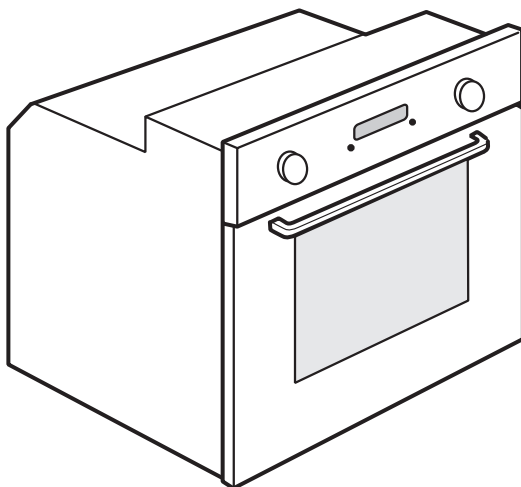


(Ragassza ide a címkét a garancialevélről)

SERVICE



0000 000 00000



HU

Felhasználói és karbantartási kézikönyv

FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

AZ ÖN ÉS MÁSOK BIZTONSÁGA RENDKÍVÜL FONTOS

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



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 kerül el.



VIGYÁZAT!

Olyan veszélyes helyzetet jelez, amely súlyos sérülést okozhat, ha nem kerül 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:

- Tartsa kéznél az útmutatót a későbbi felhasználás érdekében.
- Használjon védőkesztyűt a kicsomagolás és a beszerelés során.
- A készülék mozgatását és üzembe helyezését két vagy több személy végezze.
- A készüléket bármilyen szerelési munka előtt le kell választani az elektromos hálózatról.
- A készülék beszerelését és karbantartását szakembernek kell végeznie a gyártó utasításaival és a helyi biztonsági előírásokkal összhangban. Ne javítsa meg, illetve ne cserélje ki a készülék semmilyen alkatrészét, ha az adott művelet nem szerepel kifejezetten a felhasználói kézikönyvben.
- A tápkábel cseréjét szakembernek kell végeznie. Vegye fel a kapcsolatot a hivatalos vevőszolgálattal.
- A készüléket az előírásoknak megfelelően földelni kell.
- A tápkábelnek elég hosszúnak kell lennie ahhoz, hogy a helyére beszerelt készülék csatlakozni tudjon a hálózati aljzathoz.

- A beszereléshez az érvényes biztonsági előírások betartása érdekében egy többpólusú, legalább 3 mm-es érintkezőtávolságú megszakító kapcsolót kell használni.
- Ne használjon hosszabbítókat és/vagy elosztókat.
- Ne csatlakoztassa a készüléket távvezérléssel vagy időzítővel működtethető aljzathoz.
- Ne húzza meg a tápkábelt.
- Beszerelés után az elektromos alkatrészeknek hozzáférhetetlennek kell lenniük a felhasználó számára.
- Ha az indukciós főzőlap felszíne sérült, ne használja, és az esetleges áramütés elkerülése érdekében kapcsolja ki a készüléket (csak az indukciós funkcióval rendelkező modellekre vonatkozik).
- Ne érjen a készülékhez nedves testrésszel, és ne használja a készüléket, ha mezítláb van.
- A készülék kizárólag háztartási használatra, ételek elkészítésére készült. Minden más célú felhasználása tilos (pl. helyiségek fűtése). Az utasítások és óvintézkedések figyelmen kívül hagyása esetén a gyártó nem vállal felelősséget a személyeknek vagy állatoknak okozott sérülésekért, illetve az anyagi károkért.
- A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak.
- Ne érjen a melegítőelemekhez.
- A kisgyermeket (0–8 éves korig) állandó felügyelet nélkül nem szabad a készülék közelébe engedni.
- A 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, továbbá csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel élő, illetve kellő tapasztalattal és a készülékre vonatkozó ismeretekkel nem rendelkező személyek csak akkor használhatják a készüléket, ha a biztonságukért felelős személy felügyelete alatt teszik azt, továbbá, ha a készülék használatát megtanulták, és ismerik a használatból eredő esetleges kockázatokat. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. Gyermekek nem végezhetik a tisztítást és karbantartást felügyelet nélkül.

- A használat alatt és azt követően be érintse meg a készülék fűtőelemeit vagy belső felületeit - égésveszély.
- Ne hagyja, hogy a készülékhez ruhadarabokkal vagy más gyúlékony anyaggal hozzáérjenek, amíg valamennyi komponens teljesen 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.
- Sütéskor soha ne hagyja felügyelet nélkül 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.
- A túlhevült olaj és zsír könnyen meggyulladhat. Mindig legyen különösen óvatos, amikor sok zsiradékkal vagy alkohollal (például rummal, konyakkal, borral) főz.
- Soha ne használjon gőznyomással működő tisztítókészüléket.

- A pirolízis ciklus közben tilos a sütőhöz nyúlni. A pirolízis ciklus közben tartsa távol a gyermekeket a sütőtől. A tisztítási ciklus indítása előtt távolítsa el a kiömlött ételt a sütő belsejéből (csak pirolízis funkcióval rendelkező sütők esetén).
- A pirolízis ciklus közben és után ne engedjen a készülék közelébe semmilyen állatot (ez csak a pirolízis funkcióval rendelkező sütőkre érvényes).
- Csak ehhez a sütőhöz ajánlott hőmérsékletszondát használjon.
- Ne használjon dörzshatású tisztítószeret 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.
- Ne használjon alufóliát az edényben lévő ételek lefedésére (ez csak azokra a sütőkre vonatkozik, amelyekhez edény is jár).

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. Gyermek nem végezhetik az üzembe helyezési műveleteket. Tartsa távol a gyermekeket a készülék üzembe helyezése alatt. A készülék üzembe helyezése alatt és után a csomagolóanyagot (műanyag zacskók, polisztirolból készült elemek stb.) tartsa gyermekek által el nem érhető helyen.

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 fel 200 °C-ra kb. egy óráig, 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 tanácsok

- 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.

HIBAE LHÁRÍTÁSI 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 ellenőrzések után a hiba még mindig fennáll, lépjen kapcsolatba a legközelebbi 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, kérjük, a hivatalos **vevőszolgálathoz** forduljon (annak biztosítása érdekében, hogy eredeti alkatrészeket használjanak, és a javításokat megfelelően végezzék el).

TISZTÍTÁS



VIGYÁZAT!

- Ne használjon gőznyomással működő tisztítókészülékeket.
- Csak akkor végezze a sütő tisztítását, amikor az lehűlt.
- Válassza le a készüléket az áramforrásról.

A sütő külseje

FONTOS: Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószeret. Ha véletlenül ilyen termék érintkezik a készülékkel, azonnal tisztítsa meg azt egy nedves, mikroszálas törölkendővel.

- A felületeket nedves, mikroszálas törölkendővel tisztítsa. Ha a felület erősen szennyezett, adjon néhány csepp mosogatószer 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 szennyeződéseket és foltokat.
- Használjon speciális sütőtisztító szereket, és kövesse a tisztítószer gyártójának utasításait.
- Tisztítsa meg az ajtó üvegét megfelelő folyékony mosószerrel. 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 képességét.

- Működtesse a sütőt üresen légkeveréses funkcióval 200 °C-on körülbelül egy óráig.
- Ezután hagyja lehűlni a készüléket, mielőtt egy szivaccsal eltávolítaná az ételmaradványokat.

KARBANTARTÁS

! VIGYÁZAT!

- Használjon védőkesztyűt.
- Győződjön meg arról, hogy a sütő lehűlt, mielőtt elvégezné az alábbi műveleteket.
- Válassza le a készüléket az áramforrásról.

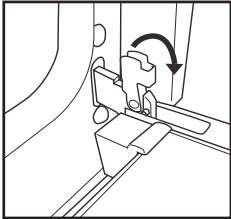
AZ AJTÓ LEVÉTELE

Az ajtó levételéhez:

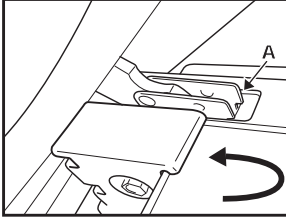
1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Emelje fel a kallantyúkat, majd nyomja őket előre ütközésig (1 ábra).
3. Csukja be az ajtót ütközésig (A), emelje meg (B) és fordítsa el (C), amíg ki nem vehető (D) (2 ábra).

Az ajtó visszaszerelése:

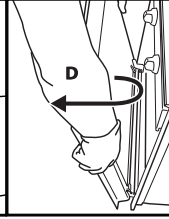
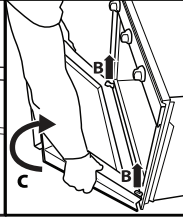
1. Illessze a zsanérokat a helyükre.
2. Nyissa ki teljesen az ajtót.
3. Engedje le a két reteszt.
4. Zárja be az ajtót.



1 ábra

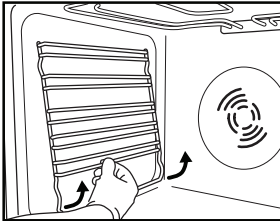


2 ábra

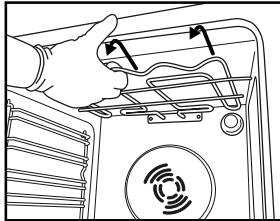


A FELSŐ FŰTŐELEM MOZGATÁSA (CSAK ADOTT MODELLEK ESETÉN)

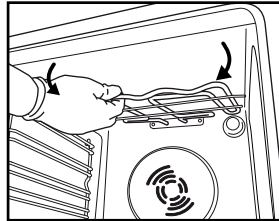
1. Vegye ki az oldalsó tartozéktartó rácsokat (3 ábra).
2. Húzza ki enyhén a fűtőelemet (4 ábra), majd engedje le (5 ábra).
3. A fűtőelem visszahelyezéséhez emelje fel azt, miközben kissé maga felé húzza – ügyeljen arra, hogy az oldalsó tartóelemekre kerüljön.



3 ábra



4 ábra

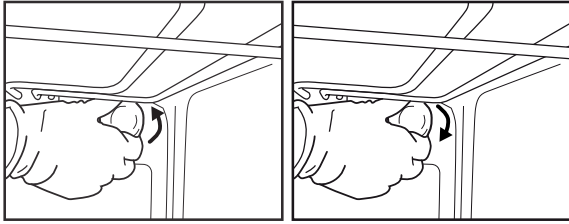


5 ábra

A SÜTŐVILÁGÍTÁS IZZÓJÁNAK CSERÉJE

A hátsó sütővilágítás izzójának cseréjéhez (ha van):

1. Válassza le a sütőt az áramforrásról.
2. Csavarozza le a lámpaburát (6 ábra), cserélje ki az izzót (lásd az izzótípusra vonatkozó megjegyzést), és csavarozza vissza a lámpaburát (7 ábra).
3. Csatlakoztassa ismét a sütőt az áramforrásra.



6 ábra

7 ábra

Megjegyzés:

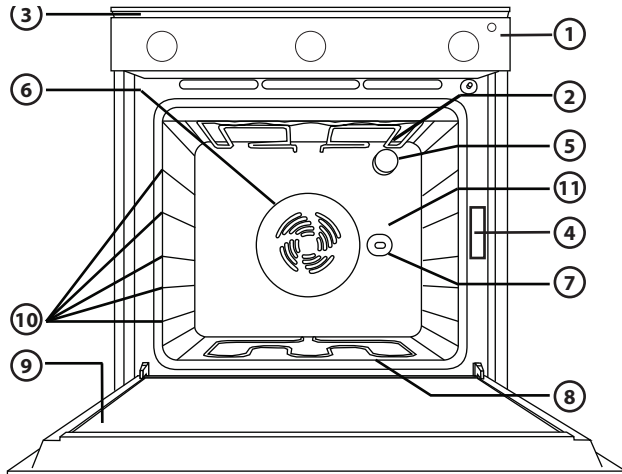
- Csak 25–40W/230 V, E-14 típusú, T300°C izzót vagy 20–40W/230 V, G9 típusú, T300°C halogénizzót használjon (a modelltől függően).
- A készülékben található lámpát speciálisan elektromos készülékekhez tervezték, ezért nem alkalmas szobák megvilágítására (a Bizottság 244/2009/EK rendelete értelmében).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

FONTOS:

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

A SÜTŐ HASZNÁLATÁRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK

AZ ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁSRA VONATKOZÓAN LÁSD AZ ÜZEMBE HELYEZÉST ISMERTETŐ RÉSZT



Megjegyzés: A termék megjelenése kissé eltérő lehet a rajzon láthatótól.

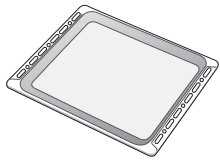
1. Kezelőpanel
2. Felső fűtőelem/grill
3. Hűtőrendszer (ha van)
4. Adattábla (nem távolítható el)
5. Világítás
6. Légtelítő ventilátor (ha van)
7. Forgónyárs (ha van)
8. Alsó fűtőelem (nem látható)
9. Ajtó
10. Sütési szintek
11. Hátsó fal

Megjegyzés:

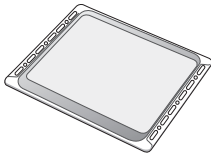
- A sütés végén, miután a sütőt már kikapcsolta, lehetséges, hogy a hűtőventilátor tovább működik egy bizonyos ideig.

KOMPATIBILIS TARTOZÉKOK

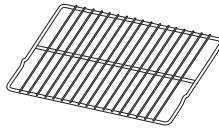
(a sütővel szállított tartozékokra vonatkozóan lásd a műszaki adatlapot)



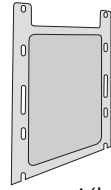
1 ábra



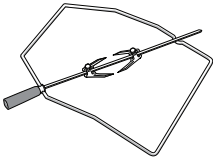
2 ábra



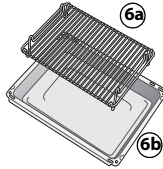
3 ábra



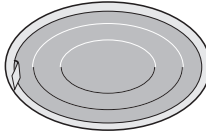
4 ábra



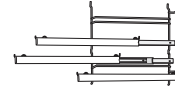
5 ábra



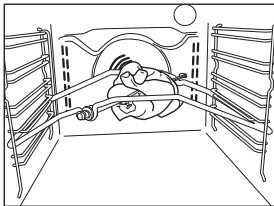
6 ábra



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 zsiradék kifröccsenésének megakadályozására, továbbá a füstképződés elkerülése érdekében öntsön egy kis vizet a tálcára.

Süteményes teps (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 zsiradékot. Ajánlott egy automatikus tisztítási ciklust elvégezni zsiradékban 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.

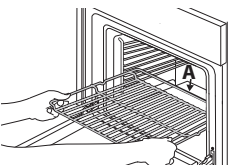
Kihúzható polcok (8 ábra)

Segítségükkel sütés közben félig kihúzható a sütőrács és a zsírfogó tálca. Minden tartozékhoz használhatók, és mosogatógépben is tisztíthatók. A tartozékok száma a megvásárolt modelltől függően változhat.

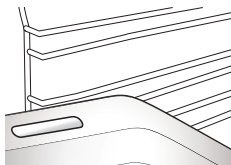
KÜLÖN MEGVÁSÁROLHATÓ TARTOZÉKOK Egyéb tartozékok a Vevőszolgálatnál külön is megvásárolhatók.

A RÁCSOK ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE A SÜTŐBE

1. Helyezze be a rácsot vízszintesen úgy, hogy a megemelt „A” rész felfele legyen (1. ábra).
2. Az egyéb tartozékok, mint például a cseppelfogó tálca és a teps, ugyanúgy vannak behelyezve, mint a rács (2. ábra).

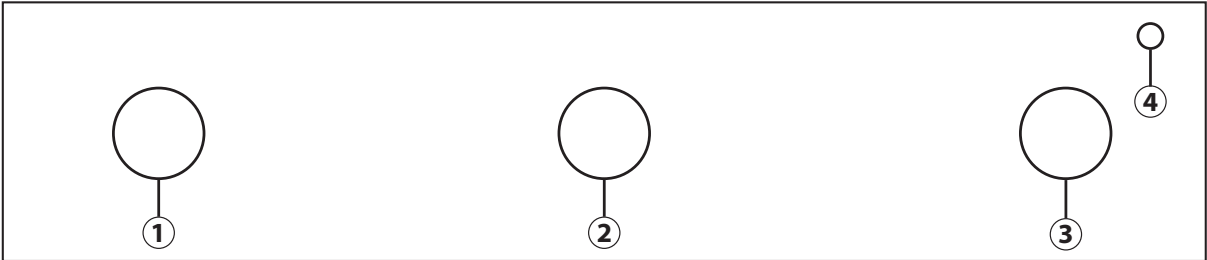


1 ábra



2 ábra

A KEZELŐPANEL BEMUTATÁSA



Megjegyzés: A termék megjelenése kissé eltérő lehet a rajzon láthatótól.
Ha a sütő süllyeszethető gombokkal rendelkezik, a gombok kiemeléséhez nyomja meg azokat (modelltől függően).
A termék megjelenése kissé eltérő lehet a rajzon láthatótól.

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

A SÜTŐ MŰKÖDTETÉSE

A percszámláló segítségével 1 és 60 perc közötti időtartam állítható be.
A percszámláló beállításához ajánlatos a gombot az óramutató járásával megegyező irányban egy teljes kört elforgatni, majd a kívánt időtartamra állítani.
A beállított időtartam végét hangjelzés jelzi.

A FUNKCIÓK BEMUTATÁSA

FUNKCIÓK		LEÍRÁS
	KI	A sütés leállítás és a sütő kikapcsolása.
	VILÁGÍTÁS	A sütő világításának felkapcsolása.
	HAGYOMÁNYOS (ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS)	Bármilyen étel egy tartószinten történő sütéséhez megfelelő funkció. Melegítse elő a sütőt a kívánt hőmérsékletre, és az előre beállított hőmérséklet elérésének jelzésekor helyezze be az ételt. A sütéshez a második vagy a harmadik szint használatát javasoljuk. Ez a funkció gyorsfagyasztott ételek elkészítéséhez is alkalmas; kövesse az étel csomagolásán feltüntetett utasításokat.
	LÉGKEVERÉSES SÜTÉS	Folyékony töltelékes (édes vagy sós) torták egy tartószinten történő sütéséhez. Ez a funkció két tartószinten történő sütéshez is ideális. Az egységes átsülés érdekében szükség esetén ajánlatos az ételeket megcserélni.
	GRILLEZÉS	Használja a grill funkciót karaj, rablólús, kolbász, rakott zöldség sütéséhez, illetve kenyérpíráshoz. 3-5 percig melegítse elő a sütőt. Sütés közben a sütő ajtajának zárva kell lennie. Hús sütésekor a füstképződés és a zsiradék kiforrccsenésének csökkentése érdekében öntsön egy kis vizet az (első szinten lévő) zsírfogó tálcába. Sütés közben ajánlatos az ételeket forgatni.
	TURBOGRILL	Nagy egybesült húsok grillezéséhez (marhasült és más sülték). Sütés közben a sütő ajtajának zárva kell lennie. Hús sütésekor öntsön egy kis vizet az első szintre behelyezett zsírfogó tálcába. Ez csökkenti a füstképződést és a zsiradék kiforrccsenését. Grillezés közben forgassa a húst.
	KIOLVASZTÁS	Ezt a funkciót az ételek szobahőmérsékletre történő kiolvasztásának felgyorsítására lehet használni. Az élelmiszer hagyja a csomagolásában, hogy ne száradjon ki.

SÜTÉSI TÁBLÁZAT

Recept	Funkció	Előmelegítés	Sütési szint (alulról számítva)	Hőmérs. (°C)	Idő (perc)	Tartozékok
Kelt tészták		Igen	2	160-180	35-55	Rács + tortaforma
Kekszek/gyümölcskosárkák		Igen	3	170-180	15-40	Sütőtepsi
Képviselőfánk		Igen	3	180	30-40	Sütőtepsi
Vol-au-vent / Leveles tésztából készült sütemények		Igen	3	180-200	20-30	Sütőtepsi
Habcsók		Igen	3	90	120-130	Sütőtepsi
Bárány/borjú/marha/ sertés		Igen	2	190-200	90-110	Zsírfgó tálca vagy rács + jénai
Csirke/nyúl/kacsa		Igen	2	190-200	65-85	Zsírfgó tálca vagy rács + jénai
Pulyka/liba		Igen	2	190-200	140-180	Zsírfgó tálca vagy rács + jénai
Tepsis/fóliás hal (filé, egész)		Igen	2	180-200	50-60	Zsírfgó tálca vagy rács + jénai
Lasagne/Tepsis tészta/Cannelloni/Felfújtak		Igen	2	190-200	45-55	Rács + jénai
Kenyér/focaccia		Igen	2	190-230	15-50	Zsírfgó tálca vagy süteményes tepsi
Pizza		Igen	2	230-250	7-20	Zsírfgó tálca vagy süteményes tepsi
Pirítós		Igen	4	200	2-5	Rács
Rakott zöldség		Igen	3	200	15-20	Rács + jénai
Grillezett filézett haldarabok		Igen	3	200	30-40	Rács + jénai
Kolbász/rablóhús/sertésborda/hamburger		Igen	4	200	30-50	Rács + zsírfgó tálca vízzel az 1. szinten, a sütési idő felénél meg kell fordítani
Töltött torták (sajttorta, rétes, gyümölcstorta)		Igen	1	180-200	50-60	Zsírfgó tálca vagy rács + jénai
Sós sütemények (zöldségtorta, quiche lorraine)		Igen	1	180-200	35 - 55	Rács + tortaforma
Töltött zöldség (paradicsom, paprika, cukkini, padlizsán)		Igen	2	180-200	40-60	Rács + jénai
Sós sütemények (zöldségtorta, quiche lorraine)		Igen	1/3	180-190	45-55	Rács + edény, a sütési idő felénél cserélje a szinteket
Pizza / Focaccia		Igen	1/3	230-250	12-30	Rács + zsírfgó tálca, a sütési idő felénél cserélje a szinteket
Kekszek/gyümölcskosárkák		-	1/3	170-180	20-40	Rács + zsírfgó tálca, a sütési idő felénél cserélje a szinteket
Fánk		-	1/3	180	35-45	Rács + zsírfgó tálca, a sütési idő felénél cserélje a szinteket

Recept	Funkció	Előmelegítés	Sütési szint (alulról számítva)	Hőmérs. (°C)	Idő (perc)	Tartozékok
Vol-au-vent / Leveles tésztából készült sütemények		-	1/3	180-200	20-40	Rács + zsírfogó tálca, a sütési idő felénél cserélje a szinteket
Sült csirke		-	2	200	55-65	Rács + zsírfogó tálca vízzel az 1. szinten
Pirított burgonya		-	3	200	45-55	Cseppfelfogó tálca
Marhasült véresen		-	3	200	30-40	Rács + zsírfogó tálca vízzel az 1. szinten
Báránycomb/csülök		-	3	200	55-70	Rács + zsírfogó tálca

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

AJÁNLOTT HASZNÁLAT ÉS TIPPEK

A sütési táblázat használata

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. Jénai 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 egyszerre történő sütése

A „LÉGKEVERÉSES SÜTÉS” funkció (ha van ilyen) használatukra 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.
- Nedvdús töltelékkel készült édességek (sajttorta vagy gyümölcspliték) esetén használja a „LÉGKEVERÉSES SÜTÉS” funkciót (ha van ilyen). Ha a sütemény alsó tésztaalapja átázott, használjon alacsonyabb szintet, és szórja meg a sütemény alját zsemlemorzsával vagy darált keksszel, mielőtt hozzáadná a töltelékét.

Hús

- Használjon bármilyen tepsit vagy jénai edényt, amely megfelel a sütésre kerülő húsdarab méretének. Egybesültet készítésekor a legjobb, ha egy kis húsalaplért önt az edény aljára, amely a sütés alatt tovább ízesíti a húst. Amikor a sült elkészült, hagyja állni a sütőben még 10-15 percre, 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 griltől. A sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt.

A sütés közben keletkező saft felfogásához helyezze a fél liter vízzel megtöltött cseppfelfogó 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 illeszteni, és a megfelelő tartóra fektetni. 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

Egyhén 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 pizzatészta esetén körülbelül egy óra.



400011112091



A Whirlpool a Whirlpool, USA bejegyzett védjegye