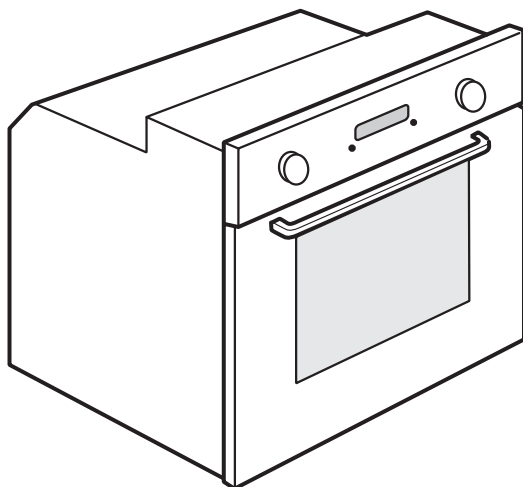


(Ragassza ide a címkét a garancialevélről)

SERVICE



0000 000 00000



Felhasználói és karbantartási kézikönyv

FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

AZ ÖN ÉS MÁSOK BIZTONSÁGA RENDKÍVÜL FONTOS

Mindig olvassa el és tartsa be a kézikönyvben és a készüléken található fontos biztonsági figyelmeztetéseket.



Ez egy biztonsággal kapcsolatos veszélyszimbólum, amely figyelmezteti a felhasználót az őt és másokat fenyegető lehetséges kockázatokra. Minden biztonsági figyelmeztetés előtt fel van tüntetve a veszélyt jelző szimbólum és a következő kifejezések egyike:



VESZÉLY!

Olyan veszélyes helyzetet jelez, amely súlyos sérülést okoz, ha nem kerülik el.



VIGYÁZAT!

Olyan veszélyes helyzetet jelez, amely súlyos sérülést okozhat, ha nem kerülik el.

Minden biztonsági figyelmeztetés pontosan ismerteti a potenciálisan fennálló kockázatot, és bemutatja, hogyan kell a készülék helytelen használatából eredő sérülés, kár és áramütés kockázatát csökkenteni.

Szigorúan tartsa be a következő utasításokat:

- A készüléket a szerelési műveletek előtt le kell választani az elektromos hálózatról.
- A készülék beszerelését és karbantartását szakembernek kell végeznie a gyártó utasításaival és a helyi biztonsági előírásokkal összhangban. Csak akkor javítsa meg vagy cserélje ki a készülék egyes alkatrészeit, ha az adott művelet szerepel a felhasználói kézikönyvben.
- A tápkábel cseréjét szakembernek kell végeznie. Vegye fel a kapcsolatot a hivatalos vevőszolgálattal.
- A készüléket az előírásoknak megfelelően földelni kell.
- A elektromos kábelnek elég hosszúnak kell lennie a helyére beszerelt készüléknek a hálózati aljzathoz történő csatlakoztatásához.
- Az érvényben lévő 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.
- Beszerelés után az elektromos alkatrészeknek hozzáférhetetlennek kell lenniük a felhasználó számára.
- Ne érjen a készülékhez nedves testrésszel, és ne használja a készüléket, ha mezítláb van.
- A készülék kizárólag háztartási használatra, ételek elkészítésére készült. Egyéb célra történő használata tilos (pl. helyiségek fűtése). A gyártó a kezelőszervek helytelen használatból vagy hibás beállításából 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. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. Gyermekek csak felügyelet mellett végezhetnek tisztítási és karbantartási műveleteket.
- Használat közben a készülék hozzáférhető részei nagyon 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. Legyen óvatos, és ne érintse meg a fűtőszálakat. 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 belsejéhez és a 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 kezelőpanel feletti rácson keresztül. Ne akadályozza a szellőzőrács szellőzését.
- Az edények és tartozékok kivételéhez használjon sütőkesztyűt, és ügyeljen arra, hogy ne érjen hozzá a fűtőszálakhoz.
- Ne tegyen gyúlékony anyagokat a készülékbe vagy a készülék közelébe, ezek ugyanis a készülék véletlen bekapcsolása esetén meggyulladhatnak.
- Ne melegítsen és ne süssön zárt edényeket a készülékben. A zárt edény a belsejében fejlődő nyomás hatására felrobbanhat, és kárt tehet a készülékben.
- 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 alkoholt (pl. rumot, konyakot, bort) használ az ételek elkészítéséhez, 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 pirolízis ciklus közben tilos a sütőhöz nyúlni. A pirolízisciklus közben a gyermekeket tartsa távol a sütőtől (csak a Pirolízis funkcióval rendelkező sütőkre vonatkozik).
- Csak ehhez a sütőhöz ajánlott hőmérsékletszondát használjon.
- Ne használjon dörzshatású tisztítószerket vagy éles fémkaparókat a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg eltörését eredményezheti.
- Mielőtt kicserélné a sütővilágítás izzóját, győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, mert így elkerülheti az áramütés veszélyét.

A háztartási készülékek leselejtezése

- Ez a készülék újrahasznosítható vagy újrafelhasználható anyagok felhasználásával készült. Leselejtezőkor 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 kicsomagolás után ellenőrizze, hogy nem sérült-e meg a sütő szállítás közben, és az ajtaja megfelelően záródik-e. Probléma 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 tömítse el a munkalap alsó széle és a sütő felső széle közötti minimális hézagot.

ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS

Győződjön meg arról, hogy a készülék adatlapján megadott feszültség megegyezik 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 szakembernek kell kicserélnie. Vegye fel a kapcsolatot a 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 200 °C-on kb. egy órán át, hogy megszűnjön a szigetelőanyagokból és a kenőanyagokból származó szag- és füstképződés.

Használat alatt:

- Az ajtóra ne tegyen nehéz tárgyakat, mert azok megrongálhatják.
- Ne kapaszkodjon az ajtóba, illetve ne akasszon semmit a fogantyúra.
- Ne fedje le a sütő belsejét alumíniumfóliával.
- Forró sütő belsejébe ne öntsön vizet; ez károsíthatja a zománcbevonatot.
- Soha ne húzza a serpenyőket vagy lábasokat a sütő alján, mert ez károsíthatja a zománcbevonatot.
- Ügyeljen arra, hogy más készülékek elektromos vezetékei ne érintkezzenek a sütő forró részeivel, illetve ne szoruljanak be a sütő ajtaja mögé.
- Ne tegye ki a sütőt légkörbe került anyagok hatásának.

KÖRNYEZETVÉDELMI TANÁCSOK

A csomagolóanyag ártalmatlanítása

A csomagolóanyag 100%-ban újrahasznosítható, és el van látva az újrahasznosítás jelével (♻️). A csomagolás különféle részeinek ártalmatlanítását felelősségteljesen és a hulladékok elhelyezését szabályozó helyi rendelkezésekkel teljes összhangban végezze.

A termék hulladékkezelése

- Ez a készülék az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2012/19/EK irányelv szerinti jelölésekkel rendelkezik.
- 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.

ENERGIATAKARÉKOS KIVITELRE VONATKOZÓ NYILATKOZAT

- Ez a készülék megfelel a 65/2014 és 66/2014 sz. európai rendelet energiatakarékos kivitelre vonatkozó követelményeinek az EN 60350-1 európai szabvánnyal összhangban.

HIBAEHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ

A sütő nem működik:

- Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, illetve hogy a sütő elektromos bekötése megtörtént-e.
- Kapcsolja ki a sütőt, majd kapcsolja be újra, hogy lássa, fennáll-e még a probléma.

Nem nyílik az ajtó:

- Kapcsolja ki a sütőt, majd kapcsolja be újra, 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” című részt).

Nem működik az elektronikus programozó:

- Ha a kijelzőn „F” betű és egy szám látható, vegye fel a kapcsolatot a helyi vevőszolgálattal. Ilyen esetben adja meg a „F” betűt követő számot.

VEVŐSZOLGÁLAT

Mielőtt a vevőszolgálatot hívná:

1. Ellenőrizze, hogy a probléma megoldható-e a „Hibaelhárítási útmutató” című részben ismertetett javaslatok segítségével.
2. Kapcsolja ki, majd ismét be a készüléket, és ellenőrizze, hogy a hiba továbbra is fennáll-e.

Ha a fenti lépések elvégzése után a hiba továbbra is fennáll, lépjen kapcsolatba a helyi vevőszolgálattal.

Mindig adja meg:

- a hiba rövid leírását;
- a sütő pontos modelljét és típusát;
- a szervizszám (a törzslapon a Service szó után álló szám) 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 címét;
- a telefonszámát.

SERVICE



0000 000 00000

Ha bármilyen javításra van szükség, csak a hivatalos **vevőszolgálat**hoz forduljon (így biztosítható az eredeti alkatrészek használata és a megfelelő javítás).

TISZTÍTÁS

VIGYÁZAT

- Ne használjon gőznyomással működő tisztítókészülékeket.
- Csak akkor végezze a sütő tisztítását, amikor az lehűlt.
- Szervizelés előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.

A sütő külseje

FONTOS: Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószeret. Ha bármilyen ilyen termék véletlenül érintkezésbe kerül a készülékkel, nedves ruhával azonnal törölje le.

- Egy nedves törölkendővel tisztítsa meg a felületeket. Ha a felület erősen szennyezett, adjon néhány csepp mosogatószeret a vízhez. Száraz ruhával törölje át a megtisztított felületeket.

A sütő belseje

FONTOS: Ne használjon dörzsszivacsot, illetve fémkaparót vagy -súrolót. Ezek idővel károsíthatják a zománcozott felületeket és a sütőajtó üvegét.

- Minden használatot követően hagyja egy kicsit hűlni a sütőt, majd tisztítsa meg lehetőleg akkor, amikor az még meleg, hogy el tudja távolítani az ételmaradványok (pl. a magas cukortartalmú ételek) által okozott szennyeződések és foltokat.
- Használjon speciális sütőtisztító szereket, és kövesse a tisztítószert gyártójának utasításait.
- Tisztítsa meg az ajtó üvegét megfelelő folyékony mosószerral. A sütő ajtaját a tisztítás megkönnyítése érdekében el lehet távolítani (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. Ha a sütő lehűlt, törölje szárazra az ajtó belsejét egy ruhával vagy egy szivaccsal.

Tartozékok:

- A tartozékokat minden használat után közvetlenül áztassa be mosogatószeres vízbe, használjon sütőkesztyűt, ha még forróak.
- Az ételmaradékok kefével vagy szivaccsal könnyen eltávolíthatók.

A sütő hátsó falának és katalitikus oldalsó paneljeinek (ha vannak) tisztítása:

FONTOS: Ne használjon dörzshatású vagy korrozív mosószereket, durva keféket, edénysúrolókat vagy sütőtisztító sprayket, amelyek károsíthatják a katalitikus felületeket, és veszélyeztethetik a készülék 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.

A sütő öntisztítási ciklusa pirolízis funkcióval (ha van):

VIGYÁZAT!

- A pirolízisciklus közben tilos a sütőhöz nyúlni.
- A pirolízisciklus közben tartsa távol a gyermekeket a sütőtől.

Ez a funkció a sütő belsejében a sütés közben keletkező fröccsenések nyomait kb. 500 °C hőmérsékleten leégeti. Ilyen hőmérsékleten a lerakódások könnyű hamuvá alakulnak át, amely a sütő kihűlése után nedves ruhával könnyen eltávolítható. A pirolízis funkciót azonban nem minden sütés után, hanem csak a sütő erősen szennyezett állapota, illetve az előmelegítés vagy a sütés során képződött füst és kellemetlen szag megléte esetén szabad bekapcsolni.

- Amennyiben a sütő egy főzőlap alatt található, úgy ügyelni kell arra, hogy az öntisztítás (hőbontás) során az égőfejek vagy elektromos főzőlapok ki legyenek kapcsolva.

- A pirolízis funkció bekapcsolása előtt ki kell szedni a tartozékokat.

A készülék 2 pirolízis funkcióval rendelkezik:

1. Energiatakarékos ciklus (Gyors pirolízis/ECO): Ennél a ciklusnál az áramfogyasztás mintegy 25%-kal kisebb a normál pirolízis ciklushoz képest. Használja rendszeres időközönként (ha 2-3 egymást követő alkalommal húst készített).
 2. Normál ciklus (Pirolitikus tisztítás): Ez a ciklus az erősen szennyezett sütő alapos tisztítását garantálja.
- Meghatározott számú sütést követően - és a szennyezettség mértékétől függően - a készülék kijelzője minden esetben üzenetben javasolja egy öntisztítási ciklus lefuttatását.

Megjegyzés: A pirolízis funkció alatt a sütő ajtaja nem nyitható ki; mindaddig zárva marad, amíg a sütőtér belsejének hőmérséklete nem éri el a kellően biztonságosnak tartott értéket.

KARBANTARTÁS

VIGYÁZAT

- Használjon védőkesztyűt.
- Győződjön meg arról, hogy a sütő lehűlt, mielőtt elvégezné az alábbi műveleteket.
- Szervizelés előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.

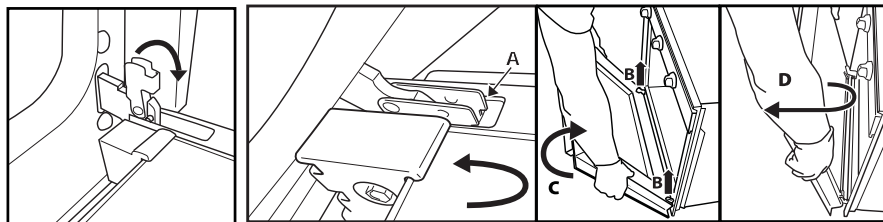
AZ AJTÓ LEVÉTELE

Az ajtó levételéhez:

1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Emelje fel a kallantyúkat, majd nyomja őket előre ütközésig (1. ábra).
3. Csukja be az ajtót ütközésig (A), emelje meg (B), és fordítsa el (C), amíg ki nem vehető (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.

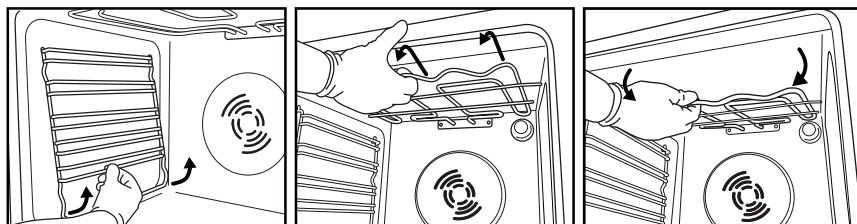


1. ábra

2. ábra

A FELSŐ FŰTŐELEM MOZGATÁSA (CSAK ADOTT MODELLEK ESETÉN)

1. Vegye ki az oldalsó tartozéktartó rácsokat (3. ábra).
2. Húzza ki egy kicsit a fűtőelemet (4. ábra), és engedje le (5. ábra).
3. A fűtőelem visszahelyezéséhez emelje fel azt, miközben kissé maga felé húzza – ügyeljen arra, hogy az oldalsó tartóelemekre kerüljön.



3. ábra

4. ábra

5. ábra

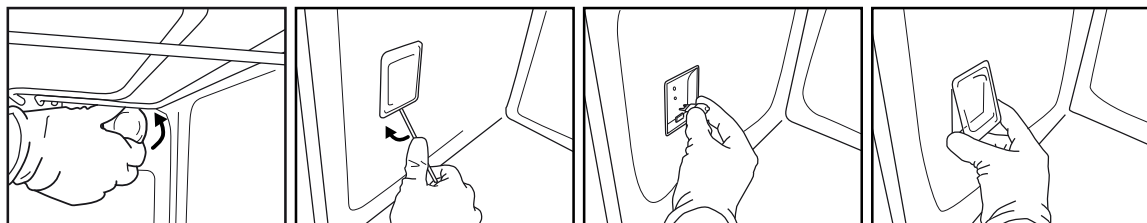
A SÜTŐVILÁGÍTÁS IZZÓJÁNAK CSERÉJE

A hátsó sütővilágítás izzójának cseréjéhez (ha van):

1. Válassza le a sütőt az áramforrásról.
2. Csavarja ki a lámpaburát (6. ábra), cserélje ki az izzót (a típussal kapcsolatban lásd a megjegyzést), majd csavarja vissza a lámpaburát (7. ábra).
3. Csatlakoztassa ismét a sütőt az áramforrásra.

Az oldalsó sütővilágítás izzójának cseréjéhez (ha van):

1. Válassza le a sütőt az áramforrásról.
2. Vegye le az oldalsó tartozéktartó rácsokat, ha vannak (3. ábra).
3. Egy nem túl éles csavarhúzóval óvatosan emelje ki a lámpafedelelet (7. ábra).
4. Cserélje ki az izzót (a lámpatípushoz lásd a megjegyzést) (8. ábra).
5. Helyezze vissza a lámpafedelelet, és nyomja a fal felé, amíg a helyére kattan (9. ábra).
6. Szerelje vissza az oldalsó tartozéktartó rácsokat.
7. Csatlakoztassa ismét a sütőt az áramforrásra.



6. ábra

7. ábra

8. ábra

9. ábra

Megjegyzés:

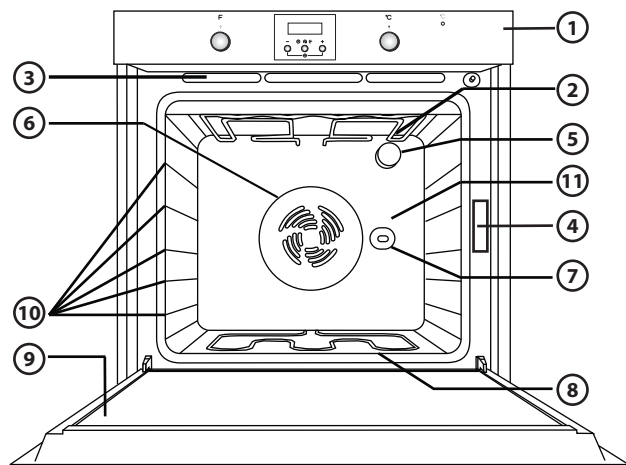
- Csak 25–40W/230 V, E-14 típusú, T300°C izzót vagy 20–40W/230 V, G9 típusú, T300°C halogénizzót használjon (a modelltől függően).
- A készülékben található lámpát speciálisan elektromos készülékekhez tervezték, ezért nem alkalmas szobák megvilágítására (a Bizottság 244/2009/EK rendelete értelmében).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

FONTOS:

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

A SÜTŐ HASZNÁLATÁRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK

AZ ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁSRA VONATKOZÓAN LÁSD AZ ÜZEMBE HELYEZÉST ISMERTETŐ RÉSZT



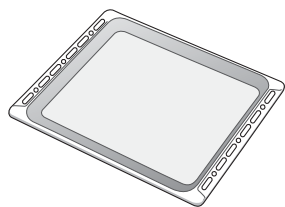
1. Kezelőpanel
2. Felső fűtőelem/grill
3. Hűtőrendszer (ha van)
4. Adattábla (nem távolítható el)
5. Világítás
6. Légkeverő ventilátor (ha van)
7. Forgónyárs (ha van)
8. Alsó fűtőelem (nem látható)
9. Ajtó
10. Sütési szintek
11. Hátsó fal

Megjegyzés:

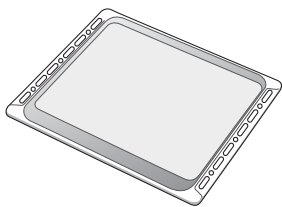
- A sütés végén, miután a sütőt már kikapcsolta, lehetséges, hogy a hűtőventilátor tovább működik egy bizonyos ideig.
- A termék megjelenése kissé eltérő lehet a rajzon láthatótól.

KOMPATIBILIS TARTOZÉKOK

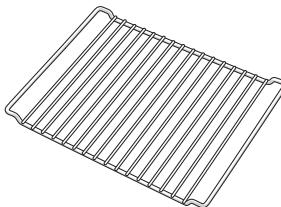
(a sütővel szállított tartozékokra vonatkozóan lásd a műszaki adatlapot)



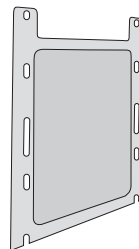
1. ábra



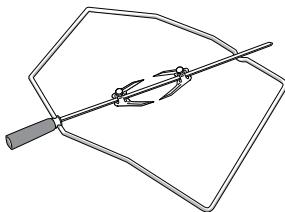
2. ábra



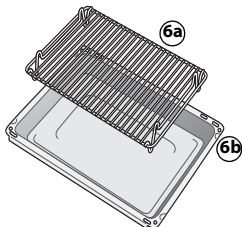
3. ábra



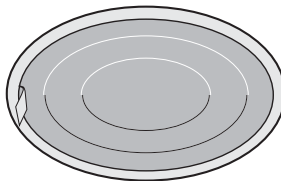
4. ábra



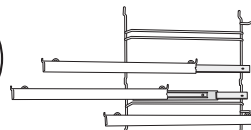
5. ábra



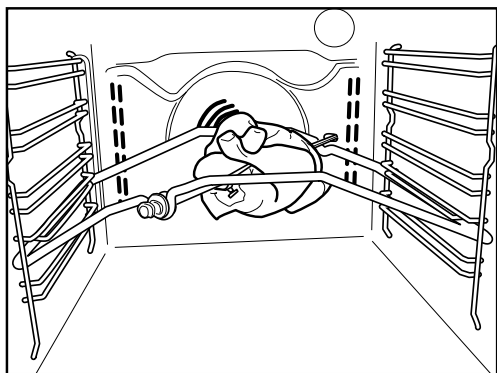
6. ábra



7. ábra



8. ábra



9. ábra

Zsírfogó tálca (1. ábra)

A sütőrács alá helyezve a zsír és az ételdarabok felfogására szolgál, illetve hús, csirke és hal stb. zöldségekkel vagy önmagában történő sütések tepsiként használható. A zsíradék kifröccsenésének megakadályozására, továbbá a füstképződés elkerülése érdekében öntsön egy kis vizet a tálcára.

Süteményes tepsi (2. ábra)

Kekszek, sütemények és pizzák sütésére szolgál.

Rács (3. ábra)

Ételek grillezésére, valamint fazekak, sütőformák és egyéb főzőedények megtartására szolgál. Bármelyik szintre helyezhető. 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 egy automatikus tisztítási ciklust elvégezni zsíradékban különösen gazdag étel sütése után (lásd TISZTÍTÁS).

Forgónyárs (5. ábra)

A forgónyársat az utasításoknak megfelelően használja (9. ábra). Olvassa el az „Ajánlott használat és tippek” című részt is.

Grillsütő készlet (6. ábra)

A készlet egy rácsot (6a) és egy zománczott edényt (6b) tartalmaz. A készletet a sütőrácsra (3) kell helyezni és a Grill funkcióval kell használni.

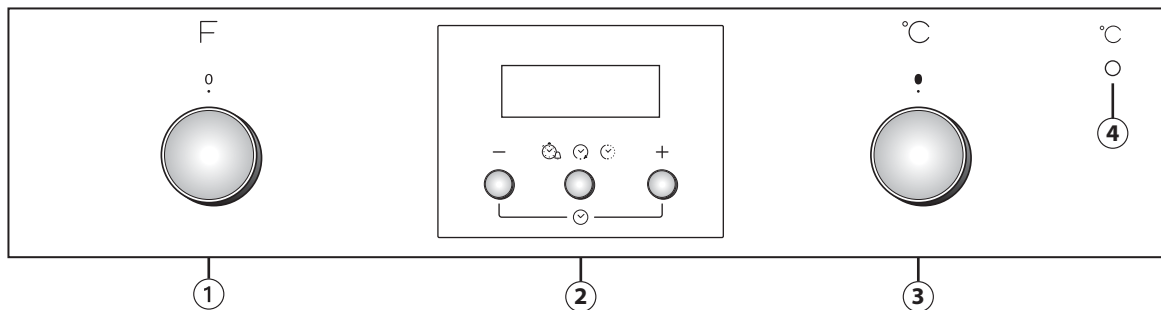
Zsírszűrő (7. ábra)

Csak kifejezetten zsíros étel sütésekor használja. Akassza a sütőtér hátsó falára, a ventilátor elé. Mosogatógépben tisztítható, valamint a légkeveréses funkcióval is használható.

Kihúzható polcok (8. ábra)

Segítségükkel sütés közben félig kihúzható a sütőrács és a zsírfogó tálca. Minden tartozékhoz használhatók, és mosogatógépben is tisztíthatók.

A KEZELŐPANEL BEMUTATÁSA



A gombok sülyesztett kivitelűek. A helyükről való kiemeléshez közepén kell megnyomni őket.

A termék megjelenése kissé eltérő lehet a rajzon láthatótól.

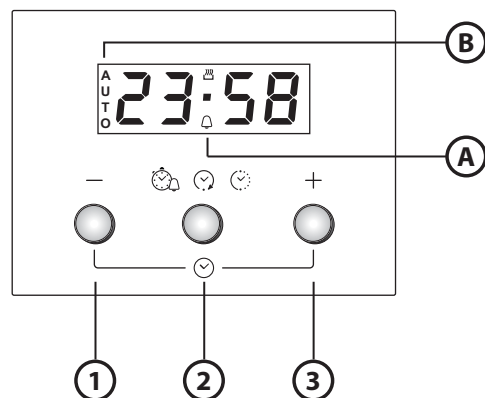
1. Funkcióválasztó gomb
2. Elektronikus programozó
3. Hőmérséklet-szabályozó gomb
4. Hőmérséklet-szabályozó piros jelzőfénye.

A SÜTŐ MŰKÖDTETÉSE

- Forgassa el a funkcióválasztó gombot a kívánt funkcióra.
Kigyullad a sütő lámpája.
- Forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombot az óramutató járásával egyező irányban a kívánt hőmérsékletre.
A hőmérséklet-szabályozó jelzőfénye kigyullad, majd a kiválasztott hőmérséklet elérésekor kialszik.

A sütés végeztével forgassa a gombokat „0” állásba.

AZ ELEKTRONIKUS PROGRAMOZÓ HASZNÁLATA



1. - gomb: a kijelzőn látható érték csökkentése
2. gomb: a különböző beállítások kiválasztására használható:
 - a. Időzítő
 - b. Sütési idő
 - c. Sütés befejezési idejének beállítása
3. + gomb: a kijelzőn látható érték növelése

- A.** A szimbólum azt jelzi, hogy az időzítő aktív
- B.** Az **AUTO** szimbólum jelzi, hogy a beállítás megtörtént

A sütő első használata

A pontos idő és a hangjelzés beállítása.

Miután csatlakoztatta a sütőt a hálózati aljzathoz, az **AUTO** és a 0.00 jelzés villog a kijelzőn. A pontos idő beállításához nyomja meg egyszerre a – és + gombokat: a középső pont ekkor villog. Állítsa be a pontos időt a + és – gombokkal. A megfelelő érték beállítása után nyomja meg a középső gombot. A kijelzőn a „ton 1” szöveg látható. A megfelelő hangjelzés kiválasztásához nyomja meg a - gombot. A megfelelő hangjelzés kiválasztása után nyomja meg a középső gombot. A pontos időt a fentiek szerint módosíthatja.

Az időzítő beállítása

Az időzítő beállításához nyomja meg hosszan a középső gombot: a kijelzőn a 0.00 érték látható, és a csengő szimbólum villog. Állítsa be az időzítőt a + gombbal (a legnagyobb beprogramozható érték 23 óra és 59 perc). A visszaszámlálás néhány másodperc múlva elindul. A kijelző megjeleníti az időt, és a csengő folyamatos fénnnyel világít, ami azt jelzi, hogy az időzítő be van állítva. A visszaszámlálás megtekintéséhez vagy módosításához nyomja meg ismét a középső gombot.

A sütési idő beállítása

Miután a gombok segítségével beállította a sütési módot és hőmérsékletet, nyomja meg a középső gombot: a kijelzőn a 0.00 érték látható, és a csengő szimbólum villog. Nyomja meg ismét a középső gombot: a kijelzőn a és a 0.00 érték jelenik meg egymás után, és az **AUTO** szimbólum villog. Állítsa be a sütési időt a + és - gombbal (a legnagyobb beprogramozható érték a 10 óra). A kijelzőn néhány másodperc múlva megjelenik a pontos idő, és az **AUTO** jelzés világít, jelezve, hogy a beállítás megtörtént. A hátralévő sütési idő megtekintéséhez és módosításához tartsa megnyomva a középső gombot 2 másodpercig, majd nyomja meg ismét.

A beállított idő végén a szimbólum kikapcsol, a hangjelzés megszólal, és az **AUTO** szimbólum villog a kijelzőn. A hangjelzés leállításához nyomjon meg egy tetszőleges gombot. A sütés leállításához állítsa a funkciókat és a hőmérséklet-szabályozó gombot nullára, majd tartsa megnyomva a középső gombot 2 másodpercig.

A sütés befejezési idejének beállítása

A sütési idő beállítása után nyomja meg a középső gombot: a kijelző megjeleníti az **End** szimbólumot, és a sütés végének ideje, illetve az **AUTO** szimbólum egymás után villog. Nyomja meg a **+** gombot a sütés végéhez beállítani kívánt idő megtekintéséhez (a sütést legfeljebb 23 óra 59 perccel lehet késleltetni). Néhány másodperc múlva a kijelző megjeleníti az időt, a **|||||** szimbólum kikapcsol, és az **AUTO** szimbólum továbbra is világít, ami azt jelzi, hogy a beállítás megtörtént. A sütés befejezési idejének megtekintéséhez és módosításához nyomja meg a középső gombot, majd nyomja meg ismét kétszer. A visszaszámlálás végén a **|||||** szimbólum világítani kezd, és a sütő elindítja a kiválasztott sütési módot.

A FUNKCIÓK BEMUTATÁSA

FUNKCIÓVÁLASZTÓ GOMB		
	KI	A sütés leállítás és a sütő kikapcsolása.
	LÁMPA	A sütő világításának be- és kikapcsolása.
	ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS	Bármilyen típusú étel csak egy szinten történő sütése. Használja a 2. szintet. Melegítse elő a sütőt a kívánt hőmérsékletre. A termosztát jelzőfény kikapcsol, amint felmelegedett a sütő és behelyezheti az ételt.
	LÉGKEVERÉSES SÜTÉS	Folyékony töltelékű (édes vagy sós) sütemények egy szinten történő sütéséhez. Ez a funkció két szinten történő sütésekhez is használható. Sütés közben fordítsa meg az ételek helyzetét az egyenletesebb sütés érdekében. Egy szinten történő sütésnél használja a 2. szintet, két szinten történő sütésnél pedig a 2. és 4. szintet. Használat előtt melegítse elő a sütőt.
	GRILLFÜTŐTÉS	Steak, rablőhús és kolbász grillezése; csőben sült zöldségek sütése és kenyér pirítása. Az ételt a 4. szintre helyezze. Húsok grillezésekor ajánlatos cseppfelfogó tálcát használni a sütés közben lecsöpögő saft összegyűjtésére. Az ételt a 3. szintre helyezze, és adjon hozzá kb. fél liter vizet. Melegítse elő a sütőt 3-5 percig. Sütés közben a sütő ajtaja legyen csukva.
	TURBOGRILL	Nagy, egybesült húsok sütéséhez (báránycomb, marhahús, csirke). Az ételt a középső szinteken helyezze el. Ajánlatos cseppfelfogó tálcát használni a sütés közben lecsöpögő saft összegyűjtésére. Az ételt a 1./2. szintre helyezze, és adjon hozzá kb. fél liter vizet. Sütés közben ajánlatos megfordítani a húst a minél egyenletesebb sütéshez. A sütőt nem kell előmelegíteni. Sütés közben a sütő ajtaját zárva kell tartani.
	KIOLVASZTÁS	Az ételek kiolvasztásának gyorsítására. Az ételt a középső szintre helyezze. Hagyja az ételt a csomagolásban, így nem szárad ki a külseje.
	TURBOFAN	Gyümölcsök, sütemények, zöldségek, pizzák, szárnyasok stb. egy szinten történő sütéséhez.
	HŐLÉGBEFÚVÁS	Ugyanolyan sütési hőmérsékletet igénylő, különböző típusú ételek (pl. halak, zöldségek, sütemények) sütéséhez is használható, egyszerre legfeljebb két szinten. Ez a funkció annak veszélye nélkül teszi lehetővé a sütést, hogy az egyik étel átvenné a másik szagát. Azt javasoljuk, hogy egyetlen szinten történő sütéshez használja a 2. szintet. Két szinten történő sütéshez a sütő előmelegítését követően ajánlatos az 1. és 3. szintet használni.
	ALSÓ MELEGÍTÉS	Az étel aljának pirításához használja ezt a funkciót sütés után. Javasoljuk, hogy az ételt az 1./2. szintre helyezze. Ez a funkció használható lassú sütéshez is (pl. zöldségek, raguk); ilyen esetben használja a 2. sütési szintet. A sütőt nem kell előmelegíteni.

SÜTÉSI TÁBLÁZAT

Recept	Funkció	Előmelegítés	Sütési szint (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Tartozékok
Kelt tészták		Igen	2	150-175	35-90	Tortaforma 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	cseppfelfogó tálca/tepsi vagy sütőforma sütőrács
		Igen	1–3	150-190	35-90	3. szint: tortasütő rácson
						1. szint: tortasütő rácson
Kekszfélék/aprósütemények		Igen	2	160-175	20-45	Cseppfelfogó tálca/tepsi
		Igen	1–3	150-175	20-45	3. szint: sütőrács
						1. szint: Cseppfelfogó tálca/süteményes tepsi
Képviselőfánk		Igen	2	175-200	30-40	Cseppfelfogó tálca/tepsi
		Igen	1–3	170-190	35-45	3. szint: sütőtepsi sütőrács
						1. szint: Cseppfelfogó tálca/süteményes tepsi
Habcsók		Igen	2	100	110-150	Cseppfelfogó tálca/tepsi
		Igen	1–3	100	130-150	3. szint: sütőtepsi sütőrács
						1. szint: Cseppfelfogó tálca/süteményes tepsi
Kenyér/pizza/focaccia		Igen	2	190-250	12-50	Cseppfelfogó tálca/tepsi
		Igen	1–3	190-250	25-50	1. szint: sütőtepsi sütőrács
						3. szint: cseppfelfogó tálca/tepsi
Fagyasztott pizza		Igen	2	250	10-15	1. szint: cseppfelfogó tálca / tepsi vagy rács
		Igen	1–3	250	10-20	3. szint: sütőtepsi sütőrács
						1. szint: Cseppfelfogó tálca/süteményes tepsi
Sós piték (zöldségtorta, quiche)		Igen	2	175-200	40-50	Tortaforma rácson
		Igen	1–3	175-190	55-65	3. szint: tortasütő rácson
						1. szint: tortasütő rácson

Recept	Funkció	Előmelegítés	Sütési szint (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Tartozékok
Vol-au-vent / Leveles tésztából készült sütemények		Igen	2	175-200	20-30	Cseppfelfogó tálca/tepsi
		Igen	1–3	175-200	25-45	3. szint: sütőtepsi sütőrács
						1. szint: Cseppfelfogó tálca/süteményes tepsi
Lasagne/Tepsis tészta/ Cannelloni/Felfújtak		Igen	2	200	45-55	Sütőtepsi rács
Bárány/Borjú/Marha/ Sertés 1 kg		Igen	2	200	80-110	Cseppfelfogó tálca vagy sütőtepsi sütőrács
Csirke/Nyúl/Kacsa 1 kg		Igen	2	200	50-100	Cseppfelfogó tálca vagy sütőtepsi sütőrács
Pulyka / liba 3 kg		Igen	1/2	200	80-130	Cseppfelfogó tálca vagy sütőtepsi sütőrács
Tepsis/fóliás hal (filé, egész)		Igen	2	175-200	40-60	Cseppfelfogó tálca vagy sütőtepsi sütőrács
Töltött zöldség (paradicsom, cukkini, padlizsán)		Igen	2	175-200	50-60	Sütőtepsi rács
Pirítós		Igen	4	200	2–5	Grillfűtőtest
Halfilé/steak		Igen	4	200	20-30	4. szint: rács (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt)
						3. szint: cseppfelfogó tálca vízzel
Kolbász/rablóhús/ sertésborda/hamburger		Igen	4	200	30-40	4. szint: rács (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt)
						3. szint: cseppfelfogó tálca vízzel
Sült csirke 1–1,3 kg		-	2	200	55-70	2. szint: sütőrács (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
						1. szint: cseppfelfogó tálca vízzel
Sült csirke 1–1,3 kg		-	2	200	60-80	2. szint: forgónyárs
						1. szint: cseppfelfogó tálca vízzel
Marhasült angolosan 1 kg		-	2	200	35-45	Sütőforma rács (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Báránycomb/csülök		-	2	200	60-90	Cseppfelfogó tálca vagy sütőtepsi sütőrács (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Pirított burgonya		-	2	200	45-55	Cseppfelfogó tálca/tepsi (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Rakott zöldség		-	2	200	20-30	Sütőtepsi rács
Lasagne és húsok		Igen	1–3	200	50-100	3. szint: sütőtepsi sütőrács
						1. szint: cseppfelfogó tálca vagy sütőtepsi rács

Recept	Funkció	Előmelegítés	Sütési szint (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Tartozékok
Húsok és burgonya		Igen	1–3	200	45-100	3. szint: sütőtepsi sütőrács
						1. szint: cseppelfogó tálca vagy sütőtepsi rács
Hal és zöldségek		Igen	1–3	175	30-50	3. szint: sütőtepsi sütőrács
						1. szint: cseppelfogó tálca vagy sütőtepsi rács

A táblázatban feltüntetett idők késleltetett indítással történő sütésre vonatkoznak (ha van ilyen funkció). A sütési idők az ételtől függően hosszabbak lehetnek.

Megjegyzés: A sütési funkciók szimbólumai némileg eltérhetnek az ábrán jelzettektől.

Megjegyzés: A hozzávetőleges sütési idők és hőmérsékletek 4 személyes adagra vonatkoznak.

AJÁNLOTT HASZNÁLAT ÉS TIPP

A sütési táblázat használatának módja

A táblázat az adott étel egy vagy egyszerre több szinten történő sütéséhez legmegfelelőbb funkciót jelzi. A sütési idő attól a pillanattól kezdődik, amikor az ételt a sütőbe helyezik, nem tartalmazza az előmelegítést (ahol ez szükséges). A sütési hőmérsékletek és idők csak tájékoztató jellegűek, az értékeket az étel mennyisége és a használt tartozék típusa is befolyásolja. Először a legalacsonyabb ajánlott értéket használja. Ha az étel nem sül át eléggé, állítson be magasabb értéket. Használja a mellékelt tartozékokat, és lehetőleg sötét színű, fém sütőformát és sütőtepsit használjon. Jéni vagy kerámiából készült edények és tartozékok is használhatók, de vegye figyelembe, hogy ilyen esetben a sütési időtartamok némileg hosszabbak. A legjobb eredmények elérése érdekében kövesse a sütési táblázat azon tanácsait, amelyek a különféle tartószintekre helyezendő (mellékelt) tartozékok kiválasztására vonatkoznak. A sok vizet tartalmazó ételek sütésekor melegítse elő a sütőt.

Különböző ételek sütése egyszerűre

A „LÉGKEVERÉSES SÜTÉS” funkció (ha van ilyen) 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, amelyik hosszabb sütési időt igényel.

Édességek

- Készítsen különleges édességeket a hagyományos funkció használatával csak egy tartószinten. Használjon sötét színű, fém sütőformákat, és azokat mindig a mellékelt sütőrácsra helyezze. Egnél több szinten történő sütéshez válassza a levegőkeringetés funkciót, és úgy rendezze el a tortaformákat a tartószinteken, hogy azzal segítse a forró levegő optimális keringését.
- Ha ellenőrizni szeretné, hogy egy kelt sütemény elkészült-e, szúrjon egy fa fogpiszkálót a sütemény közepébe. A sütemény akkor van kész, amikor a fogpiszkálóra már nem ragad rá a tészta.
- Tapadásmentes tortaforma használata esetén ne vajazza meg a széleket, mert előfordulhat, hogy a sütemény nem egyformán emelkedik meg az oldalak mentén.
- Ha a sütemény „összeesik” sütés közben, állítson be legközelebb alacsonyabb hőmérsékletet, esetleg csökkentve a folyadék mennyiségét a keverékben és gyengédebb keverést alkalmazva.
- Lédús töltelékkel készült édességek (sajttorták vagy gyümölcspekák) készítésekor használja a „LÉGKEVERÉSES SÜTÉS” funkciót (ha van). Ha a sütemény alsó tészatalapja átázott, használjon alacsonyabb szintet, és szórja meg a sütemény alját zsemlemorzssal vagy darált keksszel, mielőtt hozzáadná a töltelék.

Hús

- Használjon bármilyen tepsit vagy jéni edényt, amely megfelel a sütésre kerülő húsdarab méretének. Egybesült készítésekor a legjobb, ha egy kis húsalaplét önt az edény aljára, amely a sütés alatt tovább izesíti a húst. Amikor a sült elkészült, hagyja állni a sütőben még 10-15 percig, vagy fedje be alufóliával.
- Amikor húst kíván grillezni, válasszon minél inkább egyenletes vastagságú darabokat annak érdekében, hogy egységes sütési eredményeket érjen el. A nagyon vastag húsdarabok hosszabb sütési időt igényelnek. Annak elkerülése érdekében, hogy a hús kívül megégjen, tegye alacsonyabbra a rácsot, hogy így az ételt távolabb tartsa a grilltől. A sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt.

A sütés közben keletkező saft felfogásához helyezze a fél liter vízzel megtöltött cseppelfogó tálcát közvetlenül az alá a rács alá, amelyen a hús található.

Szükség szerint töltsön utána vizet.

Forgónyárs (csak adott modellek esetén)

Ezt a tartozékot nagy húsdarabok és szárnyasok egyenletes 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 elkerüléséhez és a sütés közben keletkező saft felfogásához helyezze a zsírfogó tálcát fél liter vízzel az első tartószintre. A rúdon egy műanyag fogantyú van, amelyet a sütés megkezdése előtt le kell venni, és amellyel a sütés végén az égési sérüléseket tudja megelőzni, amikor az ételt kiveszi a sütőből.

Pizza

Enyhén zsírozza meg a tepsiket, hogy a pizzalap ropogós legyen. A sütés kétharmadánál szórja a mozzarellát a pizzára.

Kelesztési funkció (csak speciális modelleken áll rendelkezésre)

Mindig az a legjobb, ha egy nedves ruhával letakarja a tésztát, mielőtt a sütőbe helyezné. A tésztakelesztés időtartama ennek a funkciónak az alkalmazásával körülbelül az egyharmadával csökken a szobahőmérsékleten (20-25 °C) történő kelesztéssel összehasonlítva. A kelesztési idő 1 kg pizzatésztára esetén körülbelül egy óra.



12/2016

400011511077



A Whirlpool a Whirlpool, USA bejegyzett védjegye