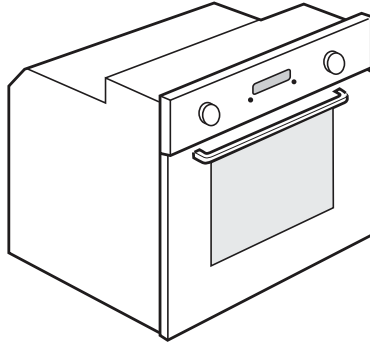


(Ragassza ide a címkét a garancialevélről)

SERVICE



0000 000 00000



HU

Felhasználói és karbantartási kézikönyv

FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

A tudnivalók weboldalunkon is megtalálhatók: www.whirlpool.eu

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 veszélyt jelző szimbólum, amely figyelmezteti a felhasználókat az őket 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

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.
- Az üzembe helyezést követően 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 arra, 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 arra, hogy ne érjen hozzá a fűtőelemekhez és a készülék belsejéhez – fennáll az égési sérülés veszélye. Ügyeljen arra, 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 arra, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- Ne helyezzen gyúlékony anyagokat a készülékbe vagy annak közelébe, ezek ugyanis a készülék véletlen bekapcsolása esetén meggyulladhatnak.
- Ne használjon műanyagból készült edényeket.
- A túlhevült olaj vagy zsír könnyen meggyulladhat. Bő zsírban vagy olajban történő sütéskor legyen 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 üvegeinek 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).

A háztartási készülékek leselejtezése

- Ez a készülék újrahasznosítható vagy újrafelhasználható anyagok felhasználásával készült. Leselejtezőskor a helyi hulladékelhelyezési 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 vállalathoz vagy ahhoz 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 távolítsa el minden faforgácsot és fűrészport, 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-e 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 zománchevonatot.
- Ne húzza a serpenyőket vagy lábasokat a sütő alján, mivel ez károsíthatja a zománchevonatot.
- Ügyeljen arra, hogy más készülékek elektromos vezetékei 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 gyűjtőponton kell leadni.

Energiatakarékosági 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.

ENERGIATAKARÉKOS KIVITELRE VONATKOZÓ NYILATKOZAT

- A készülék megfelel a 65/2014/EU és 66/2014/EU rendeletek környezetbarát tervezésre vonatkozó követelményeinek, valamint az EN 60350-1 európai szabvány előírásainak.

HIBAELHÁRÍTÁSI 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 ellenőrzések után a hiba még mindig fennáll, lépjen kapcsolatba a legközelebbi vevőszolgálattal.

Mindig adja meg:

- 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



0000 000 00000

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 ezek közül bármelyik termék véletlenül kapcsolatba kerül a készülékkel, azonnal tisztítsa meg azt egy nedves, mikroszálas törölkendővel.

- A felületeket nedves, mikroszálas 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 zománcozott 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 szennyeződések és foltokat.
- Használjon speciális sütőtisztító szereket, és kövesse a tisztítószer gyártójának utasításait.
- Az ajtó üvegét megfelelő folyékony tisztítószerszel 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 kefét, 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.

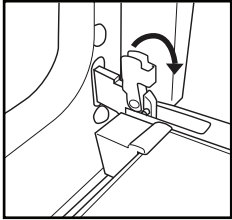
AZ AJTÓ LEVÉTELE

Az ajtó levételéhez:

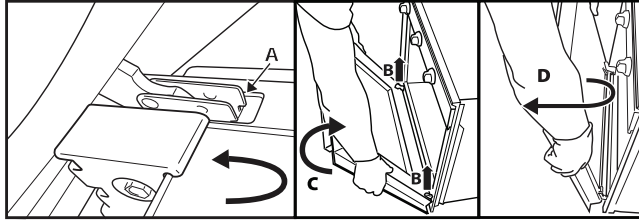
1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Emelje fel a kallantyúkat, majd nyomja őket előre ütközésig (1. ábra).
3. Csukja be az ajtót ütközésig (A), emelje meg (B), és fordítsa el (C), amíg ki nem vehető (D) (2. ábra).

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.



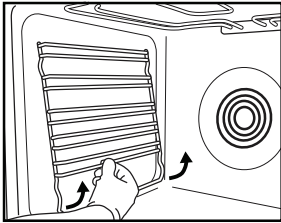
1. ábra



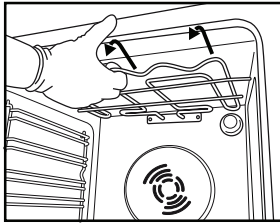
2. ábra

A FELSŐ FŰTŐELEM MOZGATÁSA (CSAK ADOTT MODELLEK ESETÉN)

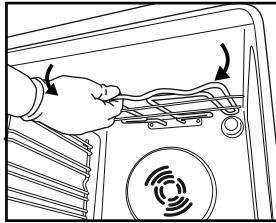
1. Vegye ki az oldalsó tartozéktartó rácsokat (3. ábra).
2. Húzza ki enyhén a fűtőelemet (4. ábra), majd engedje le (5. ábra).
3. A fűtőelem visszahelyezéséhez emelje fel azt, miközben kissé maga felé húzza – ügyeljen arra, hogy az oldalsó tartóelemekre kerüljön.



3. ábra



4. ábra

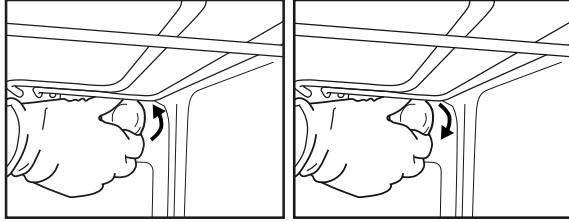


5. ábra

A SÜTŐVILÁGÍTÁS IZZÓJÁNAK CSERÉJE

A hátsó sütővilágítás izzójának cseréjéhez (ha van):

1. Válassza le a sütőt az 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:

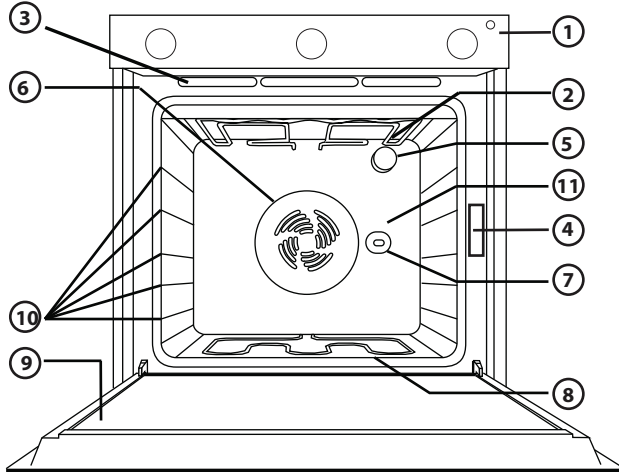
- Csak 25–40 W/230 V, E-14 típusú, T300 °C izzót vagy 20–40 W/230 V, G9 típusú, T300 °C halogénizzót használjon (modelltől függően).
- A készülékben található lámpát kifejezetten elektromos készülékekhez tervezték, ezért nem alkalmas háztartási helyiségek megvilágítására (a Bizottság 244/2009/EK rendelete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

FONTOS:

- **Halogénizzó használatakor ne érjen ahhoz pusztán 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



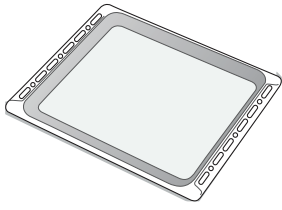
1. Kezelőpanel
2. Felső fűtőelem/grill
3. Hűtőrendszer (ha van)
4. Adattábla (nem távolítható el)
5. Jelzőlámpa
6. Légkeverő ventilátor (ha van)
7. Forgónyárs (ha van)
8. Alsó fűtőelem (nem látható)
9. Ajtó
10. Sütési szintek
11. Hátsó fal

Megjegyzés:

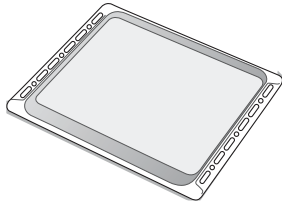
- A termék megjelenése kissé eltérő lehet a rajzon láthatótól.
- A sütés végén, miután a sütőt kikapcsolta, előfordulhat, hogy a hűtőventilátor rövid ideig még működik.

KOMPATIBILIS TARTOZÉKOK

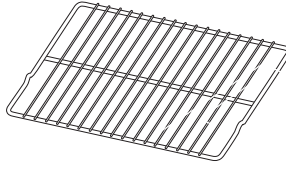
(a sütővel szállított tartozékokra vonatkozóan lásd a műszaki adatlapot)



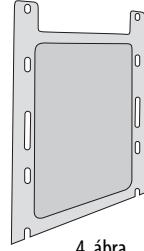
1. ábra



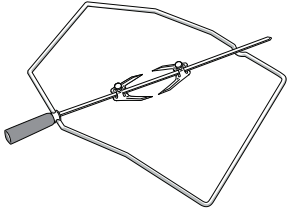
2. ábra



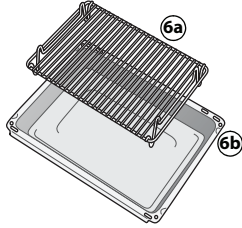
3. ábra



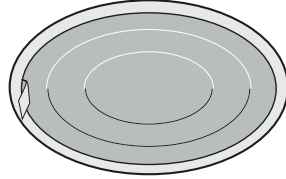
4. ábra



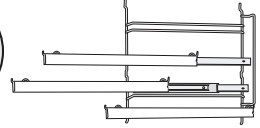
5. ábra



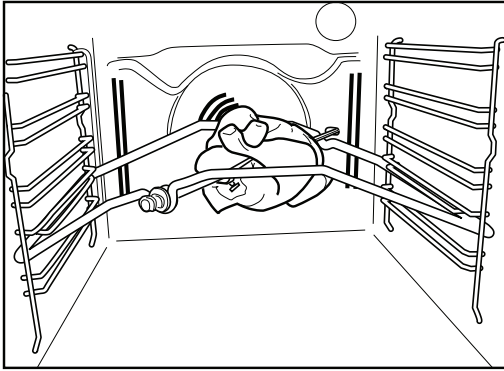
6. ábra



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 kiforrccsenő 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 rendelkezésre álló szintre behelyezhető. A sütőrács görbülettel felfelé és lefelé is behelyezhető.

Katalitikus oldalsó panelek (4. ábra)

Ezek a panelek olyan speciális mikroporózus zománcbevonattal rendelkeznek, amely felszívja a kiforrccsenő zsiradékot. Kifejezetten zsíros étel készítése után ajánlott elvégezni egy öntisztítási ciklust (lásd: TISZTÍTÁS).

Forgónyárs (5. ábra)

A forgónyársat a 9. ábra szerint használja. 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.

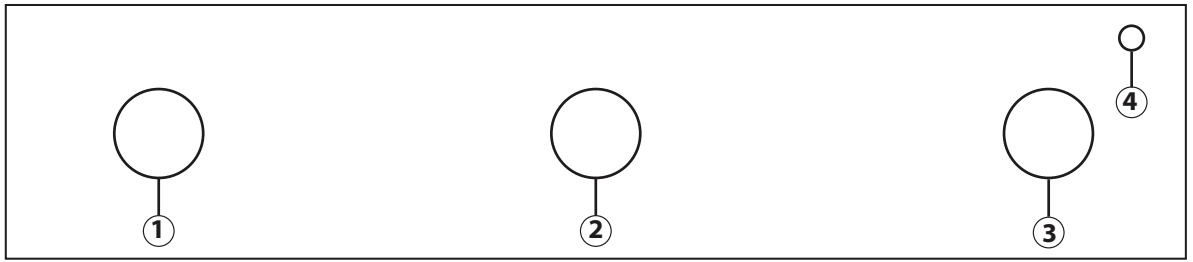
Zsiradékészűrő (7. ábra)

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)

Lehetővé teszik a rácsok és a zsírfogó tálcák félig történő kihúzását a sütés alatt. Minden tartozékhoz használhatók, és mosogatógépben is tisztíthatók.

A KEZELŐPANEL BEMUTATÁSA



Megjegyzés:

- A termék megjelenése némileg eltérhet az ábrától.
1. Funkcióválasztó gomb
 2. A sütési időtartam programozógombja
 3. Hőmérséklet-szabályozó gomb
 4. Hőmérséklet-szabályozó piros jelzőfénye.

A SÜTŐ MŰKÖDTETÉSE

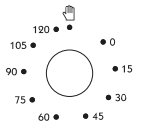
Forgassa el a funkcióválasztó gombot a kívánt funkcióra. A sütő lámpája kigyullad.

Forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombot az óramutató járásával megegyező irányba a kívánt hőmérsékletre. A kiválasztott hőmérséklet elérésekor a termosztát piros jelzőfénye kigyullad, majd elalszik. A sütés végeztével forgassa el a gombokat a „0” állásba.

A SÜTÉSI IDŐTARTAM PROGRAMOZÓGOMBJA

Ezzel a gombbal 1 és 120 perc közötti időtartam programozható be. Az időtartam beállításához – a sütési funkció kiválasztását követően – forgassa el teljesen a gombot az óramutató járásával megegyező irányba, majd forgassa azt vissza – most már az óramutató járásával ellentétes irányba – a kívánt sütési időtartamra. A beállított főzési idő végén a sütő kikapcsol, és a kiválasztó gomb a „0” helyzetben marad. A sütő manuális módban történő használatához, azaz a főzési idő beállítása nélkül történő használatához, ellenőrizze, hogy a programválasztó a szimbólumra mutasson.

FONTOS MEGJEGYZÉS: Ha a programválasztó „0” állásban van, akkor a sütő nem kapcsol be. A sütő bekapcsolásához állítsa a programválasztót a szimbólumra, vagy állítsa be a főzési időt.

































szimbólumra, vagy állítsa be a főzési időt.







A FUNKCIÓK BEMUTATÁSA

FUNKCIÓK		LEÍRÁS
	KI	-
	VILÁGÍTÁS	A sütő világításának felkapcsolása.
	HAGYOMÁNYOS (ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS)	Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése. Használja a 2. szintet. Melegítse elő a sütőt a kívánt hőmérsékletre. A termosztát jelzőfénye kikapcsol, amint felmelegedett a sütő és behelyezheti az ételt.
	SMARTCLEAN	A sütés során keletkezett szennyeződés eltávolítása alacsony hőmérsékletű ciklussal. A speciális zománc és a cellulóz törlőkendőből felszabaduló víz ciklus alatti kombinált használata megkönnyíti a szennyeződés eltávolítását. Akkor aktiválja a funkciót, amikor a sütő hideg. Öntsön 200 ml vizet a sütőtér aljára, majd hajtson végre egy 30 perces ciklust 90 °C-on. A ciklus végén várjon 15 percet, mielőtt kinyitná az ajtót.
	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 szint esetén pedig az 1. és a 3. szintet. Használat előtt melegítse elő a sütőt.
	GRILLEZÉS	Karaj, rablöhús és kolbász grillezése; csöben sült zöldségek sütése és kenyér pirítása. Az ételt a 4. szintre helyezze. Húsok grillezésekor ajánlatos zsírfogó 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 perccig. Sütés közben a sütő ajtaja legyen csukva.
	TURBÓ GRILL	Nagy húsdarabok sütéséhez (comb, marhasült, csirke). Az ételt a középső szinteken helyezze el. Ajánlatos zsírfogó tálcát használni 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 kiolvasztásának gyorsítására. Az ételt a középső szintre helyezze. Hagyja az ételt a csomagolásban, így nem szárad ki a külseje.

SÜTÉSI TÁBLÁZAT

Recept	Funkció	Előmelegítés	Szint (alulról)	Hőmérs. (°C)	Idő (perc)	Tartozékok és megjegyzések
Kelt tészták		Igen	2	160-180	35-55	Tortaforma rácson
		Igen	1-3	150-170	30-90	3. szint: tortasütő rácson (a sütés felénél cserélje a szinteket) 1. szint: tortasütő rácson
Töltött torták (sajttorta, rétes, gyümölcs torta)		Igen	2	150-190	30-85	Zsírfogó tálcá/tepsi vagy sütőforma sütőrácscon
		Igen	1-3	150-190	35-90	3. szint: tortasütő rácson (a sütés felénél cserélje a szinteket) 1. szint: tortasütő rácson
Kekszek / gyümölcskosárcák		Igen	3	170-180	15-40	Zsírfogó tálcá/süteményes tepsi
		Igen	1-3	150-175	20-45	3. szint: rács (a sütés felénél cserélje a szinteket) 1. szint: zsírfogó tálcá/süteményes tepsi
Fánk		Igen	3	180	30-40	Zsírfogó tálcá/süteményes tepsi
		Igen	1-3	170-190	35-45	3. szint: sütőforma rácson (a sütés felénél cserélje a szinteket) 1. szint: zsírfogó tálcá/süteményes tepsi
Habcsók		Igen	3	90	120-130	Zsírfogó tálcá/süteményes tepsi
		Igen	1-3	90	130-150	3. szint: sütőtepsi sütőrácscon (a sütés felénél cserélje meg a szinteket) 1. szint: zsírfogó tálcá/süteményes tepsi
Kenyér/Pizza/Focaccia		Igen	2	190-250	15-50	Zsírfogó tálcá/süteményes tepsi
		Igen	1-3	190-250	25-45	3. szint: sütőtepsi sütőrácscon (a sütés felénél cserélje meg a szinteket) 1. szint: zsírfogó tálcá/süteményes tepsi
Fagyasztott pizza		Igen	2	250	10-15	2. szint: zsírfogó tálcá/tepsi sütőrácscon
		Igen	1-3	250	10-20	3. szint: sütőforma rácson (a sütés felénél cserélje a szinteket) 1. szint: zsírfogó tálcá/süteményes tepsi
Sós sütemények (zöldséges pite, quiche lorraine)		Igen	2	175-200	40-50	Tortaforma rácson
		Igen	1-3	180-190	40-55	3. szint: tortasütő rácson (a sütés felénél cserélje a szinteket) 1. szint: tortasütő rácson

Recept	Funkció	Előmelegítés	Szint (alulról számolva)	Hőmérs. (°C)	Idő (perc)	Tartozékok és megjegyzések
Vols-au-vent/sós leveles tészták		Igen	3	180-200	20-30	Zsírfgó tálca/süteményes tepsi
		Igen	1-3	180-190	20-40	3. szint: sütőtepsi sütőrácson (a sütés felénél cserélje meg a szinteket) 1. szint: cseppelfogó tálca/tepsi
Lasagne/sült tésztaételek/ cannelloni/flan		Igen	2	190-200	40-65	Zsírfgó tálca vagy sütőtepsi rácson
Bárány/Borjú/Marha/Sertés 1 kg		Igen	2	190-200	90-110	Zsírfgó tálca vagy sütőtepsi rácson
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 rácson
Sült hal/fóliában sült hal (filé, egész)		Igen	2	180-200	40-60	Zsírfgó tálca vagy sütőtepsi rácson
Töltött zöldségek (paradicsom, cukkini, padlizsán)		Igen	2	175-200	50-60	Sütőtepsi rácson
Pirítós		Igen	4	200	2-5	Rács
Halfilé/steak		Igen	4	200	30-40	4. szint: rács (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt)
						3. szint: cseppelfogó tálca vízzel
Kolbász/kebabfélék/borda/ hamburger		Igen	4	200	30-50	4. szint: rács (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt)
						3. szint: cseppelfogó tálca vízzel
Sült csirke, 1-1,3 kg		-	2	200	55-70	2. szint: sütőrácson (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
						1. szint: cseppelfogó tálca vízzel
Sült csirke, 1-1,3 kg		-	2	200	60-80	2. szint: forgónyárs (ha van)
						1. szint: cseppelfogó tálca vízzel
Marhasült, 1 kg		-	2	200	35-50	sütőtepsi rácson (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)

Recept	Funkció	Előmelegítés	Szint (alulról számolva)	Hőmérs. (°C)	Idő (perc)	Tartozékok és megjegyzések
Báránycomb/csülök		-	2	200	60-90	zsírfogó tálca vagy sütőtepsi sütőrács (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Pírított burgonya		-	2	200	45-55	zsírfogó tálca / sütőtepsi (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Rakott zöldség		-	2	200	20-30	Sütőtepsi rácson
Lasagne és húsk		Igen	1-3	200	50-100*	3. szint: sütőtepsi sütőrács (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg a szinteket)
						1. szint: cseppfelfogó tálca vagy sütőtepsi rácson
Húsk és burgonya		Igen	1-3	200	45-100*	3. szint: sütőtepsi sütőrács (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg a szinteket)
						1. szint: cseppfelfogó tálca vagy sütőtepsi rácson
Hal és zöldségek		Igen	1-3	180	30-50*	3. szint: sütőtepsi sütőrács (a sütés felénél cserélje meg a szinteket)
						1. szint: cseppfelfogó tálca vagy sütőtepsi rácson

* A sütési időtartamok becslött értékek. Az ételt ettől eltérő időpontokban is ki lehet venni a sütőből, egyéni ízléstől függően.

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

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 eredmény érdekében kövesse a sütési táblázatban megadott, az egyes szintekre helyezendő (mellékelt) tartozékokra vonatkozó tanácsokat.

Különböző ételek egyszerre történő sütése

A „LÉGKEVERÉSES SÜTÉS” funkció használatakor lehetőség van ugyanazt a hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek (pl. hal és zöldségek) több szinten történő egyidejű sütésére. Amennyiben szükséges, a sütés során váltson a második és a harmadik szint között. 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 rácsra helyezze. Egynél több szinten történő sütéshez válassza a hőlégbefúvás funkciót, és úgy rendezze el a sütőformákat a tartószínteken, 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.
- Tapadámentes sütőforma használatakor ne vajúzza meg a széleket, mert előfordulhat, hogy a sütemény nem egyenletesen emelkedik meg a széleknél.
- Ha a sütemény sütés 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, állítsa alacsonyabbra a tartószintet, és szórja meg az alsó lapot zsemlemorzssával vagy kekszörlemennyel, mielőtt beletenné a töltelékét.

Hús

- Használjon tetszőleges sütőtepsit vagy jénai edényt, amely megfelel a sütésre váró húsdarab méretének. Egybesültek készítésekor a legjobb megoldás, ha egy kevés húsalaplét önt az edény aljára, amely a sütés alatt tovább izesíti a húst. Amikor a sült elkészült, hagyja állni a sütőben 10-15 percig, vagy fedje be alufóliával.
- Ha húst kíván grillezni, az egységes sütési eredmény érdekében válasszon egyforma vastagságú darabokat. A nagyon vastag húsdarabok hosszabb sütési időt igényelnek. Annak megelőzésére, hogy a hús kívül megégjen, tegye alacsonyabbra a rácsot, hogy így az ételt távolabb tartsa a griltől. A sütés kétharmadánál fordítsa meg az ételt.

A sütés közben keletkező szaft 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 forgónyársra (a csirkét kötözze meg spárgával), és ellenőrizze, hogy megfelelően rögzítette-e. Ezután illessze a rudat a sütő elülső falán lévő foglalatba, és fektesse a megfelelő tartóra. A füstképződés megelőzése érdekében és a sütés közben keletkező szaft felfogásához ajánlott a fél liter vízzel megtöltött cseppfelfogó tálcát az első tartószintre helyezni. 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 tepsiiket, hogy a pizzalap ropogós legyen. A sütési idő kétharmadánál szórja a mozzarellát a pizzára.

03/2016



400011513584



Whirlpool® Bejegyzett védjegy/TM A Whirlpool vállalatsoport védjegye, USA