

TARTALOM

1. FEJEZET ÁLTALÁNOS ISMERTETÉS

1.1	A sütő és a tartozékok leírása	111
1.2	Összefoglaló táblázat	112
1.3	Műszaki adatok	113
1.4	Fontos tudnivalók	113

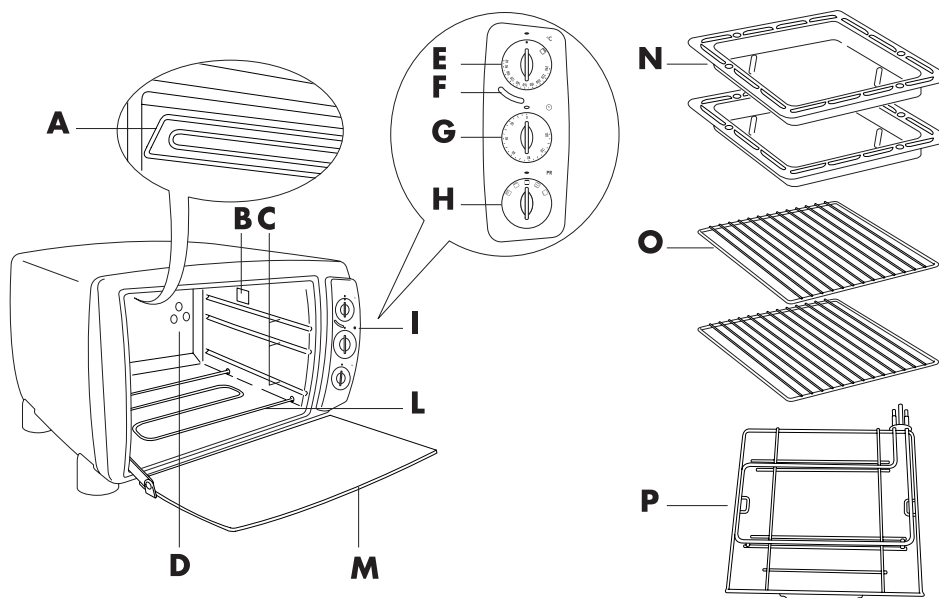
2. FEJEZET A SÜTŐ HASZNÁLATA ÉS A SÜTÉSI IDŐ TÁBLÁZATOK

2.1	A kezelőgombok használata	114
2.2	Használati tanácsok	115
2.3	A különböző funkciók beállítása	116
	• <i>Ételek melegen tartása</i>	116
	• <i>Kímélő sütés</i>	116
	• <i>Sütés sütőben</i>	117
	• <i>Sütés dupla sütővel</i>	118
	• <i>Ételek grillezése és gratinírozása</i>	119
	• <i>Pirítás</i>	120

3. FEJEZET TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. FEJEZET - ÁLTALÁNOS ISMERTETÉS

1.1 - A SÜTŐ ÉS A TARTOZÉKOK LEÍRÁSA

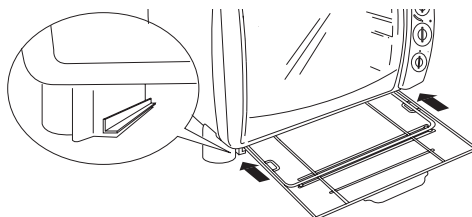


- A** Felső fűtőszál
B Sütő belső világítás (egyres modelleken)
C Oldalsó vezetősín
D Csatlakozó
E Termosztát gomb
F Termosztát ellenőrző lámpa

- G** Be/ki és időkapcsoló gomb
H Funkcióválasztó gomb
I Kapcsolólap
L Alsó fűtőszál
M Üvegajtó
N Zsírgyűjtő tálca
O Sütőrácsok
P Kivehető fűtőelem

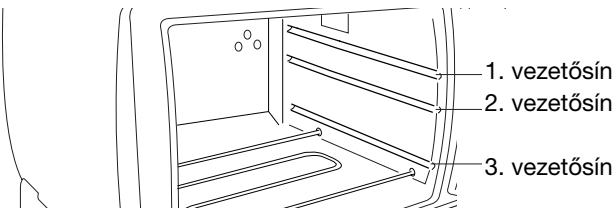
A KIVEHETŐ FŰTŐELEM HELYE

A kivehető fűtőelemet (**P**) - ha nincs rá szüksége - vissza lehet tenni a sütő alján található helyére az oldalsó ábrán jelzett módon.



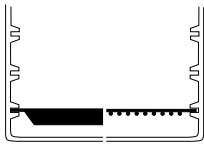
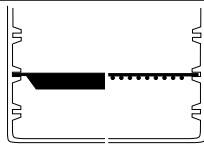
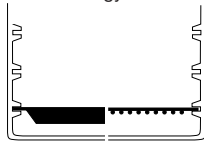
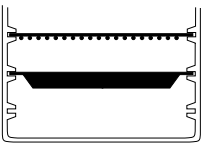
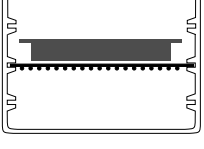
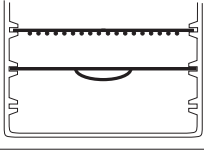
OLDALSÓ VEZETŐSÍNEK

A sütő 3 vezetősínnel van ellátva a tepsik és a sütő rácsok különböző magasságban való elhelyezésére. A 2. vezetősínnél a "dupla sütő" funkció esetében a kivehető fűtőelem behelyezéséhez is szükség van (lásd 118. oldal).



1. FEJEZET - ÁLTALÁNOS ISMERTETÉS

1.2 - ÖSSZEFOGLALÓ TÁBLÁZAT

PROGRAM	FUNKCIÓVÁLASZTÓ GOMB ÁLLÁSA	TERMOSZTÁT GOMB ÁLLÁSA	RÁCS ÉS TARTOZÉKOK ÁLLÁSA	VEZETŐSÍNEK	MEGJEGYZÉSEK/TANÁCSOK
ÉTELEK MELEGEN TARTÁSA		60°		1 2 3	Ha 20-30 percen felül kell melegen tartani az ételt, azt tanácsos alumíniumfóliával befedni, nehogy túlzottan kiszáradjon.
KÍMÉLŐ SÜTÉS		60° - 240°		1 2 3	Használja a közvetlenül az alsó vezetősínbe illesztett zsirgyűjtő tálcát vagy a (mindig az alsó vezetősínbe helyezett) sütőrácsra támasztott tepsit.
SÜTÉS SÜTŐBEN		60° - 240° (lásd 117. old. táblázat)	 vagy 	1 2 3 1 2 3	Használja a közvetlenül a vezetősínekbe illesztett zsirgyűjtő tálcát vagy a rácsra támasztott bármilyen sütőt.
ÉTELEK GRILLEZÉSE ÉS GRATINÍROZÁSA			 	1 2 3 1 2 3	Ideális mindenféle hagyományos típusú grillezésre; hamburger, virsl, ráblihús, pirított kenyér, stb. készítésére. Helyezze az ételt közvetlenül a sütőrácsra. A zsirgyűjtő tálcát az esetlegesen lecsöpögő zsír összegyűjtésére szolgál. Ideális olyan ételek készítésére, amelyeket csak gratinírozni kell (pl. kagylóhéjban gratinírozott fésűkagyló, stb.). Ebben az esetben az tálat (binnen az étellel) a sütőrácsra kell támasztani.
SÜTÉS DUPLA SÜTŐVEL		60° - 240°		1 2 3	A 2 sütőrácsot (O) csak akkor használja, ha két fagyasztott pizzát akar egyszerre megsütni. Az összes többi étel készítésénél használja a zsirgyűjtő tálcákat (N).
PIRÍTÁS				1 2 3	Ideális pirítás készítésére, kenyérdarabkák, stb. pirítására.



= Zsirgyűjtő tálcák (N)



= Sütőrács (O)



= Kivehető fűtőelem (P)

1. FEJEZET - ÁLTALÁNOS ISMERTETÉS

1.3 - MŰSZAKI ADATOK

Működési feszültség lásd műszaki adattábla

Maximális felvett teljesítmény lásd műszaki adattábla

ENERGIAFOGYASZTÁS (CENELEC HD 376 szabvány)

200°C elérésére 0,20 kWh

200°C egy órán keresztül történő tartására 0,70 kWh

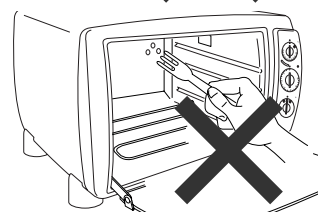
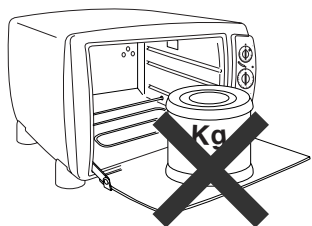
Összesen 0,90 kWh

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

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

1.4 - FONTOS TUDNIVALÓK

1. A sütő ételkészítésre lett tervezve. A készülék egyéb célokra történő használata, szétszerelése vagy módosítása tilos.
2. Megfelelő felügyelet nélkül gyerekek vagy cselekvőképtelen személyek **nem használhatják** a készüléket.
3. Kenyérpirításkor mindig tartsa szemmel a sütőt, mert a kenyér könnyen éghető élelmiszer.
4. Használat előtt ellenőrizze, hogy a készülék nem sérült-e meg a szállítás közben.
5. A sütő legelső használata előtt távolítsa el a készülék belsejében található összes csomagolóanyagot és papírt (védőkartonok, használati utasítás, műanyag zacskók, stb.)
6. A készülék hálózati csatlakoztatása előtt győződjön meg, hogy
 - a felhasználás helyén található hálózati feszültség megegyezik a készülék alsó részén elhelyezett műszaki adattáblán feltüntetett feszültség értékkel;
 - az elektromos csatlakozó aljzat min. névleges terhelése 10 A és megfelelő földeléssel rendelkezik. **A gyártó cég minden felelősséget elhárít abban az esetben, ha ez a biztonsági előírás nincs betartva.**
7. Használat előtt gondosan mossa el az összes tartozékot **kivéve a kivehető fűtőelemet (P).**
8. **A fűtőelemet (P) tilos vízbe mártani. Szükség esetén tisztítsa meg egy nedves ruhával.**
9. **Ne próbáljon fémtárgyakat (villa, kés, stb.) illeszteni a kivehető fűtőelem csatlakozójának nyílásaiba (D).**
10. A készüléket egy vízszintes felületen, legalább 85 cm magasságban, **gyerekektől távol** helyezze el. A készüléket sose állítsa függőny vagy más gyúlékony anyag alá vagy mellé.
11. **A készülék működése közben a sütő ajtajának és külső felületének hőmérséklete nagyon magas lehet: csak a műanyag gombokat és fogantyúkat fogja meg. Semmilyen tárgyat ne támasszon a sütő tetejére.**
12. Közvetlenül sütés után ne nyúljon a kivehető fűtőelemhez és annak tartójához. A fűtőelem eltávolítása előtt várja meg, amíg a sütő kihűl, majd tegye vissza a helyére.
13. A sütő ajtajának kinyitása után vegye figyelembe az alábbi utasításokat:
 - ne fejtse ki túlzott nyomást az ajtóra túl nehéz tárgyakkal és a fogantyút sose húzza lefelé.
 - sose támasszon a nyitott ajtó felületére nehéz edényeket vagy a sütőből éppen kivett forró edényeket.
14. Működés közben ne mozgassa a készüléket.
15. A készülék beállítását, javítását és a tápvezeték cseréjét kizárólag a gyártó által felhatalmazott szakember vagy márkaszerviz végezheti el. A nem képzett személyek által végzett javítások veszélyeztethetik a készülék biztonságos használatát.
16. **A sütő kikapcsolásához forgassa a (G) be/kikapcsoló és időkapcsoló gombot a "0" állásba.**



A sütő legelső használata előtt maximum hőmérsékleten, legalább 15 percen keresztül működtesse üresen a készüléket az "új" szag és a füst megszüntetésére. Ezek jelenlétét a szállítás előtt a fűtőszálak felületére felvitt védőanyagok okozzák. A művelet végzése közben szellőztesse a szobát.

FIGYELEM! A csomagolás eltávolítása után ellenőrizze az ajtó és a berendezés épségét. Az ajtó üvegből készült, tehát törékeny. Ajánlatos kicseréltetni az ajtót, ha az üveg eltört, megrepedt vagy megkarcolódott. A sütő használata, tisztítása és elmozdítása során vigyázzon, nehogy becsapódjon vagy erősen megütődjön a sütő ajtaja vagy a felmelegedett üvegre hideg folyadék kerüljön.

2. FEJEZET - A SÜTŐ HASZNÁLATA ÉS A SÜTÉSI IDŐ TÁBLÁZATOK

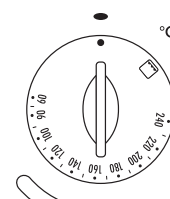
2.1 - A KEZELŐGOMBOK HASZNÁLATA

• TERMOSZTÁT GOMB (E)

Válassza ki a kívánt hőmérsékletet az alábbi módon:

- **Ételek melegen tartására:** Termosztát gomb állása 60°C.
- **Sütésre:** Termosztát gomb állása 60°C-tól 240°C-ig.
- **Mindenfajta grillezésre:**

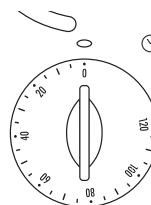
Termosztát gomb állása 



• BE/KI ÉS IDŐKAPCSOLÓ GOMB (G)

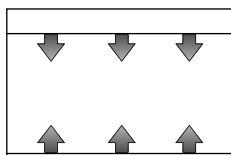
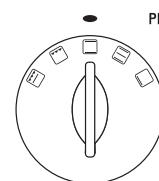
- **A sütő bekapcsolására és a főzés időtartamának beállítására:** Forgassa el a gombot az óramutató járásával megegyező irányban a kívánt idő (max. 120 perc) eléréséig. A beállított idő lejártát hangjelzés mutatja és a sütő automatikusan kikapcsol.
- **A sütő kikapcsolására:** Helyezze vissza a gombot a "0" állásba.

10 perc alatti sütési idők beállítására előbb forgassa el a gombot a skálabeosztás végéig, majd állítsa a gombot kívánt időre.

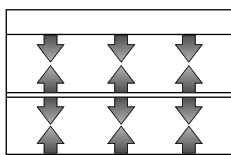


• FUNKCIÓVÁLASZTÓ GOMB (H)

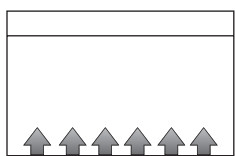
Ezzel a gombbal a rendelkezésre álló főzési funkciókat lehet kiválasztani, azaz:



 **SÜTÉS SÜTŐBEN ÉS ÉTELEK MELEGEN TARTÁSA**
(felső és alsó fűtőszál működik)

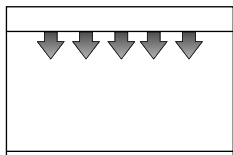


 **SÜTÉS DUPLA SÜTŐVEL**
(felső és alsó fűtőszál + kivehető központi fűtőelem működik)



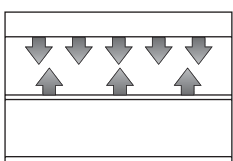
 **KÍMÉLŐ SÜTÉS**
(csak az alsó fűtőszál működik)

2. FEJEZET - A SÜTŐ HASZNÁLATA ÉS A SÜTÉSI IDŐ TÁBLÁZATOK



GRILLEZÉS

(csak a felső fűtőszál működik maximális teljesítménnyel)

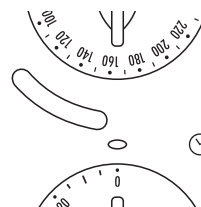


PIRÍTÁS

(felső fűtőszál és kivethető központi fűtőelem működik maximális teljesítménnyel)

• TERMOSZTÁT ELLENŐRZŐ LÁMPA (F)

A lámpa felgyulladás a sütő melegedését jelzi, kialvása pedig azt jelenti, hogy a sütő hőmérséklete elérte a beállított értéket.



2.2 - HASZNÁLATI TANÁCSOK

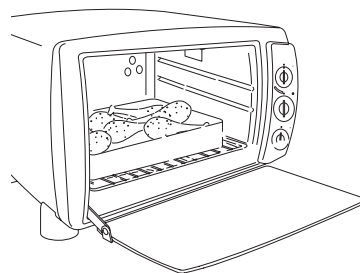
- Sütőben és dupla sütővel, valamint "kímélő" sütéskor a kiváló sütési eredmény biztosítására kb. 10 percen keresztül mindig melegítse elő a sütőt a kívánt sütési hőmérsékleten.
- A sütési idők az ételek minősége, az élelmiszerek hőmérséklete és az egyéni ízlés függvényében változnak. A táblázatokban található sütési idők jelzés értékűek, változtathatók és nem veszik figyelembe a sütő előmelegítéséhez szükséges időt.
- Fagyasztott ételek sütésénél kövesse a csomagoláson jelzett időket.

2. FEJEZET - A SÜTŐ HASZNÁLATA ÉS A SÜTÉSI IDŐ TÁBLÁZATOK

2.3 - A FUNKCIÓK BEÁLLÍTÁSA• ÉTELEK MELEGEN TARTÁSA

Ez a funkció az étel felszolgálás pillanatáig történő melegen tartására szolgál. Az ételeket nem tanácsos túl sokáig a sütőben hagyni, mert ellenkező esetben azok túlzottan kiszáradhatnak (ezért érdemes alumíniumfóliával vagy sütőpapírral befedni az edényt). Illessze a 3. vezetősínbe a zsírgyűjtő tálcát vagy a sütőrácsot (rajta az edénnyel) az oldalsó ábra szerint. Forgassa a funkcióválasztó gombot **(H)** a  állásba. Helyezze a termosztátot **(E)** a 60°C állásba.

Forgassa el a be/ki és időkapcsoló gombot **(G)** a kívánt idő beállítására. A sütési idő lejártát hangjelzés mutatja. Abban az esetben, ha a melegen tartási folyamat a beállított idő előtt befejeződik, a be/ki és időkapcsoló gombot **(G)** manuálisan vigye vissza a "0" állásba.

• KÍMÉLŐ SÜTÉSEK

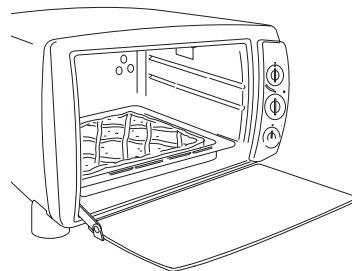
Sütemények és cukormázzal bevont torták készítésénél javasolt funkció. Remek eredményt lehet vele elérni egyes ételek sütésének befejezésénél vagy olyan ételek készítésénél, amelyek főleg alulról igénylik a hőt.

Tegye a 3. vezetősínbe a zsírgyűjtő tálcát vagy a sütőrácsot (rajta az edénnyel) az oldalsó ábra szerint.

Forgassa a funkcióválasztó gombot **(H)** a  állásba.

Válassza ki a kívánt sütési időt a termosztát gomb **(E)** segítségével.

Forgassa el a be/ki és időkapcsoló gombot **(G)** el a kívánt idő beállítására. A sütési idő lejártát hangjelzés mutatja. Abban az esetben, ha a melegen tartási folyamat a beállított idő előtt befejeződik, a be/ki és időkapcsoló gombot **(G)** manuálisan helyezze vissza a "0" állásba.



2. FEJEZET - A SÜTŐ HASZNÁLATA ÉS A SÜTÉSI IDŐ TÁBLÁZATOK

• SÜTÉS SÜTŐBEN

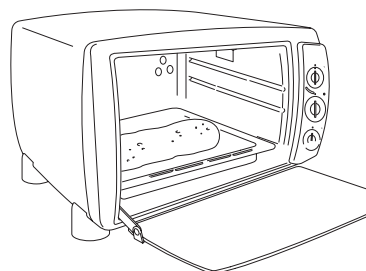


Forgassa a funkcióválasztó gombot **(H)** a  állásba.

Válassza ki a kívánt sütési időt a termosztát gomb **(E)** segítségével.

Forgassa el a be/ki és időkapcsoló gombot **(G)** el a kívánt idő beállítására.

Várja meg amíg a sütő hőmérséklete elérte a kiválasztott hőmérsékletet (az ellenőrző lámpa kialszik), majd helyezze az ételt tartalmazó edényt az előzetesen betett sütőrácsra vagy ha az étel a zsírgyűjtő tálcán található, azt illessze be közvetlenül a vezetősínbe (a vezetősín kiválasztásához lásd az alábbi táblázatot). A sütési idő lejártát hangjelzés mutatja.



RECEPTEK	MENNYISÉG	TERMOSZTÁT GOMB	SÜTÉSI IDŐ	SÜTŐRÁCS/ZSÍR GYŰJTŐ TÁLCA ALLASA	MEGJEGYZÉSEK ÉS TANÁCSOK
FRISS PIZZA (NEM FAGYASZTOTT)	400 g	240°C	25 perc	3	Használja a zsírgyűjtő tálcát (N)
SÓS SÜTEMÉNYEK	600 g	200°C	35 perc	3	Használja a zsírgyűjtő tálcát (N) , vagy a sütőrácsra helyezett tepsit
FAGYASZTOTT PIZZA	300 g	240°C	10 perc	3	Közvetlenül a sütőrácsra (O) vagy a zsírgyűjtő tálcára (N) lehet tenni
LASAGNE	1500 g	200°C	40 perc	3	A tepsit támassza közvetlenül a sütőrácsra (O)
CANNELLONI	2300 g	200°C	40 perc	3	A tepsit támassza közvetlenül a sütőrácsra (O)
EGÉSZ CSIRKE	1500 g	220°C	90 perc	3	Szűrálja meg villával a zsír lecsöpögtetésére
MALACPECSENYE	1500 g	220°C	90 perc	3	Hagyjon körülötte egy kis zsíradékot, nehogy kiszáradjon. Öntsön egy pohár vizet a zsírgyűjtő tálcába
E G Y B E S Ü L T FASÍROZOTT	1000 g	200°C	60 perc	3	Helyezze közvetlenül a zsírgyűjtő tálcára
NYÚLFALATOK	1000 g	200°C	60 perc	3	Adjon hozzá egy kis vizet. Félkész állapotban szükség szerint fordítsa meg
SÓBAN SÜLT TENGERI FOGAS	900 g	190°C	40 perc	3	A halat tegye a zsírgyűjtő tálcára (N) , majd teljesen fedje be sóval
SÜTŐBEN SÜLT ARANYKESZEG	1000 g	190°C	40 perc	3	Használja a zsírgyűjtő tálcát (N)
CSŐBEN SÜLT PISZTRÁNG	800 g	190°C	40 perc	3	Alumíniumfóliába csavarva közvetlenül a zsírgyűjtő tálcán (N) süthető
RAKOTT PADLISSÁN PARMEZÁNSAJJTAL	1700 g	200°C	30 perc	2	Helyezze a tepsit a sütőrácsra (O)
TONHALAS CUKKINI	1000 g	200°C	40 perc	2	Használja a zsírgyűjtő tálcát (N) , tegyen hozzá olajat, paradicsomot és vizet
GRATINÍROZOTT BURGONYA	1500 g	200°C	40 perc	2	Helyezze a tepsit a sütőrácsra (O)
ALMATORTA / ALMÁS LEPÉNY	1000 g	190°C	90 perc	3	Helyezze a tortasütő formát a sütőrácsra (O)
MUFFIN	600 g	200°C	18 perc	2	Helyezze a muffin sütőformákat közvetlenül a zsírgyűjtő tálcára

A sütési időhöz számoljon hozzá további kb. 10 percet, amely a sütő előmelegítéséhez szükséges.

2. FEJEZET - A SÜTŐ HASZNÁLATA ÉS A SÜTÉSI IDŐ TÁBLÁZATOK

• SÜTÉS DUPLA SÜTŐVEL

Illessze a kivehető fűtőelemet **(P)** a központi vezetősínbe (2) az alábbi képen látható módon. **Győződjön meg, hogy a kivehető fűtőelem villásdugója megfelelő módon és teljesen a csatlakozóba (D) van illesztve.**

Forgassa a funkcióválasztó gombot **(H)** a  állásba.

Válassza ki a kívánt sütési időt a termosztát gomb **(E)** segítségével.

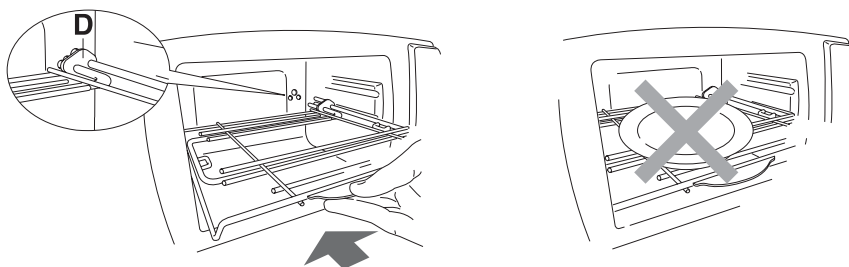
Forgassa el a be/ki és időkapcsoló gombot **(G)** a kívánt idő beállítására.

Várja meg amíg a sütő hőmérséklete eléri a kiválasztott hőmérsékletet (az ellenőrző lámpa kialszik), majd illessze az 1. és 3. vezetősínbe a 2 zsirgyújtó tálcat vagy sütőrácsot. A sütési idő lejártát hangjelzés mutatja.

Minden dupla sütővel végzett sütés végén:

- Vigye vissza a termosztátot **(E)** a "●" állásba és abban az esetben, ha sütés a beállított idő előtt befejeződik, az időkapcsoló gombot **(G)** manuálisan vigye vissza a "0" állásba.
- Soha ne tegyen SEMMIT közvetlenül a kivehető fűtőelemre **(P)**, hanem használja mindig a sütő tartozékai között található sütőrácsokat, valamint az 1. és 3. vezetősínbe illesztett zsirgyújtó tálcaikat.

A fűtőelem eltávolítása előtt várja meg, amíg a sütő kihűl, majd tegye vissza a helyére.



RECEPTEK	MENNYISÉG	TERMOSZTÁT GOMB	SÜTÉSI IDŐ	SÜTŐRÁCS/ZSIRGYÚJTÓ TÁLCA ALLÁSA	MEGJEGYZÉSEK ÉS TANÁCSOK
FRISS PIZZA (NEM FAGYASZTOTT)	1000 g	240 °C	30 perc	1 és 3	Használja a tartozékok között található 2 zsirgyújtó tálcat (N)
FAGYASZTOTT PIZZA	600 g	240 °C	12 perc	1 és 3	Használja a tartozékok között található 2 sütőrácsot (O)
SÓS SÜTEMÉNYEK	1400 g	200 °C	40 perc	1 és 3	Használja a tartozékok között található 2 zsirgyújtó tálcat (N)
SÜLT CSIRKEFALATOK	1400 g	220 °C	60 perc	1 és 3	Használja a tartozékok között található 2 zsirgyújtó tálcat (N)
RABLÓHÚS	1200 g	220 °C	45 perc	1 és 3	Használja a tartozékok között található 2 zsirgyújtó tálcat (N)
SÜLT CSIRKEFALATOK ÉS BURGONYA	1400 g	220 °C	60 perc	1 és 3	Használja a tartozékok között található 2 zsirgyújtó tálcat (N)
TEPSIS BURGONYA	1200 g	220 °C	60 perc	1 és 3	Használja a tartozékok között található 2 zsirgyújtó tálcat (N)
SÜTŐBEN SÜLT ARANYKESZEG	2000 g	200 °C	40 perc	1 és 3	Használja a tartozékok között található 2 zsirgyújtó tálcat (N)
TONHALAS CUKKINI	2000 g	200 °C	45 perc	1 és 3	Használja a tartozékok között található 2 zsirgyújtó tálcat (N)
RÁCSOS SÜTEMÉNY OMLÓS	1500 g	200 °C	45 perc	1 és 3	Használja a tartozékok között található 2 zsirgyújtó tálcat (N)
MUFFIN	1200 g	200 °C	20 perc	1 és 3	Használja a tartozékok között található 2 zsirgyújtó tálcat (N)

A sütési időhöz számoljon hozzá további kb. 10 percet, amely a sütő előmelegítéséhez szükséges.

2. FEJEZET - A SÜTŐ HASZNÁLATA ÉS A SÜTÉSI IDŐ TÁBLÁZATOK

- ÉTELEK GRILLEZÉSE ÉS GRATINÍROZÁSA

Ez a funkció ideális hamburger, rostonsültek, virsli, sült kolbász, stb. készítésére. Emellett ezt a funkciót az ételek pirítására is lehet használni: rakott grízgombóc parmezánsajttal, gratinírozott fésűkagyló, stb.

A grillezés és gratinírozás menete:

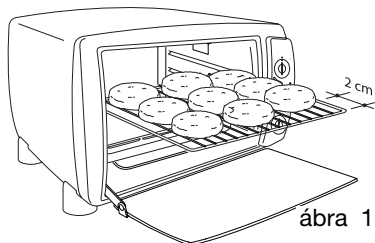
Tegye az ételt közvetlenül a központi vezetősínbe (2) helyezett sütőrácsra vagy a zsírgyűjtő tálcára (N) 1. ábra szerint. Az ajtót állítsa be a 2. ábrán látható módon. A sütő tisztításának megkönnyítésére és az égett zsírból felszabaduló füstképződés megakadályozására tanácsos egy pohár vizet önteni a zsírgyűjtő tálcába (N).

Forgassa a funkcióválasztó gombot (H) a  állásba.

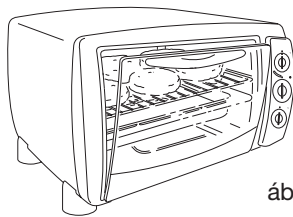
Forgassa a termosztát gombot (E) a  állásba.

Forgassa el a be/ki és időkapcsoló gombot (G) a kívánt idő beállítására.

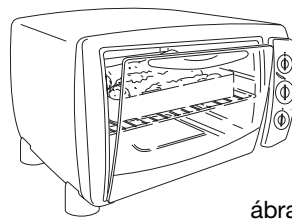
Fontos: a kiváló sütési eredmény biztosítására az ételt helyezze a sütőrácsra (O) és hagyjon ki kb. 2 cm üres helyet az ajtó felőli részen (lásd 1. ábra).



ábra 1



ábra 2



ábra 3

Olyan főtt ételek esetében, amelyeket csak gratinírozni kíván, helyezze az edényt közvetlenül a központi vezetősínbe illesztett sütőrácsra. Az ajtót a 3. ábrán látható módon állítsa be. A sütési idő lejártát hangjelzés mutatja. Abban az esetben, ha a sütés a beállított idő lejártá előtt befejeződik, a be/ki és időkapcsoló gombot (G) manuálisan vigye vissza a "0" állásba.

2. FEJEZET - A SÜTŐ HASZNÁLATA ÉS A SÜTÉSI IDŐ TÁBLÁZATOK

Az alábbi táblázatban néhány tanácsot talál a grillezett ételek készítéséhez.

RECEPTEK	MENNYISÉG	TERMOSZTÁT GOMB	SÜTÉSI IDŐ	MEGJEGYZÉSEK ÉS TANÁCSOK
MALACSSÜLT (4)	600 g		20 perc	Girare dopo 12 minuti circa
sült kolbász (12)	1200 g		25 perc	Bucarle con una forchetta per far colare il grasso. Girare dopo 15 minuti circa
HAMBURGER (6)	700 g		20 perc	Girare dopo 12 minuti circa
VIRSLI (6)	500 g		10 perc	Girare dopo 3-4 minuti circa
RABLÓHÚS (4)	650 g		25 perc	Girare dopo 15 minuti circa
RAKOTT GRÍZGOMBÓC PARMEZÁNSAJJTAL	1500 g		15 perc	Appoggiare la teglia sopra la griglia inserita nella guida centrale (2)

• PIRÍTÁS

Ez a funkció ideális pirítás készítésére és kenyérdarabkák, stb. pirítására

A pirítás menete:

Illessze a kivehető fűtőelemet (P) a központi vezetősínbe (2) a 10. ábrán látható módon. **Győződjön meg, hogy a kivehető fűtőelem villásdugója megfelelő módon és teljesen a csatlakozóba (D) van illesztve.**

Helyezze a pirítandó ételt közvetlenül a sütőrácsra és illessze a rácsot az 1. vezetősínbe. Az ajtót az ábrán látható módon állítsa be.

Forgassa a funkcióválasztó gombot (H) a  állásba.

Forgassa a termosztát gombot (E) a  állásba.

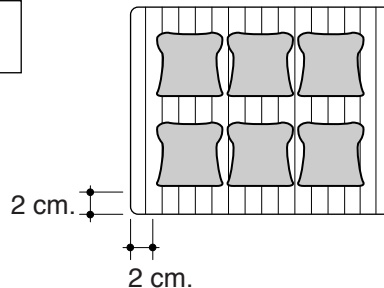
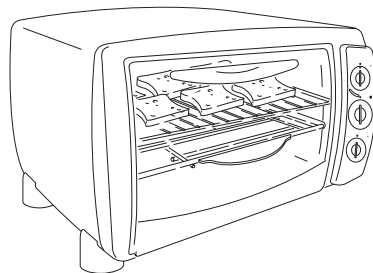
Forgassa el a be-/ki és időkapcsoló gombot (G) a kívánt idő beállítására.

Minden dupla sütőben végzett sütés végén:

Vigye vissza a termosztátot (E) a „•” állásba és abban az esetben, ha a sütés a beállított idő előtt befejeződik, az időkapcsoló gombot (G) manuálisan vigye vissza a „0” állásba.

Várja meg a sütő lehűlését a fűtőelem (P) kivétele előtt, majd tegye vissza a helyére.

A kenyér megfelelő pirításához a kenyérszeleteket az oldalsó ábrán látható módon helyezze el, vagyis hagyjon ki a 2 cm üres helyet rács végétől számítva.



3. FEJEZET - TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

A gyakori tisztítás megakadályozza a füstök és rossz szagok képződését sütés közben.

Mielőtt bármilyen tisztítási műveletbe kezdene mindig húzza ki a villásdugót a csatlakozó aljzatból.

A készüléket sose mártsa vízbe és ne mossa vízsugár alatt.

A sütőrácsokat és zsírgyűjtő tálcákat kézzel vagy mosogatógéppel ugyanúgy lehet tisztítani mint a konyhai edényeket.

Sose mártsa vízbe a kivehető fűtőelemet. Szükség esetén azt egy nedves ruhával tisztítsa meg (lásd 4. ábra).

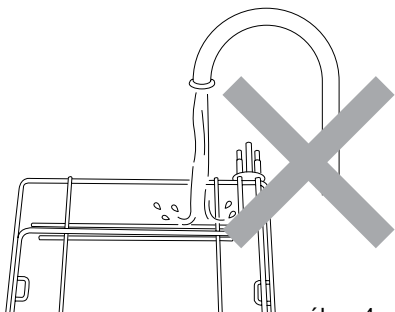
A sütő külső felületének tisztítására használjon mindig egy nedves szivacsot. Kerülje a dörzshatású szerek alkalmazását, amelyek károsíthatják a felületen található védőréteget (lakk vagy festék). Figyeljen arra, hogy a sütő jobb oldalán található réseken keresztül ne kerüljön víz vagy folyékony szappan a készülék belsejébe.

A sütő belsejének tisztításához sose használjon maró hatású szereket és a sütő falait ne kaparja hegyes vagy éles vágószerszámokkal. A tisztításhoz csak nem dörzshatású folyékony mosogatószeret lehet alkalmazni.

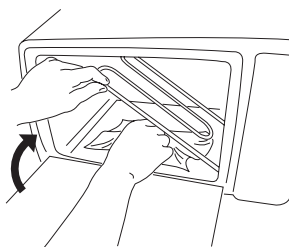
Ne próbáljon villát, kést vagy hegyes szerszámot illeszteni a sütő hátoldalán található résekbe vagy a kivehető fűtőelem csatlakozójának (D) nyílásaiba. Sose folyasson vizet ezekbe a nyílásokba.

A sütő belső fala alsó részének egyszerűbb tisztításához emelje fel az alsó fűtőszálat (L) úgy, hogy azt a sütő jobb oldali fala felé húzza (lásd 5. ábra).

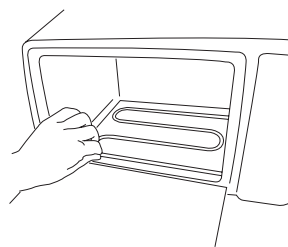
A tisztítás befejezése után helyezze vissza a fűtőszálat az 6. ábrán látható módon.



ábra 4



ábra 5



ábra 6

A SÜTŐ BELSŐ VILÁGÍTÁSA (egyes modelleken)

Amikor a sütő működik mindig ég a belső világítást biztosító lámpa (B). A lámpa cseréjéhez forduljon egy gyártó által felhatalmazott szakemberhez vagy márkaszervizhez.

Megjegyzés: A sütő akkor is használható, ha a belső világítás nem működik (a lámpa kiégett).