

FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

A tudnivalók weboldalunkon is megtalálhatók: www.whirlpool.hu

AZ ÖN ÉS MÁSOK BIZTONSÁGA RENDKÍVÜL FONTOS

A kézikönyv és a készülék fontos biztonsági figyelmeztetéseket nyújt - ezeket minden alkalommal olvassa el és tartsa be.



Ez egy biztonsággal kapcsolatos veszélyt jelző szimbólum, amely figyelmezteti a felhasználókat az őket és másokat fenyegető lehetséges kockázatokra. Minden biztonsági figyelmeztetés előtt a veszélyt jelző szimbólum és a következő kifejezések egyike látható:



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 figyelmeztetésben ismertetjük a szóban forgó lehetséges kockázatot, és jelezzük, hogyan csökkenthető a készülék helytelen használatából eredő sérülés, kár vagy áramütés veszélye. Szigorúan tartsa be a következő utasításokat:

- A kicsomagolás és a beszerelés során használjon védőkesztyűt.
- Mielőtt bármilyen szerelési műveletet végezne, a készüléket le kell választani az elektromos hálózatról.
- A készülék beszerelését és karbantartását képzett 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 szakképzett villanyszerelőnek 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 házba beszerelt készüléket csatlakoztatni lehessen a hálózati aljzathoz.
- Az érvényben lévő biztonsági előírásoknak megfelelően, a beszereléshez egy többpólusú, legalább 3 mm-es érintkezőtávolságú megszakító kapcsoló szükséges.
- Ha a sütő csatlakozódugóval szerelt, ne használjon többdugaszos elosztót.
- Ne használjon hosszabbítókábelt.
- Ne húzza meg a tápkábelt.
- Beszerelés után az elektromos alkatrészeknek hozzáférhetetlennek kell lenniük a felhasználó számára.
- Ha az indukciós főzőlap felülete sérült, ne használja azt, hanem 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 készüléket kizárólag ételek főzésére, háztartási használatra tervezték. Egyéb célra történő használata tilos (pl. helyiségek fűtése). A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen használatból vagy a kezelőszervek hibás beállításából eredő károkért.

- A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Ügyeljen, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
A kisgyermek (0–3 éves kor) és gyermekek (3–8 éves kor) állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- A készüléket 8 éves vagy idősebb gyermekek, valamint testi, érzékszervi vagy szellemi fogyatékkal élő, illetve tapasztalat vagy ismeretek hiányában hozzá nem értő személyek csak felügyelet mellett vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó tájékoztatást követően és a fennálló kockázatok megértése után használhatják. Ne engedje, hogy a gyermekek játsszanak a készülékkel. Gyermekek csak felügyelet mellett végezhetnek tisztítási és karbantartási műveleteket.
- Használat közben és után ügyeljen, hogy ne érjen hozzá a fűtőelemekhez és a készülék belsejéhez – fennáll az égési sérülés veszélye. Ügyeljen, hogy a készülékhez ne érjenek ruhadarabok vagy egyéb gyúlékony anyagok mindaddig, amíg valamennyi alkatrész teljesen le nem hűlt.
- A sütés végén óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját, és hagyja, hogy a forró levegő vagy a gőz fokozatosan távozzon, mielőtt a sütőbe nyúlna. Ha a készülék ajtaja csukva van, forró levegő távozik a kezelőpanel feletti nyíláson keresztül. Ne fedje le a szellőzőnyílásokat.
- Az edények és tartozékok kivételéhez használjon fogókesztyűt, és ügyeljen, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- Ne helyezzen gyúlékony anyagokat a készülékbe vagy annak közelébe, ezek ugyanis a készülék véletlen bekapcsolása esetén meggyulladhatnak.
- Ne használjon zárt edényeket a készülékben történő melegítéshez vagy sütéshez.
A zárt edény a belsejében fejlődő nyomás hatására felrobbanhat, és kárt tehet a készülékben.
- Ne használjon műanyagból készült edényeket.
- A túlhevült olaj vagy zsír könnyen meggyulladhat. Bő zsírban vagy olajban történő sütés-kor maradjon elővigyázatos.
- 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. Ezért az alkoholból távozó gőzök az elektromos fűtőelemmel érintkezve belobbanhatnak.
- Soha ne használjon gőzzel tisztító berendezéseket.
- 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).
- Kizárólag az adott sütőhöz ajánlott hőmérséklet-érzékelőt használjon.
- Ne használjon durva, súroló hatású tisztítószeret vagy éles fémkaparókat a sütőajtó üvegének tisztításához, mivel azok összekarcolhatják annak felületét, ami az üveg töréséhez vezethet.

- Mielőtt kicserélné a sütővilágítás izzóját, győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva – így elkerülheti az áramütés veszélyét.
- Ne takarja le alufóliával a főzőedényben lévő ételt (csak főzőedénnyel rendelkező sütők esetén).

Háztartási készülékek leselejtezése

- Ez a készülék újrahasznosítható vagy újrafelhasználható anyagok felhasználásával készült. Leselejtezőkor a helyi hulladékkezelési szabályokkal összhangban járjon el. A leselejtezés előtt vágja le a hálózati tápkábelt.
- A háztartási elektromos készülékek kezelésére, hasznosítására és újrafeldolgozására vonatkozó további információért forduljon a helyileg illetékes hivatalhoz, a háztartási hulladékok begyűjtését végző vállalatához vagy az üzlethez, ahol a készüléket vásárolta.

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, és gondosan távolítson el minden faforgácsot és fűrészpont, mielőtt a sütőt a befoglaló egységbe szerelné.
- Az üzembe helyezést követően a sütő alja már nem lehet hozzáférhető.
- A készülék megfelelő működése érdekében hagyja szabadon a munkalap 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 tápkábel (H05 RR-F 3 x 1,5 mm² típus) cseréjét kizárólag szakképzett villanyszerelő végezheti el. 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 fűtsen a sütőt 200 °C-on kb. egy órán át, hogy megszűnjön a szigetelő- és kenőanyagok okozta szag- és füstképződés. **Használat közben:**

- Ne helyezzen nehéz tárgyakat az ajtóra, mivel azok károsíthatják az ajtót.
- Ne kapaszkodjon az ajtóba, illetve ne akasszon semmit a fogantyúra.
- Ne fedje le a sütő belsejét alufóliával.
- Ne öntsön vizet a forró sütő belsejébe, mivel ez károsíthatja a zománctbevonatot.
- Ne húzza a serpenyőket vagy lábasokat a sütő alján, mivel ez károsíthatja a zománctbevonatot.
- Ügyeljen, hogy más készülékek elektromos vezetékai ne érintkezzenek a sütő forró részeivel, és ne szoruljanak be a sütő ajtaja mögé.
- Ne tegye ki a sütőt légköri hatásoknak.

KÖRNYEZETVÉDELMI TANÁCSOK



A csomagolóanyag ártalmatlanítása

A csomagolóanyag 100%-ban újrahasznosítható, erre az újrahasznosítást jelző szimbólum utal (). A csomagolás egyes részeinek hulladékkezelését megfelelően, a hulladékok ártalmatlanítására vonatkozó helyi rendelkezések szerint kell elvégezni.

A termék hulladékkezelése

- Ez a készülék az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2012/19/EK irányelv szerinti jelölésekkel rendelkezik.
- A termék megfelelő hulladékkezelése esetén elkerülhetők a környezetet és az emberi egészséget érintő esetleges negatív következmények, amelyek a termék nem megfelelő ártalmatlanítása esetén fennállnak.
- A szimbólum a terméken és a kísérő dokumentációban azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként, hanem egy megfelelő, az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítását végző gyűjtőpontra kell leadni.

Energiahatékonysági tanácsok

- A sütőt csak akkor melegítse elő, ha a sütési táblázat vagy a recept ezt előírja.
- Használjon sötét, lakkozott vagy zománcozott sütőformákat, mivel ezek sokkal jobban elnyelik a hőt.
- Kapcsolja ki a sütőt 10–15 perccel a beállított sütési idő letelte előtt. A hosszú sütést igénylő ételek a sütő kikapcsolását követően tovább sülnék.

MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

- A sütő, amelyet élelmiszerekkel történő érintkezésre szántak, megfelel az 1935/2004/EK rendelet () előírásainak; tervezése, gyártása és értékesítése az alacsony feszültségű berendezésekről szóló 2006/95/EK irányelv biztonsági előírásainak (amely irányelv a 73/23/EGK irányelv és annak módosításainak helyébe lépett) és az elektromágneses összeférhetőségről szóló 2004/108/EK irányelv védelmi követelményeinek megfelelően történt.
- A készülék megfelel a 65/2014/EU és 66/2014/EU rendeletek környezetbarát tervezésre vonatkozó követelményeinek, valamint az EN 60350-1 európai szabvány előírásainak.

HIBAEHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ

A sütő nem működik:

- Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és a sütő elektromos bekötése megtörtént-e.
- Kapcsolja ki, majd ismét be a sütőt, és ellenőrizze, hogy a hiba továbbra is fennáll-e.

Nem nyílik az ajtó:

- Kapcsolja ki, majd ismét be a sütőt, és ellenőrizze, hogy a hiba továbbra is fennáll-e.
- **Fontos megjegyzés:** 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 az "F" betű és egy szám látható, vegye fel a kapcsolatot a helyi vevőszolgálattal. Ilyen esetben adja meg az "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.

Minden esetben jelezze:

- a hiba rövid leírását;
- a sütő típusát és pontos modellszámát;
- a szervizszámot (az adattáblán a „Service” szó után álló szám), amely a sütőtér jobb szélén található (akkor látható, ha a sütő ajtaja nyitva van).
A szervizszám a garancialevélen is fel van tüntetve;
- pontos címét;
- telefonszámát.

SERVICE



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

TISZTÍTÁS



VIGYÁZAT

- **Ne használjon gőzzel tisztító berendezéseket.**
- **Csak azt követően tisztítsa meg a sütőt, hogy az lehűlt.**
- **A karbantartási műveletek előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.**

A sütő külseje

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

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

A sütő belseje

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

- Minden használat után hagyja hűlni a sütőt, majd tisztítsa meg lehetőleg akkor, amikor az még meleg, hogy el tudja távolítani az ételmaradványok (pl. a magas cukortartalmú ételek) okozta szennyeződéseket és foltokat.
- Használjon speciális sütőtisztító szereket, és kövesse a tisztítószer gyártójának utasításait.
- Az ajtó üvegét megfelelő folyékony tisztítószerrel tisztítsa. A sütő ajtaját a tisztítás megkönnyítése érdekében el lehet távolítani (lásd KARBANTARTÁS).
- A grill felső fűtőeleme (lásd KARBANTARTÁS) leereszthető (csak adott modellek esetén), így megtisztítható a sütőtér teteje.

Megjegyzés: Nagy víztartalmú ételek (pl. pizza, zöldségek stb.) hosszan történő sütésekor az ajtó belsején és a tömítés körül páralecsapódás keletkezhet. Ha a sütő lehűlt, törölje szárazra az ajtó belsejét egy ruhával vagy egy szivaccsal.

Tartozékok:

- A tartozékokat minden használat után azonnal áztassa be mosogatószeres vízbe. Ha még forróak, használjon fogókesztyűt.
- Az ételmaradékok kefével vagy szivaccsal könnyedén eltávolíthatók.

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

FONTOS: Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószeret, durva kefé, edénysúrolót vagy sütőtisztító sprayt, mivel ezek károsíthatják a katalitikus felületet, és ronthatják a készülék öntisztító funkcióját.

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

KARBANTARTÁS

⚠ VIGYÁZAT!

Használjon védőkesztyűt.

A következő műveletek elvégzése előtt győződjön meg arról, hogy a sütő lehűlt.

A karbantartási műveletek előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.

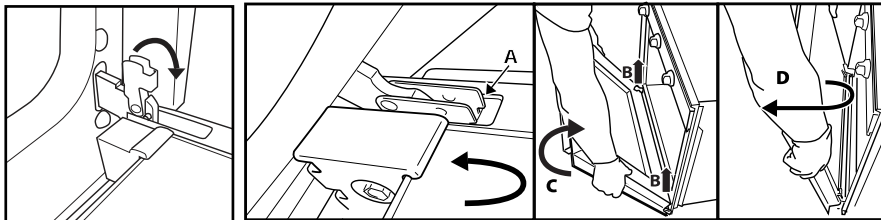
AZ AJTÓ LEVÉTELE

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. Hajtsa le a két kallantyút.
4. Csukja be az ajtót.

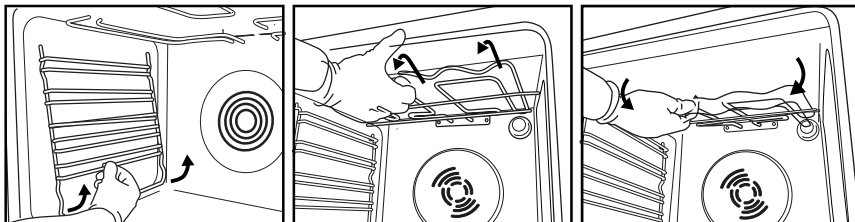


1. ábra

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, 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 elektromos hálózatról.
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 vissza a sütőt az elektromos hálózatra.



6. ábra

7. ábra

Megjegyzés:

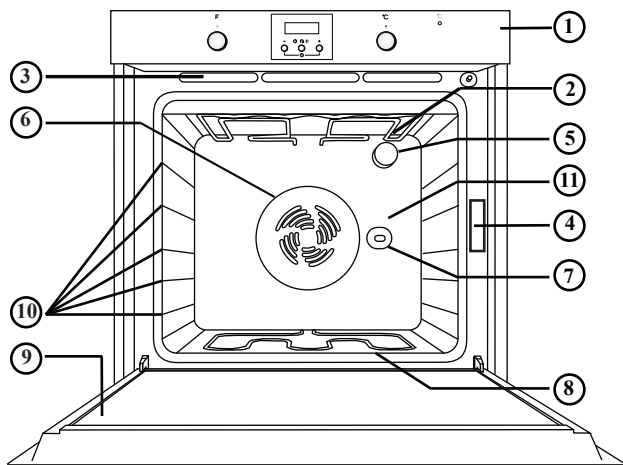
- Csak 25–40 W/230 V, E-14 típusú, T300°C izzót vagy 20–40 W/230 V, G9 típusú, T300°C halogénizzót használjon (modelltől függően).
- A készülékben található lámpát kifejezetten elektromos készülékekhez tervezték, ezért nem alkalmas háztartási helyiségek megvilágítására (a Bizottság 244/2009/EK rendelete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

FONTOS:

- **Halogénizzó használatakor ne érjen ahhoz puszta kézzel, mivel az ujjlenyomatok miatt az izzó sérülhet.**
- **Ne használja a sütőt addig, amíg a lámpaburát nem helyezte vissza.**

A SÜTŐ HASZNÁLATÁRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK

AZ ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁSRA VONATKOZÓAN LÁSD AZ ÜZEMBE HELYEZÉST ISMERTETŐ RÉSZT



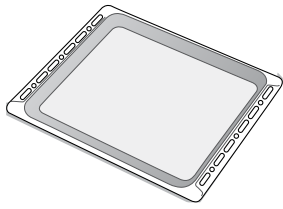
1. Kezelőpanel
2. Felső fűtőelem/grill
3. Hűtőrendszer (ha van)
4. Adattábla (nem távolítható el)
5. Világítás
6. Légkeverő ventilátor (ha van)
7. Forgónyárs (ha van)
8. Alsó fűtőelem (nem látható)
9. Ajtó
10. Sütési szintek
11. Hátsó fal

Megjegyzés:

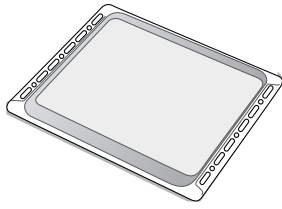
- A sütés végén, miután a sütőt kikapcsolta, előfordulhat, hogy a hűtőventilátor rövid ideig még működik.
- A termék megjelenése némileg eltérhet az ábrától.

KOMPATIBILIS TARTOZÉKOK

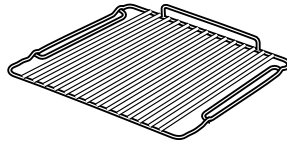
(a sütővel szállított tartozékokra vonatkozóan lásd a műszaki adatlapot)



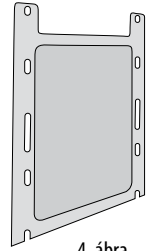
1. ábra



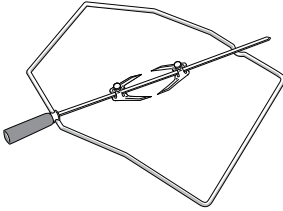
2. ábra



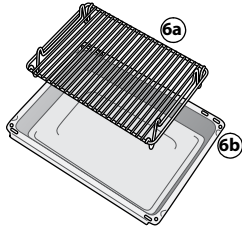
3. ábra



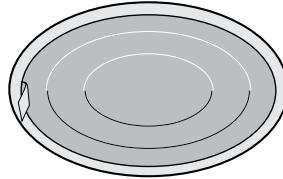
4. ábra



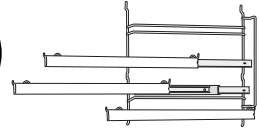
5. ábra



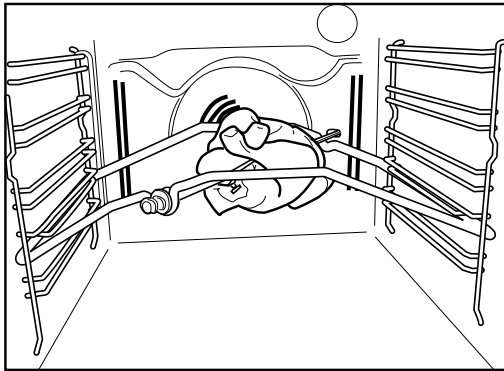
6. ábra



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 sütésekor tepsiként használható. A kifröccsenő zsiradék ellen és a füstképződés elkerülése érdekében öntsön egy kevés vizet a zsírfogó tálcára.

Sütőtepsi (2. ábra)

Kekszek, sütemények és pizzák sütésére szolgál.

Sütőrács (3. ábra)

Ételek grillezésére, valamint fazekak, sütőformák és egyéb főzőedények megtartására szolgál. Bármelyik szintre helyezhető. A sütőrács görbülettel felfelé és lefelé is behelyezhető.

Katalitikus oldalsó panelek (4. ábra)

Ezek a panelek olyan speciális mikroporózus zománchevonattal rendelkeznek, amely felszívja a kifröccsent zsiradékot. Kifejezetten zsíros étel készítése után ajánlott elvégezni egy öntisztítási ciklust (lásd: TISZTÍTÁS). **Forgóyárs (5. ábra)**

A forgóyársat a 9. ábra szerint használja. Olvassa el az „Ajánlott használat és tippek” című részt is.

Grillsütő készlet (6. ábra)

A készlet egy sütőrácsból (6a) és egy zománcozott edényből (6b) áll. A készletet a sütőrácsra (3) kell helyezni és a Grill funkcióval kell használni.

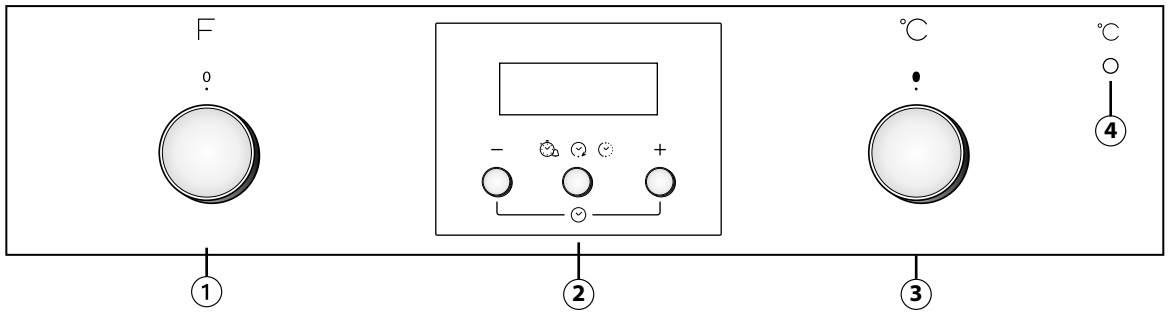
Zsiradékészűrő (7. ábra)

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

Kihúzható sínek (8. ábra)

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

A KEZELŐPANEL BEMUTATÁSA



Ha a sütő süllyeszethető gombokkal rendelkezik, a gombok kiemeléséhez nyomja meg azokat (modelltől függően). A termék megjelenése némileg elterhet az ábrától.

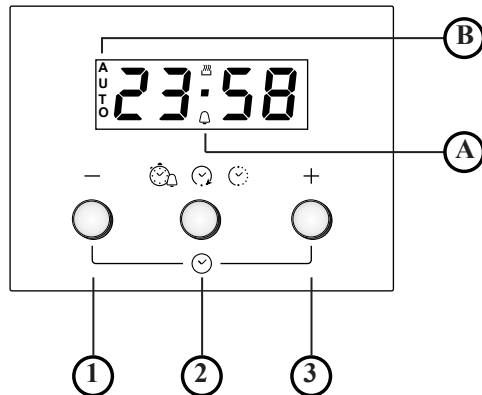
1. Funkcióválasztó gomb
2. Elektronikus programozó
3. Hőmérséklet-szabályozó gomb
4. Hőmérséklet-szabályozó piros jelzőfénye.

A SÜTŐ MŰKÖDTETÉSE

- Forgassa el a választógombot a kívánt funkcióra. Kigyullad a sütő lámpája.
- Forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombot az óramutató járásával megegyező irányba a kívánt hőmérsékletre.

A hőmérséklet-szabályozó jelzőfénye kigyullad, majd a kiválasztott hőmérséklet elérésekor kialszik. A sütés végeztével forgassa el a gombokat a „0” állásba.

AZ ELEKTRONIKUS PROGRAMOZÓ HASZNÁLATA



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

A. A szimbólum jelzi, ha az időzítő funkció 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 villogni kezd. 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 kívánt 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 + gomb segítségével (a legnagyobb beprogramozható érték 23 óra 59 perc). A visszaszámlálás néhány másodperc múlva elindul. A kijelzőn a pontos idő látható, és a csengő szimbólum világít, jelezve, 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 **dur** és 0.00 jelzés felváltva látható, valamint az **AUTO** jelzés villog. Állítsa be a sütési időt a + és – gombokkal (a legnagyobb beprogramozható érték 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 nyomja meg a középső gombot és tartsa lenyomva 2 másodpercig, majd nyomja meg ismét. A beállított idő lejártakor a szimbólum kialszik, hangjelzés hallható, és az **AUTO** jelzés villog a kijelzőn. A hangjelzés leállításához nyomjon meg egy tetszőleges gombot. A sütés leállításához állítsa a funkciókat és a hőmérséklet-szabályozó gombot a 0 állásba, majd nyomja meg és tartsa megnyomva a középső gombot 2 másodpercig.

A sütés befejezési idejének beállítása













A sütési idő beállítása után nyomja meg a középső gombot: a kijelzőn az **End** jelzés, a sütés befejezési ideje és a villogó **AUTO** jelzés felváltva látható. A sütés befejezési idejének megtekintéséhez nyomja meg a + gombot (a sütés legfeljebb 23 óra 59 perccel késleltethető). A kijelzőn néhány másodperc elteltével megjelenik a pontos idő, a szimbólum  kialszik, és az **AUTO** jelzés világít, jelezve, 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  kigyullad, és a sütő a beállított sütési módra vált.

A FUNKCIÓK BEMUTATÁSA

FUNKCIÓVÁLASZTÓ GOMB		
	KI	A sütés leállítása és a sütő kikapcsolása.
	VILÁGÍTÁS	A sütő világításának be- és kikapcsolása.
	HAGYOMÁNYOS SÜTÉS	Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése. Használja a 2. szintet. Melegítse elő a sütőt a kívánt hőmérsékletre. A hőmérséklet-szabályozó jelzőfénye kialszik, ha a sütő hőmérséklete megfelelő, és az étel a sütőbe helyezhető.
	SMARTCLEAN	A sütés során keletkezett szennyeződés eltávolítása alacsony hőmérsékletű ciklussal. A speciális zománconvonat és a ciklus során keletkező vízgőz együttes hatása megkönnyíti a szennyeződés eltávolítását. A funkciót akkor kapcsolja be, ha a sütő kihűlt. Öntsön 200 ml vizet a sütőtér aljára, majd hajtson végre egy 30 perces ciklust 90 °C-on. A ciklus végén várjon 15 perccel, mielőtt kinyitná az ajtót.
	LÉGKEVERÉSES SÜTÉS	Húsok és folyékony töltelékkel töltött (édes vagy sós) pitek sütése egyetlen szinten, illetve pizza sütése egy vagy két szinten. Ezzel a funkcióval az étel teteje és alja is egyenletesen ropogóssá, aranybarnára süthető. Két szinten történő sütéskor, a még egyenletesebb sütési eredmény érdekében cserélje meg az ételeket a sütési idő felénél. Egy szinten történő sütéskor használja a 2. szintet. Két szinten történő sütéskor az 1. és 3. szintet használja. Melegítse elő a sütőt a kívánt hőmérsékletre, és a beállított hőmérséklet elérésekor helyezze be az ételt.
	GRILLEZÉS	Steak, rablőhús és kolbász grillezése; csőben sült zöldségek sütése és kenyér pirítása. Az ételt a 4. szintre helyezze. Hús grillezésekor használja a zsírfogó tálcát 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 perccel. Sütés közben a sütő ajtaja legyen csukva.
	TURBO GRILL	Nagy húsdarabok sütéséhez (comb, marhasült, csirke). Az ételt a középső szintekre helyezze. Használjon zsírfogó tálcát a sütés közben lecsöpögő saft összegyűjtésére. Az ételt az 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. Ezzel a funkcióval használhatja a forgónyársat is (ha van).
	KIOLVASZTÁS	Az ételek gyorsabb kiolvasztása. Az ételt a középső szintre helyezze. Hagyja az ételt a csomagolásban, így nem szárad ki a külseje.
	TURBOFAN	Alul ropogós, felül puha étel készítése. Ideális folyékony töltelékkel töltött és nem elősütött alappal készülő sütemények egy szinten történő sütéséhez (pl. gyümölcskosárka, szilvatorta, túrótorta, bőséges feltéttel készült pizza). Az ételt a 2. szintre helyezze. Sütés előtt melegítse elő a sütőt. Ez a funkció ideális mélyhűtött készételek (pl. pizza, chips, rétes, lasagna) sütéséhez is. Kövesse a termék csomagolásán feltüntetett utasításokat.
	HŐLÉGBEFÚVÁS	Ugyanazt a sütési hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek (pl. hal, zöldségfélék, sütemények) sütése egy időben, két szinten. Ezzel a funkcióval elkerülhető, hogy különböző ételek egyszerre történő sütésekor azok átvegyék egymás szagát. Egy szinten történő sütéskor használja a 2. szintet. Két szinten történő sütéskor használja az 1. és a 3. szintet a sütő előmelegítése után.
	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	Szint (alulról számolva)	Hőmérs. (°C)	Idő (perc)	Tartozékok és megjegyzések
Kelt tészták		Igen	2	160–180	35–55	Sütőforma sütőrács
		Igen	1–3	150–170	30–90	3. szint: sütőforma sütőrács 1. szint: sütőforma sütőrács
Töltött sütemények (sajttorta, rétes, gyümölcsbite)		Igen	2	150–190	30–85	Zsírfgó tálca/tepsi vagy sütőforma sütőrács
		Igen	1–3	150–190	35–90	3. szint: sütőforma sütőrács 1. szint: sütőforma sütőrács
Kekszek/gyümölcskosárák		Igen	3	170–180	15–40	Zsírfgó tálca/tepsi
		Igen	1–3	150–175	20–45	3. szint: sütőrács 1. szint: zsírfgó tálca/tepsi
Képviselefánk		Igen	3	180	30–40	Zsírfgó tálca/tepsi
		Igen	1–3	170–190	35–45	3. szint: sütőtepsi sütőrács 1. szint: zsírfgó tálca/tepsi
Habcsók		Igen	3	90	120–130	Zsírfgó tálca/tepsi
		Igen	1–3	90	130–150	3. szint: sütőtepsi sütőrács 1. szint: zsírfgó tálca/tepsi
Kenyér/pizza/focaccia		Igen	2	190–250	15–50	Zsírfgó tálca/tepsi
		Igen	1–3	190–250	25–50	3. szint: sütőtepsi sütőrács 1. szint: zsírfgó tálca/tepsi
Fagyasztott pizza		Igen	2	250	10–15	2. szint: zsírfgó tálca/tepsi sütőrács
		Igen	1–3	250	10–20	3. szint: sütőtepsi sütőrács 1. szint: zsírfgó tálca/tepsi
Sós lepények (zöldséges pite, quiche lorraine)		Igen	2	175–200	40–50	sütőforma sütőrács
		Igen	1–3	175–190	50–65	3. szint: sütőforma sütőrács 1. szint: sütőforma sütőrács

Recept	Funkció	Előmelegítés	Szint (alulról számolva)	Hőmérs. (°C)	Idő (perc)	Tartozékok és megjegyzések
Vol-au-vent / Leveles tésztából készült sütemények		Igen	3	180–200	20–30	Zsírfgó tálca/tepsi
		Igen	1–3	175–200	25–45	3. szint: sütőtepsi sütőrácson 1. szint: zsírfgó tálca/tepsi
Lasagne / Sült tésztaétel / Cannelloni / Flan		Igen	2	190–200	40–65	Zsírfgó tálca vagy sütőtepsi sütőrácson
Bárány / Borjú / Marha / Sertés 1 kg		Igen	2	190–200	90–110	Zsírfgó tálca vagy sütőtepsi sütőrácson
Csirke / Nyúl / Kacsa 1 kg		Igen	2	190–200	65–85	Zsírfgó tálca vagy sütőtepsi sütőrácson
Pulyka / Liba 3 kg		Igen	1/2	190–200	140–180	Zsírfgó tálca vagy sütőtepsi sütőrácson
Sült hal/fóliában sült hal (filé, egész)		Igen	2	180–200	40–60	Zsírfgó tálca vagy sütőtepsi sütőrácson
Töltött zöldség (paradicsom, cukkini, padlizsán)		Igen	2	175–200	50–60	Sütőtepsi sütőrácson
Piritós		Igen	4	200	2–5	sütőrács
Halfilé/steak		Igen	4	200	30–40	4. szint: sütőrács (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt)
						3. szint: zsírfgó tálca vízzel
Kolbász/rahlóhús/sertésbor- da/hamburger		Igen	4	200	30–50	4. szint: sütőrács (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt)
						3. szint: zsírfgó 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: zsírfgó tálca vízzel
Sült csirke 1–1,3 kg		-	2	200	60–80	2. szint: forgónyárs (ha van)
						1. szint: zsírfgó tálca vízzel
Marhasült angolosan 1 kg		-	2	200	35–50	Sütőtepsi sütőrácson (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Báránycomb/csülök		-	2	200	60–90	Zsírfgó tálca vagy sütőtepsi sütőrácson (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Sült burgonya		-	2	200	45–55	Zsírfgó tálca/sütőtepsi (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Csóben sült zöldség		-	2	200	20–30	Sütőtepsi sütőrácson
Lasagna és húсок		Igen	1–3	200	50–100*	3. szint: sütőtepsi sütőrácson
						1. szint: zsírfgó tálca vagy sütőtepsi sütőrácson

Recept	Funkció	Előmelegítés	Szint (alulról számolva)	Hőmérs. (°C)	Idő (perc)	Tartozékok és megjegyzések
Hús és burgonya		Igen	1–3	200	45–100*	3. szint: sütőtepsi sütőrács
						1. szint: zsírfogó tálca vagy sütőtepsi sütőrács
Hal és zöldségek		Igen	1–3	175	30–50*	3. szint: sütőtepsi sütőrács
						1. szint: zsírfogó tálca vagy sütőtepsi sütőrács

A táblázatban feltüntetett idők készletet 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 TIPPEK

A sütési táblázat használata

A táblázat az adott étel egy vagy egyszerre több szinten történő sütéséhez legmegfelelőbb funkciót jelzi. A sütési időt az étel sütőbe helyezésétől számítjuk, így az nem tartalmazza az előmelegítést (amennyiben ez utóbbi 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 sütséje nem megfelelő, 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 eredmény érdekében kövesse a sütési táblázatban megadott, az egyes szintekre helyezendő (mellékelt) tartozékokra vonatkozó tanácsokat.

Különböző ételek egyszerre történő sütséje

A „HŐLÉGBEFÚVÁS” funkció 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.

Desszertek

- Készítsen különleges édességeket a hagyományos funkció használatával egyetlen szinten. Használjon sötét színű, fém sütőformákat, és azokat mindig a mellékelt sütőrácsra helyezze. Egynél több szinten történő sütéshez válassza a hőlégbefúvás funkciót, és úgy rendezze el a sütőformákat a tartószinteken, hogy azzal segítse a forró levegő optimális keringését.
- Ha ellenőrizni szeretné, hogy a magasra kelt sütemény megsült-e, szúrjon egy fa fogpiszkálót a sütemény közepébe. Ha a fogpiszkálón nem látható tészta, a sütemény elkészült.
- Tapadásmentes sütőforma használatakor ne vajazza meg a széleket, mert előfordulhat, hogy a sütemény nem egyenletesen emelkedik meg a széleknél.
- Ha a sütemény sütséje közben összeesik, legközelebb alacsonyabb hőmérsékletet állítson be, és esetleg csökkentse a tésztában lévő folyadék mennyiségét, illetve óvatosabban keverje ki a tésztát.
- Lédús töltelékkel töltött desszertekhez (sajttorta vagy gyümölcsös pite) használja a „LÉGKEVERÉSES SÜTÉS” funkciót. Ha a sütemény alsó tésztaalapja átázott, használjon alacsonyabb szintet, és szórja meg a sütemény alját zsemlemorzssával vagy darált keksszel, mielőtt hozzáadná a töltelékét.

Hús

- Használjon tetszőleges sütőtepsit vagy jéni edényt, amely megfelel a sütésre váró húsdarab méretének. Egybesültek készítésekor a legjobb megoldás, ha egy kevés húsalaplét önt az edény aljára, amely a sütsé alatt tovább izesíti a húst. Amikor a sült elkészült, hagyja állni a sütőben 10–15 percre, vagy fedje be alufóliával.
- Ha húst kíván grillezni, az egészséges sütséje érdekében válasszon egyforma vastagságú darabokat. A nagyon vastag húsdarabok hosszabb sütési időt igényelnek. A hús külsőjének megégését megelőzendő, tegye alacsonyabbra a sütőrácsot, így az étel távolabb lesz a grilltől. A sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt.

A sütsé közben keletkező saft felfogásához helyezze a fél liter vízzel megtöltött zsírfogó tálcat közvetlenül az alá a rács alá, amelyen a hús található. Szükség szerint töltsön utána vizet.

Forgóyárs (csak adott modellek esetén)

Ezt a tartozékot nagy húsdarabok és szárnyasok egyenletes sütéséhez használja. Helyezze a húst a forgóyársra (a csirkét kötözze meg spárgával), és ellenőrizze, hogy megfelelően rögzítette-e. Ezután illessze a rudat a sütő elülső falán lévő foglatba, és fedje be a megfelelő tartóval. A füstképződés megelőzése érdekében és a sütsé közben keletkező saft felfogásához ajánlott a fél liter vízzel megtöltött zsírfogó tálcat az első tartószintre helyezni. A rúdon egy műanyag fogantyú van, amelyet a sütsé megkezdése előtt le kell venni, és amellyel a sütsé végén az égési sérüléseket tudja megelőzni, amikor az ételt kivesszi a sütőből.

Pizza

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