztó gomb óramutató járásával megegyező irányban való forgatásával.
- Forgassa a be/kikapcsoló gombot az ON helyzetbe.

A javasolt sütési idők az alábbi táblázatokban találhatók.

Receptek/mennyiség	Termosztát gomb	Sütési idők	Megjegyzések és tanácsok
Pizza (500gr)	230°C	18-23 perc	Jól olajozza be a zsírgyűjtő tálcát (M)
Lasagne (1kg)	210°C	20-25 perc	Használjon előfőzött lasagne tésztalapokat
Gratinírozott rakott makaróni (900gr)	210°C	20-25 perc	Használjon 500 g tésztát, valamint (darálthúsból készült) ragut és besamelmártást
Sült csirkefalatok (750gr)	210°C	50-60 perc	Használja a zsírgyűjtő tálcát (M), félig sült állapotban forgassa meg
Malacpecsenye (1kg)	230°C	75-85 perc	Használja a zsírgyűjtő tálcát (M), félig sült állapotban forgassa meg
Egybesült fasírozott (700gr)	210°C	40-50 perc	Használja a zsírgyűjtő tálcát (M)
Sült nyúlfalatok (650gr)	230°C	50-55 perc	Használja a zsírgyűjtő tálcát (M), félig sült állapotban forgassa meg
Sütőben sült pisztráng (500gr)	210°C	35-45 perc	Használjon jól beolajozott zsírgyűjtő tálcát (M).
Sütőben sült tőkehal (450gr)	210°C	35-45 perc	Nem kell megforgatni félig sült állapotban.
Gratinírozott hal (900gr)	210°C	30-40 perc	Besamelmártást vagy csak kenyérmorzsát használjon a gratinírozáshoz.
Csőben sült aranykeszeg (600gr)	210°C	45-55 perc	Csavarja be a halat háztartási alumíniumfóliával.
Töltött paprika (650gr)	210°C	35-45 perc	Vágja félbe a paprikákat. Használjon beolajozott zsírgyűjtő tálcát (M).
Töltött cukkini (900gr)	210°C	50-60 perc	Használja a zsírgyűjtő tálcát (M)
Gratinírozott karfiol (800gr)	210°C	25-30 perc	Használja a zsírgyűjtő tálcát (M)
Tepsis sült burgonya (500gr)	210°C	60-70 perc	Sütés közben 2-3-szor keverje meg.
Lekváros rácsos (700gr)	160°C	50-60 perc	Használjon beolajozott és meglisztezett zsírgyűjtő tálcát (M).
Margaréta torta (700gr)	160°C	35-45 perc	Használjon beolajozott és meglisztezett zsírgyűjtő tálcát (M).
Almásrétes (650gr)	170°C	35-45 perc	Használjon jól beolajozott zsírgyűjtő tálcát (M).
Keks (10-12 db)	180°C	15-20 perc	Használjon jól beolajozott zsírgyűjtő tálcát (M).
Tortácskák (6 forma)	180°C	20-25 perc	Tegye a tortaformákat a zsírgyűjtő tálcára (M).

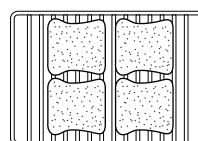
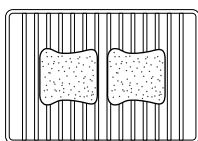
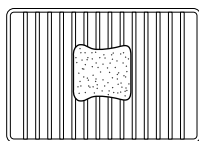
Fagyasztott ételek sütése a sütőben

Receptek/mennyiség	Termosztát gomb	Sütési idő	Megjegyzések és tanácsok
Lasagne (500 g)	210°C	45-55 perc	Hóálló csomagolás esetén tegye a csomagolóedényt az étellel közvetlenül a sütőrácsra. Ellenkező esetben (műanyag tartóedények esetén) tegye a fagyasztott ételt a zsírgyűjtő tálcára (M).
Cannelloni (500gr)	210°C	45-55 perc	
Rakott padlizsán paradicsommal és parmezán sajttal (450gr)	210°C	45-55 perc	
Fagyasztott kenyér (150gr)	180°C	12-22 perc	Helyezze a kenyeret közvetlenül a sütőrácsra. A sütési idő a zsemle nagyságának és típusának függvényében változhatnak.

Pirítás

Ennek a funkciónak a használata:

- piritott kenyérszeletek,
- (sonkás, sajtos, stb.) melegszendvicsek, készítésére ajánlott.
- szendvicsek
- Illessze a sütőrácsot az alsó vezetősínbe a 60. oldalon található 5. ábra szerint.
- Helyezze a kenyérszeleteket vagy a szeletelt szendvicsskenyeret a sütőrács közepére – azok mennyiségétől függően – az alábbi ábrákon jelzettek szerint és zárja be a sütő ajtaját.



- Állítsa a felső gombot a Toast (Pirítás) funkcióra.
- Állítsa az alsó gombot a kívánt pirítási fokozatra megfelelő helyzetbe.
- Teljesen természetes, hogy a sütőajtó belső üvegén gőz csapódhat le. A sütő felmelegedése után a lecsapódott gőz elpárolog.
- **A sütő legelső használatakor közepes pirítási fokozatra állított készülékkel pirítson néhány szelet kenyeret, hogy ellenőrizze a pirítás erősségét. Ezután egyéni ízlés szerint állítsa be a választógombot.**
- Az egymás utáni pirításoknál vegye figyelembe, hogy azonos pirítási szín eléréhez a be/kikapcsoló és pirítás időtartam beállító gombot egyre kisebb fokozatra kell állítani.
- A beállított idő elteltével egy hangjelzés hívja fel a figyelmet a pirítási idő végére. Ekkor leáll a pirítás folyamata és a fűtőszálak automatikusan kikapcsolnak.

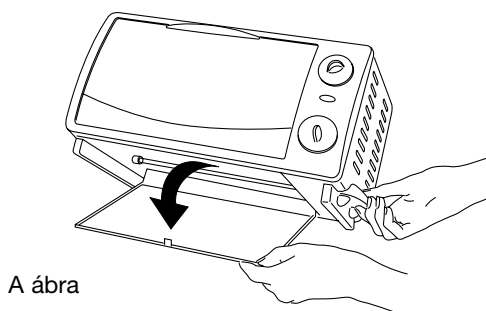
Grillezés

- A sütőrácsot illessze a felső vezetősínbe, a zsírgyűjtő tálcát pedig helyezze a hővisszaverő lemez fölé a 60. oldalon található 3. ábra szerint. Ha a sütőhöz tartozik diétás ételekhez való sütőrács (L), kövesse a 60. oldalon található 4. ábra jelzéseit.
- Az égett zsírból felszabaduló füstképződés megakadályozására és a sütő későbbi tisztításának megkönnyítésére tanácsos 2 pohár vizet önteni a zsírgyűjtő tálcába.
- Forgassa a termosztát és funkcióválasztó gombot a ▼▼▼ állásba.
- Melegítse elő a sütőt 5 percig.
- Tegye az ételt a sütőrácsra és zárja be a sütő ajtaját.
- A javasolt grillezési idők az alábbi táblázatban találhatók.

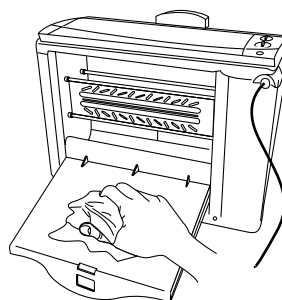
Receptek/mennyiség	Termosztát gomb	Sütési idők	Megjegyzések és tanácsok
Sertés hátszínselet roston (2)	▼▼▼	19-29 perc.	Forgassa meg 11 perc után
Virslis (3)	"	10-20 perc	Forgassa meg 6 perc után
Hamburger húspogácsa (2)	"	13-23 perc	Forgassa meg 7 perc után
Kolbász (4)	"	20-30 perc	Forgassa meg 11 perc után
Rablóhús (500 g) (4)	"	26-36 perc	Forgassa meg 8, 15, 21 perc után

TISZTÍTÁS

- A gyakori tisztítás megakadályozza, hogy a sütés során füstök és rossz szagok képződjenek.
- Mielőtt bármilyen tisztítási műveletbe kezdene mindig húzza ki a villásdugót az elektromos csatlakozóaljzatból.
- A készüléket sose mártsa vízbe és ne mossa vízszög alatt.
- A sütőrács, a zsírgyűjtő tálca és a diétás ételekhez való sütőrács (egyes modelleknél) nem tisztítható mosogatógépben!
- A sütő külső felületének tisztításához használjon mindig egy nedves szivacsot. Kerülje a dörzsöléses tisztítószer alkalmazását, amelyek károsíthatják a festéket.
- A sütő belső falának tisztításához sose használjon az alumíniumot károsító, maró hatású szereket (palackos kiszerelésű tisztítószer) és ne kapargassa a sütő falait hegyes vagy éles vágószerszámmal.
- A sütő aljának tisztításához a sütő hátlapját támassza egy vízszintes felületre (B ábra), majd lefelé húzva nyissa ki a sütő alján található lemezt (A ábra). Ezáltal sokkal



A ábra



B ábra

GARANCIA

Ha a termékhez tartozó jótállási jegy a csomagolásra van nyomtatva, vágja ki és minden pontján töltsze ki. A jótállási jegyet a vásárlás időpontját bizonyító okmánnyal együtt meg kell őrizni és a készülék javítása esetén a szerelőnek fel kell mutatni.