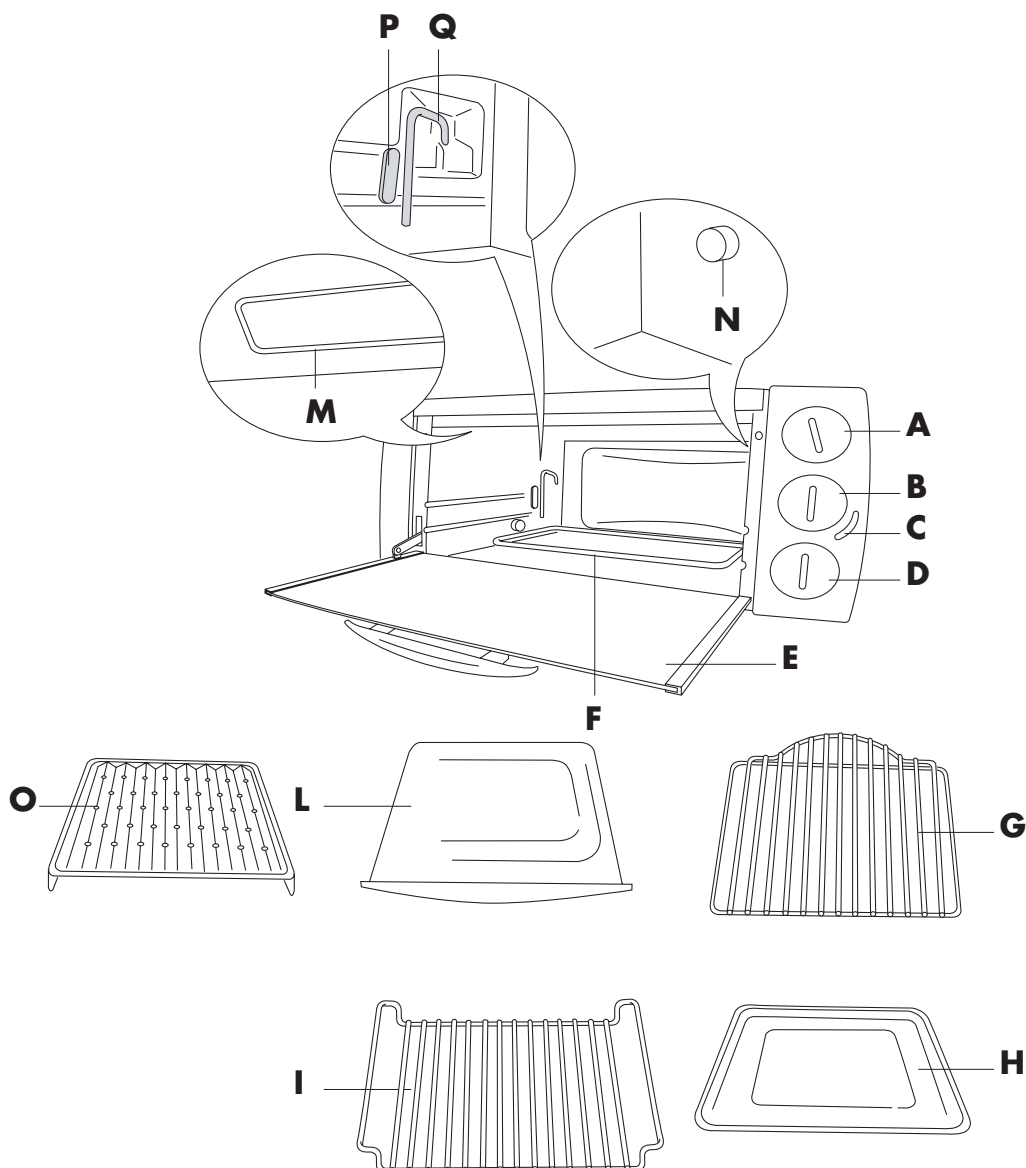


A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

- | | | | |
|---|----------------------|---|---|
| A | termosztát gomb | I | íves sütőrács (egyes modelleknél) |
| B | időkapcsoló gomb | L | morzsatálca |
| C | ellenőrző lámpa | M | felső fűtőszál |
| D | funkcióválasztó gomb | N | sütőtér világítás (egyes modelleknél) |
| E | üvegajtó | O | Sütőrács diétás ételekhez (egyes modelleknél) |
| F | alsó fűtőszál | P | gumi ütköző (egyes modelleknél) |
| G | lapos sütőrács | Q | sütőrács behelyező/kihúzó kar (egyes modelleknél) |
| H | zsírfelfogó tálca | | |

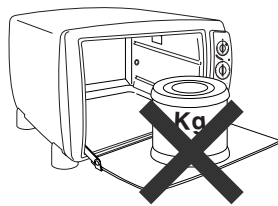


FONTOS TUDNIVALÓK

- **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.

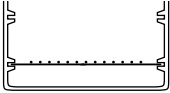
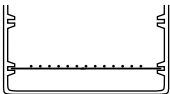
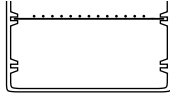
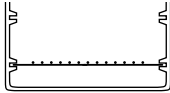
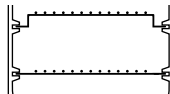
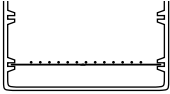
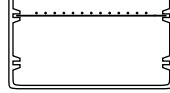
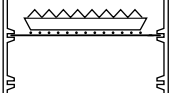
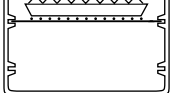
FIGYELEM! A csomagolás eltávolítása után ellenőrizze az ajtó és a készülék épségét. Az ajtó üvegből készült, tehát törékeny. Ajánlatos kicseréltetni az ajtót, ha az üveg eltört, megrepedt vagy megkarcolódott. A sütő használatára, tisztításra és elmozdításra során vigyázzon, nehogy a sütő ajtaja becsapódjon, 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 márkaszervizbe.
- Ne hagyja, hogy a tápvezeték a sütő meleg részeihez érjen és leljön 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 süttőt. 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 fejtsen 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 márkaszervizben.
- A személyi biztonság védelme érdekében egyedül sose szerelje szét a készüléket, mindig forduljon egy márkaszervizhez.
- 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 jóállást 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 márkaszervize, illetve kizárólag egy hasonló szakképesítéssel rendelkező személy végezheti el a biztonságos használat érdekében.



Őrizze meg a használati utasítást

ÖSSZEFOGLALÓ TÁBLÁZAT

Programma	Funkcióválasztó gomb állása	Termosztát gomb állása	Sütőrács és tartozékok helyzete	Megjegyzések / Tanácsok
Kiolvasztás (*)				-
Kímélő sütés		60°-230°		-
Ételek melegen tartása		60°		-
Sütés légkeveréses sütőben (*)		60°-230°	 	Ideális lasagne, húsok, pizza, torták és olyan ételek készítésére, melyek felületének ropogósra kell sülnie (gratinírozás), valamint kenyér sütésére. A tartozékok használatához kövesse a 78. oldalon található táblázat útmutatását.
				Ez a funkció emellett ideális két szinten való egyidejű sütésre. Sütési tanácsok a 80. oldalon találhatók.
Sütés hagyományos sütőben		60°-230°	 	Ideális töltött zöldségek, hal, plum cake (püspökkenyérhez hasonló sütemény) és kisebb szárnyások sütésére. A tartozékok használatához kövesse a 79. oldalon található táblázat útmutatását.
Grillezés			 Ha a sütőben van diétás ételekhez való sütőrács  Ha a sütőben nincs diétás ételekhez való sütőrács	Ideális mindenféle hagyományos grillezésre; hamburger, virsli, rablöhús, pirítós kenyér, stb. készítésére.

(*) csak néhány modellnél

A KEZELŐGOMBOK HASZNÁLATA

TERMOSZTÁT GOMB (A)

Válassza ki a kívánt hőmérsékletet az alábbi módon:

- Kiolvasztásra (*) (lásd 78. old.):Termosztát gomb állása: “•”
- Ételek melegen tartására (lásd 78. old.)Termosztát gomb állása: 60°C
- Légkeveréses sütőben (*) vagy hagyományos sütőben való sütésre (lásd 78-79. old.):Termosztát gomb állása: 60°C-tól 230°C-ig
- Mindenfajta grillezésre (lásd. 80. old.):Termosztát gomb állása: “▼▼▼”.

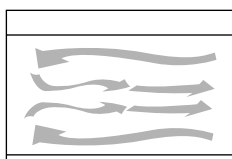
IDŐKAPCSOLÓ (TIMER) GOMB (B)

- A főzés ill. sütés időtartamának beállítására: . . .Forgassa el a gombot az óramutató járásával megegyező irányban a kívánt időre (max. 120 perc). A beállított idő elteltét egy hangjelzés mutatja (*), ezután a sütő automatikusan kikapcsol.
- A sütő kikapcsolására:Vigye vissza a gombot a “0” állásba.

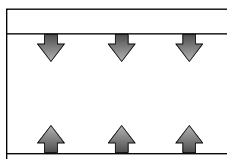
20 percnél rövidebb sütési idő beállítására előbb forgassa el az időkapcsoló gombját a skálabeosztás végéig, majd állítsa a gombot kívánt időre.

FUNKCIÓVÁLASZTÓ GOMB (D)

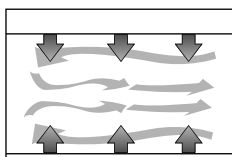
Ezzel a gombbal a rendelkezésre álló főzési funkciókat lehet kiválasztani, azaz:



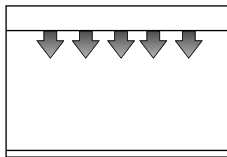
 **KIOLVASZTÁS (*)**
(csak a ventiláció működik)



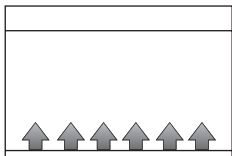
 **SÜTÉS**
HAGYOMÁNYOS
SÜTŐBEN, ÉTELEK MELE-
GEN TARTÁSA
(csak a felső és alsó fűtőszál működik)



 **SÜTÉS**
LÉGKEVERÉSESES SÜTŐBEN
(*)
(felső és alsó fűtőszál, valamint a ventiláció működik)



 **GRILL**
(csak a felső fűtőszál működik maximális teljesítménnyel)



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

ELLENŐRZŐ LÁMPA (C)

A lámpa felgyulladása azt jelzi, hogy a sütő üzemel.

SÜTŐTÉR VILÁGÍTÁS (N) (*)

A sütő működése közben mindig ég a sütő belső világítására szolgáló lámpa.

A lámpa cseréjét a következő módon végezze: húzza ki a villásdugót a hálózati csatlakozóaljzatból, csavarja ki a védőüveget rögzítő csavart és cserélje ki a kiégett villanykörtét egy ugyanolyan (magas hőmérsékletnek ellenálló) típusúra, majd szerelje vissza a védőüveget.

(*) csak néhány modellnél

A SÜTŐ HASZNÁLATA

ÁLTALÁNOS TANÁCSOK

- Légleveréses sütőben és hagyományos sütőben való ételkészítéskor, valamint grillezéskor a legjobb sütési eredmény biztosítására kb. 5 percre a kiválasztott sütési hőmérsékleten tanácsos előmelegíteni a sütőt.
- 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 készítésénél kövesse a csomagoláson jelzett időket.

Sütőrács behelyező/kihúzó rendszer (*)

Ha a sütő rendelkezik sütőrács behelyező/kihúzó karral, ezeket az egyszerű tudnivalókat kell betartani:

- **A sütőrács behelyezéséhez:** a sütőrácsot addig nyomja a sütő hátlapja felé, amíg túl nem jut a sütő bal oldalára helyezett gumi ütközőn (ekkor egy kattantást kell hallani). zárja be az ajtót, ekkor a sütőrács automatikusan a helyére kerül.
- **A sütőrács kihúzásához:** nyissa ki az ajtót (a sütőrács automatikusan kiugrik a sütőből egy pár cm-re), fogja meg egy edényfogóval a sütőrácsot és húzza maga felé.

KIOLVASZTÁS (*)

A rövid időt igénybe vevő kiolvasztás érdekében:

- Forgassa a funkcióválasztó gombot **(D)** a  állásba.
- Forgassa a termosztát gombját **(A)** az "●" állásba.
- Forgassa el az időkapcsoló gombját **(B)** a kívánt idő beállítására.
- Illessze a lapos sütőrácsot **(G)** az alsó vezetősínbe és tegye rá egy lapos tányérban a kiolvasztandó ételt, majd zárja be az ajtót.

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

KÍMÉLŐ SÜTÉSEK

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

- A sütőrácsot (rajta egy serpenyővel) a 76. oldalon levő ábra szerint illessze az alsó vezetősínbe.
- Forgassa a funkcióválasztó gombot **(D)** a  állásba.
- Válassza ki a kívánt sütési hőmérsékletet a termosztát gomb **(A)** segítségével.
- Forgassa el az időkapcsoló gombját **(B)** a kívánt idő beállítására. A sütési idő lejártát hangjelzés mutatja. Abban az esetben, ha a melegen tartás folyamata a beállított idő előtt befejeződik, kézzel vigye vissza az időkapcsoló gombját **(B)** a "0" állásba.

ÉTELEK MELEGEN TARTÁSA

- Forgassa a termosztát gombját **(A)** a 60°C-nak megfelelő állásba.
- Forgassa a funkcióválasztó gombot **(D)** a  állásba.
- Forgassa el az időkapcsoló gombját **(B)** a kívánt idő beállítására.
- Illessze a lapos sütőrácsot **(G)** az alsó vezetősínbe és tegye rá a tányért az étellel.

Az ételeket nem tanácsos túl sokáig a sütőben hagyni, mert azok túlzottan kiszáradhatnak.

ÜTÉS LÉGKEVERÉSES SÜTŐBEN (*)

Ez a funkció ideális pizzák, lasagne, gratinírozott első fogások (tésztafélék) és mindenféle húsetél (kivéve a kisebb szárnyasokat) készítésére, tepsiben sült burgonya, torták és kenyér sütésére.

Emellett alkalmas egymástól akár eltérő ételek két szinten való egyidejű sütésére. A sütést végezze az alábbiak szerint:

- Illessze a lapos sütőrácsot **(G)** a táblázatban jelzett helyzetbe.
- Forgassa a funkcióválasztó gombot **(D)** a  állásba.
- Válassza ki a kívánt sütési hőmérsékletet a termosztát gombjának **(A)** elforgatásával.
- Forgassa el az időkapcsoló gombját **(B)** a kívánt idő beállítására.
- A sütő 5 perces előmelegítése után helyezze a sütőbe a sütni kívánt ételt.

(*) csak néhány modellnél

Program	Termosztát gomb	Sütési idő	sütőrács helyzete	Megjegyzések és tanácsok
Gratinírozott makaróni 1 Kg. Lasagne 1 kg.	230° 230°	20 perc 20 perc	alsó “	Fordítsa meg a tepsit félkész állapotban. Használjon egy tűzálló edényt, 10 perc után fordítsa meg.
Pizza 500 g Csirke 1 kg.	225° 200°	17 perc 70-80 perc	“ “	Használja a zsírfelfogó tálcát. Használja a zsírfelfogó tálcát, 38 perc után fordítsa meg.
Malacsült 900 g	200°	70 perc	“	Használja a zsírfelfogó tálcát, 35 perc után fordítsa meg.
Stefánia vagdalt (egybesült fasírozott) 650 g Tepsiben sült burgonya 500 g	180° 200°	55 perc 50 perc	“ “	Használja a zsírfelfogó tálcát, 30 perc után fordítsa meg. Használja a zsírfelfogó tálcát, kétszer keverje meg.
Lekváros rácsos 700 g Rétes 1 kg	180° 180°	40 perc 40 perc	“ “	Használja a zsírfelfogó tálcát. Használja a zsírfelfogó tálcát.
Diótorta 800 g (Omlós) Keksz 100 g	180° 180°	35 perc 14 perc	“ “	Használjon egy tortaformát. Használja a zsírfelfogó tálcát.
Kenyér 500 g	200°	25 perc	“	Használja a beolajozott zsírfelfogó tálcát.

SÜTÉS HAGYOMÁNYOS SÜTŐBEN

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

- Illessze a sütőrácsot a táblázatban jelzett helyzetbe.
- Forgassa a funkcióválasztó gombot **(D)** a  állásba.
- Válassza ki a kívánt sütési hőmérsékletet a termosztát gombjának **(A)** elforgatásával.
- Forgassa el az időkapcsoló gombját **(B)** a kívánt idő beállítására.
- A sütő 5 perces előmelegítése után helyezze a sütőbe a sütni kívánt ételt.

Program	Termosztát gomb	Sütési idő	sütőrács helyzete	Megjegyzések és tanácsok
Fürj (3)	230°	44 perc	alsó	Használja a zsírfelfogó tálcát, 24 perc után fordítsa meg.
Pisztráng 500g	200°	35 perc	“	Használja a zsírfelfogó tálcát, 16 perc után fordítsa meg.
Töltött kalamájó (kalmár) 450g	200°	30 perc	“	Használjon egy tűzálló edényt, félkész állapotban fordítsa meg.
Gratinírozott paradicsom 550g	200°	40 perc	“	Használja a beolajozott zsírfelfogó tálcát és 20 perc után fordítsa meg.
Tonhallal töltött cukkini 750g	200°	40 perc	“	Használja a zsírfelfogó tálcát; tegyen bele olajat és paradicsomot, adjon hozzá vizet; 20 perc után fordítsa meg a zsírfelfogó tálcát.
Plum cake (püspökkenyérhez hasonló sütemény) 1 kg	180°	75 perc	“	Használjon egy hosszúkás sütőformát és a sütési idő felénél fordítsa meg a tepsit helyzetét.
Meringa (habcsókhoz hasonló olasz édesség)	120°	50 perc	“	Használja a beolajozott zsírfelfogó tálcát. Felszolgálás előtt pihentesse legalább 1 napig.

GRILLEZÉS

- Illessze a lapos sütőrácsot **(G)** a felső vezetősínbe.
- Forgassa a funkcióválasztó gombot **(D)** a  állásba.
- **Ha a sütőben van diétás ételekhez való sütőrács (O):** tegye a grillezni kívánt ételt a zsírgyűjtő tálcára **(H)** illesztett diétás ételekhez való sütőrácsra **(O)**, majd helyezze az egészet a lapos sütőrácsra **(G)**.
- **Ha a sütőben nincs diétás ételekhez való sütőrács (O):** tegye a grillezni kívánt ételt közvetlenül a lapos sütőrácsra **(G)** (a zsírgyűjtő tálcát **(H)** az alsó fűtőszálra kell helyezni a lecsorgó zsír felfogására).
- Zárja be az ajtót.
- Forgassa el az időkapcsoló gombját **(B)** a kívánt idő beállítására.

Program	Termosztát gomb	Sütési idő	sütőrács helyzete	Megjegyzések és tanácsok
Sertés hátszínszelet (2)	▼▼▼	26 perc	felső	14 perc után fordítsa meg
Virsli (3)	“	20 perc	“	11 perc után fordítsa meg
Hamburger (2)	“	25 perc	“	13 perc után fordítsa meg
Kolbász (4)	“	26 perc	“	14 perc után fordítsa meg
Rablóhús 500g	“	26 perc	“	8, 15 és 21 perc után fordítsa meg
Grillezett/pírtott kenyér (4 szelet)	“	9 perc	“	6 perc után fordítsa meg

Megjegyzés: A kenyér grillezéséhez ill. pírításához nem kell a sütőbe tenni a zsírfelfogó tálcát.

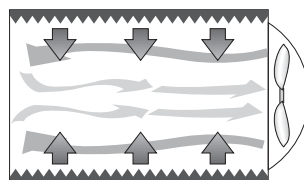
KÉT SZINTEN VALÓ EGYIDEJŰ SÜTÉS LÉGKEVERÉSES SÜTŐBEN (*)

A légkeveréses sütőben való sütés lehetővé teszi az - egymástól akár eltérő - ételek két szinten való egyidejű sütését.

A fűtőszál által kibocsátott hő a ventilátor által mozgatott levegő révén oszlik szét a sütő belsejében.

Ezáltal a hő **egyenletesen és gyorsan** eléri a sütő összes részét; a sütőtérben található levegő nagyon száraz, így megakadályozza a szagok és ízek keveredését.

felső fűtőszál

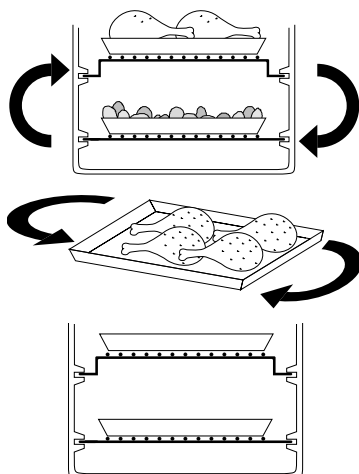


alsó fűtőszál

Két ételt egyidejű készítése esetén a következő egyszerű szabályokat kell betartani.

1. Az egyidejű sütés által igényelt sütési idő hosszabb mint az egyes ételek külön-külön való elkészítéséhez szükséges idő.
2. Félkész állapotban a 2 zsírfelfogó tálca helyzetét **meg kell fordítani**. Ennek megfelelően a felső zsírfelfogó tálcát az alsó sütőrácsra az alsót pedig a felső sütőrácsra kell tenni.

Emellett ne felejtse el **fél fordulattal elforgatni** a zsírfelfogó tálcákat



Megjegyzés: a sütőrácsokat az oldalsó ábra szerint kell elhelyezni.

(*) csak néhány modellnél

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

A gyakori tisztítás megakadályozza a füstök és 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.

A sütő ajtaját, belső falait és a sütő zománcozott vagy lakkozott felületeit mosószeres vízzel tisztítsa meg, majd törölje jól szárazra.

A sütő alumíniumbevonatú belsejének tisztításához sose használjon maró hatású szereket (fémtisztító spray) és a sütő falait ne kaparja hegyes vagy éles vágószerszámokkal.

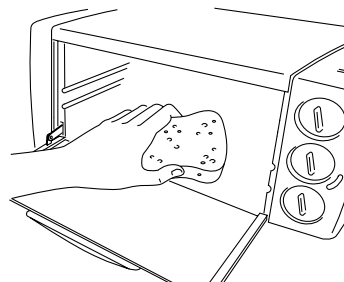
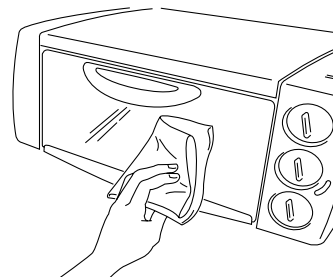
A sütő külső felületének tisztítására használjon mindig nedves szivacsot.

Kerülje a dörzsölhető szerek alkalmazását, amelyek megsérthetik a sütő felületének festékbevonatát.

Ügyeljen, hogy a sütő tetején található nyílásokon keresztül ne kerüljön víz vagy folyékony szappan a készülék belsejébe.

A készüléket sose mártsa vízbe és ne mossa vízszugár alatt.

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



MORZSATÁLCÁVAL ELLÁTOTT SÜTŐ

Húzza ki a tálcát a sütő aljából (oldalsó kép) és kézzel mossa el.

Makacs szennyeződések esetén meleg szappanos vízzel öblítse el a tálcát és szükség esetén enyhén dörzsölje át, de ne karcolja meg.

