

CANDY



HASZNÁLATI ÉS TELEPÍTÉSI ÚTMUTATÓ

Sütők

TARTALOM

Biztonsági utasítások	4
1. Általános figyelmeztetések	4
1.1 Megfelelőségi nyilatkozat	4
1.2 Biztonsági tanácsok	4
1.3 Telepítés	5
1.4 A sütő elhelyezése a konyhai egységben	5
1.5 Fontos	5
1.6 Hálózati csatlakoztatás	5
1.7A sütő részei (a típusnak megfelelően).....	5
2. Hasznos ötletek	6
2.1 Polcbiztonsági rendszer	6
2.4 Grillezés.....	6
2.3 Az U Cook modellek	6
2.4 U See	6
2.5 Öntisztító sütő katalitikus béléssel.....	6
2.6 AQUACTIVA funkció.....	6
2.7 Tisztítás és karbantartás	6
2.8 Ügyfélszolgálat	7
3. Időkapcsoló	7
3.1 A percszámláló használata	7
3.2 A sütési idő vége kapcsoló használata	7
3.3 A helyes idő beállítása	7
3.4 Az elektronikus programozó használata	7
4. Kezelési utasítás	8
5. Sütési idő táblázat	9-10
Telepítés	11

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

FIGYELMEZTETÉS! A készülék és hozzáférhető részei használat közben felmelegszenek. A fűtőelemeket nem szabad megérinteni.

- A 8 évnél fiatalabb gyerekeket – folyamatos felügyelet hiányában – távol kell tartani a készüléktől.
 - A készüléket csak akkor használhatják 8 éven felüli gyerekek, csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, illetve tapasztalatokkal és ismeretekkel nem rendelkező személyek, ha felügyeletben részesülnek vagy útmutatást kaptak a készülék biztonságos használatáról, és megértették a készülék használatában rejlő veszélyeket.
 - Gyerekek nem játszhatnak a készülékkel.
 - A tisztítást és a karbantartást nem végezhetik felügyelet nélküli gyerekek.
 - A készülék használat közben felmelegszik. A sütő belsejében lévő fűtőelemeket nem szabad megérinteni.
- FIGYELMEZTETÉS!** A készülék hozzáférhető részei használat közben felmelegedhetnek. A kisgyerekeket távol kell tartani a készüléktől.
- Ne használjon dörzsölő hatású tisztítószeret vagy éles fémkaparókat az üvegajtó tisztításához, mert megkarcolhatják a felületet, ez pedig üvegtöréshez vezethet.
 - A védőrács eltávolítása előtt ki kell kapcsolni a sütőt, majd pedig a tisztítás után az előírásoknak megfelelően kell a rácsot visszatenni a helyére.
 - Csak az ehhez a sütőhöz ajánlott hőmérsékletérzékelőt használja.
 - A tisztításhoz ne használjon gőzsugaras tisztítóberendezést.
 - **FIGYELMEZTETÉS!** Lámpacsere alkalmával – az esetleges áramütés elkerülése érdekében – kapcsolja ki a készüléket.
 - A kikapcsolást szolgáló eszközt a huzalozási szabályoknak megfelelően a hálózati vezetékbe kell beépíteni.
 - A készülék hátsó felülete hőmérsékletének figyelembevételével az előírások határozzák meg a használandó vezeték típusát.
 - Ha a hálózati kábel megsérült, akkor azt a gyártótól vagy a helyi képviselőtől beszerezhető speciális kábellel kell kicserélni.
 - **VIGYÁZAT!** A hőkioldó véletlen visszaállítása miatti veszélyek elkerülése érdekében a készülék áramellátását nem szabad külső kapcsoló berendezésen, például időkapcsolón keresztül biztosítani, illetve nem szabad olyan áramkörre kapcsolni, amelyet a szolgáltató rendszeresen ki-be kapcsol.
 - **VIGYÁZAT!** A hozzáférhető részek a grill használata közben felforrósodhatnak. A kisgyerekeket távol kell tartani a készüléktől.
 - A tisztítás előtt el kell távolítani a felfreccsent maradékokat.
 - Az öntisztító pirolitikus művelet közben a felületek a szokásosnál forróbbá válhatnak, ezért a gyerekeket távol kell tartani a készüléktől.



A készülék jelölése megfelel az elektromos és az elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2012/19/EU európai irányelvnek (WEEE). Az elektromos és az elektronikus berendezések hulladékai (a környezetre kedvezőtlen következményekkel járó) szennyezőanyagokat és (újrafelhasználható) alapösszetevőket tartalmaznak. A szennyezőanyagok eltávolítása és megfelelő ártalmatlanítása, valamint az újrahasznosítható anyagok visszanyerése érdekében különleges kezelésben kell részesíteni az elektromos és az elektronikus berendezések hulladékait. Az emberek fontos szerepet játszanak annak biztosításában, hogy az elektromos és az elektronikus berendezések hulladékai ne váljanak környezeti problémává. Nagyon fontos néhány alapvető szabály betartása:

- Az elektromos és az elektronikus berendezések hulladékai nem kezelhetők háztartási hulladékként. • Az elektromos és az elektronikus berendezések hulladékait az önkormányzat vagy az arra kijelölt vállalatok kezelésében álló megfelelő gyűjtőhelyeken kell leadni. Sok országban az elektromos és az elektronikus berendezések nagyméretű hulladékait a lakásokból és az otthonokból gyűjtik be.
- Új készülék vásárlása esetén a régit visszaadhatjuk a kiskereskedőnek, akinek egyedileg kell azt díjmentesen átvennie mindaddig, amíg a berendezés típusa és funkciója azonos a leszállított berendezés típusával és funkciójával.

1. ÁLTALÁNOS FIGYELMEZTETÉSEK

Köszönjük, hogy termékünket választotta. A sütő legjobb kihasználása érdekében az alábbiakat javasoljuk:

- Olvassa el figyelmesen a kézikönyvben foglaltakat: fontos utasításokat tartalmaznak a sütő biztonságos telepítésének módjáról, használatáról és szervizeléséről.
- Kérjük, tartsa ezt a tájékoztató füzetet biztonságos helyen, hogy a későbbiek során is bármikor belelaphasson.

A készülék hozzáférhető részei működés közben felforrósodnak, vigyázzon, hogy ne érintse meg ezeket a részeket.

A sütő első bekapcsolásakor kellemetlen szagú füstöt bocsáthat ki. Ez azért következik be, mert a sütő körüli szigetelőelemek kötőanyaga első ízben melegedett fel.

Ez természetes jelenség, bekövetkeztekor várjon egy kicsit, hogy az étel sütőbe helyezése előtt a füst távozhasson a készülékből. Természeténél fogva a sütő nagyon erősen felmelegszik. Különösen a sütőajtó üvege forrósodik át.

1.1 MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT



A készülék élelmiszerekkel érintkező részei megfelelnek a 89/109/EGK irányelv rendelkezéseinek. A készülék megfelel a 2006/95/EK és a 2004/108/EK irányelvvel felváltott, és a későbbiekben módosított 73/23/EGK és 89/336/EGK európai irányelveknek.

A sütő kicsomagolása után ellenőrizze, hogy a készülék nem sérült-e meg. Ha bármilyen kétsége merülne fel, ne vegye használatba a készüléket: hívjon szakembert. A csomagolóanyagokat, vagyis a műanyagzsákokat, a polisztirolt és a szegeket tartsa távol a gyermekektől, mert azok veszélyesek lehetnek számukra.

1.2 BIZTONSÁGI TANÁCSOK

• A sütőt csak rendeltetésének megfelelően szabad használni: csak ételkészítéshez használható. Az ettől eltérő használat, például a fűtés, a sütő nem rendeltetés szerű használatának minősül, és ezért veszélyes. • A gyártó nem vállal felelősséget a nem rendeltetés szerű, a helytelen vagy az indokolatlan használatból eredő károkért. **Az elektromos készülékek használatakor be kell tartani néhány alapvető szabályt.**

- Ne húzza ki a kábelnél fogva a dugót a hálózati aljzatról.
- Ne érintse meg a sütőt vízes vagy nedves kézzel vagy lábbal.
- Ne használja a sütőt, ha nincs semmi a lábán.
- Adapterek, elosztók és kábelhosszabbítók használatát általában nem javasoljuk.
- Ha a sütő meghibásodik, vagy hiba jelei mutatkoznak, kapcsolja le a hálózatról és ne nyúljon hozzá.

• Ha sérült a kábel, akkor azt haladéktalanul ki kell cserélni. A kábelcseréje alkalmával tartsa be az alábbi utasításokat. Távolítsa el a hálózati kábelt, és cserélje ki H05RRF, H05W-F vagy H05V2V2-F típusúra. A kábel feleljen meg a sütő működéséhez szükséges áramerősségnek. A kábelcserét szakképzett szerelőnek kell elvégeznie. A földelőkábelnek (sárga-zöld) 10 mm-rel hosszabbnak kell lennie, mint a feszültség alatti kábel.

A javításhoz csak hivatalos szervizt vegyen igénybe, és bizonyosodjon meg arról, hogy kizárólag eredeti alkatrészeket használjon. A fenti utasítások be nem tartása esetén a gyártó nem tudja a sütő biztonságát garantálni.

• **Ne bélelje ki a sütő falát alufóliával vagy egyszer használatos védőfóliával. A zománccal érintkezésbe kerülő alufólia vagy védőfólia a belső zománc megolvadását vagy károsodását idézheti elő.**

1.3 TELEPÍTÉS

A telepítés a vásárló feladata. A gyártó nem köteles a telepítést elvégezni. Ha a helytelen telepítés miatt keletkező hibák kijavításához a gyártó segítségére van szükség, akkor az ilyen jellegű segítségre a garancia nem terjed ki.

Be kell tartani a szakképzett személyek részére készült telepítési utasításokat. A helytelen telepítés személyek, állatok vagy tárgyak sérülését eredményezheti. Az ilyen sérülésekért vagy károkért a gyártó nem vállal felelősséget.

1.4 A SÜTŐ ELHELYEZÉSE A KONYHAI EGYSÉGBEN

Helyezze el a sütőt a konyhai egységben rendelkezésre álló térben. A sütő a munkalap alatt vagy egy álló szekrényben helyezhető el. Rögzítse a sütőt a csavarokkal a keretben lévő négy rögzítőfurat felhasználásával. (Lásd az utolsó oldalon lévő ábrát).

A rögzítőfuratok megkereséséhez nyissa ki a sütőajtót és nézzen bele a sütőbe. A megfelelő szellőzés biztosítása érdekében a sütő rögzítéskor be kell tartani a utolsó oldalon található ábrán feltüntetett méreteket és távolságokat. **Megjegyzés:** A tűzhelylappal kombinált sütők esetében a tűzhelylap kezelési kézikönyvében található utasításokat is be kell tartani.

1.5 FONTOS

A sütő helyes működéséhez a konyhai egység házának megfelelőnek kell lennie. A konyhai egység sütő melletti paneljeinek hőálló anyagból kell lenniük. Ügyeljen arra, hogy a furnérlemezből készült egységek ragasztóanyaga ellenálljon a legalább 120 °C-os hőmérsékletnek. Azok a műanyagok vagy ragasztók, amelyek ekkora hőmérsékletnek nem tudnak ellenállni, megolvadnak vagy deformálódnak. A sütő konyhai egységbe történő behelyezése után az elektromos alkatrészeket tökéletesen szigetelni kell. Ez elengedhetetlen biztonsági követelmény. A védőburkolatokat biztonságosan rögzíteni kell a helyükön, hogy speciális szerszámok nélkül ne lehessen azokat eltávolítani.

Vegye le a konyhai egység hátoldalát, hogy a levegő megfelelő mértékben keringhessen a sütő körül. A tűzhelylapnak legalább 45 mm-es hátsó szabad résszel kell rendelkeznie.

1.6 HÁLÓZATI CSATLAKOZTATÁS

Csatlakoztassa a dugót a hálózatra. Ügyeljen arra, hogy egy harmadik érintkező is legyen a sütő földeléséhez. **A sütőt megfelelő módon földelni kell.** Ha az adott típusú sütő nincs dugóval felszerelve, akkor szereltesse egy szabványos dugót a hálózati kábelre. A dugó feleljen meg az adattáblán feltüntetett feszültség-adatoknak. A földelőkábel színe sárga-zöld. A csatlakozódugót szakképzett személynek kell felszerelnie. Ha a hálózati aljzat és a dugó nem kompatibilis, akkor az aljzattal szakképzett személynek kell kicserélnie. Ugyancsak szakképzett személynek kell gondoskodnia arról, hogy a hálózati kábelek képesek legyenek a sütő működtetéséhez szükséges áram szállítására. Az áramellátáshoz BE/KI kapcsoló is használható. A csatlakozóknak meg kell felelniük az áramerősségnek és a hatályos törvényes előírásoknak. A sárga-zöld földelőkábel nem működtetheti a BE/KI kapcsoló. A hálózati kábel csatlakoztatásához használt hálózati aljzat vagy a BE/KI kapcsoló a sütő telepítésekor könnyen hozzáférhető legyen.

Fontos! A telepítés közben úgy kell elhelyezni a hálózati kábelt, hogy az sehol se legyen kitéve 50 °C-nál nagyobb hőmérsékletnek. A sütő megfelel a szabályozó hatóságok által meghatározott biztonsági szabványoknak. A sütő csak akkor használható biztonságosan, ha megfelelően földelték a biztonságos huzalozásra vonatkozó hatályos törvényi előírások szerint. Gondoskodnia kell a sütő megfelelő

földeléséről. **A sütő megfelelő földelésének elmulasztása miatt a gyártó nem vállal felelősséget emberek, állatok vagy tárgyak sérüléséért.**

FIGYELMEZTETÉS: a feszültség- és a frekvenciaadatok az adattáblán láthatók (az utolsó oldalon lévő ábra).

A huzal- és kábelrendszernek el kell bírnia a sütő által igényelt maximális elektromos teljesítményt. Ez az adattáblán található. Ha kétségei merülnének fel, hívjon szakembert.

1.7 A SÜTŐ RÉSZEI (a típusnak megfelelően)

Az első használat előtt ki kell tisztítani a berendezést. Mossa le szivaccsal. Öblítse le és hagyja megszáradni.

Az egyszerű polcon sütőformák és edények helyezhetők el.

A tálcátartó polc elsősorban grillezéshez használható. Használja a csepegtetőtálcával együtt.

Különleges profiljuk miatt a polcok teljes kihűzés esetén is vízszintes helyzetben maradnak. Az edények nem csúsznak el, és az étel nem folyik ki belőlük.

A csepegtetőtálca felfogja a grillezett ételek levét. A csepegtetőtálca csak a grillezéshez, a nyárson sütéshez vagy a ventilátoros grillezéshez szükséges. Más sütési módok esetén vegye ki a csepegtetőtálcát a sütőből.

Soha ne használja a csepegtetőtálcát sütőtálcaként, mert füst keletkezik, és a zsír szétfrocskölődik a sütőben.

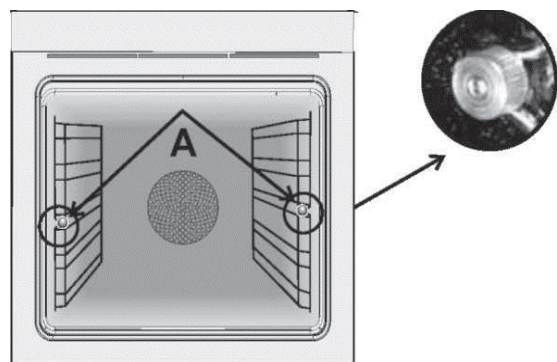
A pizza készletet pizzasütéshez terveztük. A legjobb eredmény elérése érdekében a készletet a Pizza funkcióval együtt kell használni.

Tálcátartó

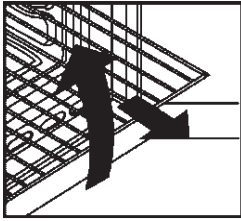
A tálcátartó polc grillezéshez használható. Használja a csepegtetőtálcával együtt. A két eszköz biztonságos mozgatásához fogantyúval rendelkezik. A fogantyút ne hagyja a sütő belsejében.

A rácsok kivétele és tisztítása

- 1- Balra csavarozva vegye le a recézett forgatógombokat.
- 2- Saját maga felé húzva vegye ki a rácsokat.
- 3- A rácsok tisztításához mosogatógép vagy nedves szivacs használható, ezt követően a rácsokat meg kell szárítani.
- 4- A tisztítás után tegye vissza a rácsokat fordított sorrendben.
- 5- Csavarozza vissza a recézett forgatógombokat.



2.1 POLCBIZTONSÁGI RENDSZER



A sütő új polcbiztonsági rendszerrel rendelkezik. A rendszer lehetővé teszi a polcok étel ellenőrzése közben történő kihúzását anélkül, hogy az étel elcsúszna a helyéről vagy a polcok véletlenül kiesnének a sütőből. Eltávolításukhoz húzza ki és emelje meg a polcokat.

2.2 GRILLEZÉS

A grillezéssel pillanatok alatt szép barna szín adható az ételnek. Javasoljuk, hogy a barnításhoz az étel nagyságától függően helyezze a grillt a negyedik szintre (lásd a 7. oldalon lévő ábrát). A nagyon sovány vadhús és a göngyölt hús kivételével szinte mindenféle étel süthető a grill alatt. A grillezni kívánt húst és halat először enyhén be kell locsolni olajjal.

2.3 Az U·COOK MODELLEK

U·COOK A sütők elektronikusan vezérik a ventilátorsebességet, a rendszer szabadalmaztatott neve: VARIOFAN. Sütés közben a rendszer automatikusan változtatja a ventilátor sebességét (többfunkciós üzemmódban) azért, hogy optimális legyen a levegőáramlás és a belső hőmérséklet a sütőterben.



Minden **U·COOK** sütő rendelkezik a **Soft cook** funkcióval. Ez a funkció a nedvesség és a hőmérséklet eloszlását vezérli. 50%-ra csökkenti a nedvességvesztést, ami lehetővé teszi, hogy az étel puhább és ízletesebb legyen. Ezt a sütési módot javasoljuk kenyér és sütemények készítéséhez.



Csökkenti a sütő előmelegítési idejét: mindössze 8 perc szükséges a 200 °C eléréséhez.



Beállítható a grillezés mértéke és intenzitása, akár 50%-kal nagyobb teljesítmény is elérhető a hagyományos többfunkciós sütőhöz képest.

Egyes sütők a **WIDE DOOR** elnevezésű újfajta ajtóval vannak felszerelve, amelynek nagyobb az ablaka, így karbantartása egyszerűbb, és nagyobb a hőszigetelése.

2.4 Típustól függően



A hagyományos „izzó” helyett világítórendszer van a sütőben. 14 LED-lámpa van az ajtóba építve. A lámpák kiváló, fehér megvilágítást biztosítanak, ami árnyékmentesen teszi lehetővé a sütőtér összes polcának a megtekintését.

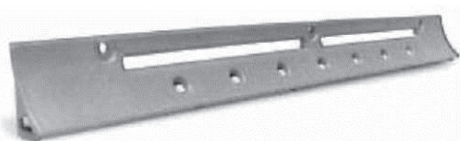


Előnyök:

A kiváló megvilágításon kívül a rendszer hosszabb élettartamú, mint a hagyományos izzó, egyszerűbb a karbantartása és energiatakarékosabb.

- Optimális felügyelet
- Hosszú ideig tartó világítás
- Nagyon alacsony energiafogyasztás – a hagyományos világításhoz képest - 95%.

1M osztályú fehér LED-lámpa az IEC 60825-1:1993+A1:1997+A2:2001 szabvány szerint (megfelel az EN 60825-1:1994 +A1: 2002 +A2: 2001 szabványnak); a kibocsátott maximális fényteljesítmény $\lambda 459 \text{ nm} < 150 \text{ uW}$. Nem végeztünk közvetlen megfigyelést optikai műszerekkel.



2.5 ÖNTISZTÍTÓ SÜTŐ KATALITIKUS BÉLÉSEL

Mikroporózus bevonattal ellátott speciális öntisztító panelek is kaphatók mindegyik típushoz megrendelés alapján. Felszerelésük esetén a sütőt már nem kell kézzel tisztítani.

A sütés közben a sütő oldalfalaira freccsent zsírt a mikroporózus bevonat szünteti meg, amely katalízissal bontja fel a zsírt és alakítja át gázzá.

Mindazonáltal az erős zsírképződés eltömítheti a pórusokat, ami megakadályozza az öntisztítást. Az öntisztító képesség úgy állítható helyre, hogy kb. 10-20 perc maximumra állítsa bekapcsoljuk az üres sütőt. Ne használjon súrolószereket, fémszálal tisztítópárnákat, éles tárgyakat, durva rongyot vagy vegyi anyagokat és mosószereket, mert azok véglegesen károsíthatják a katalitikus bélést.

A zsíros húsok stb. sütéséhez célszerű mély sütőtálcákat használni; ezenkívül helyezzen egy tálcát a grill alá is a felesleges zsír felfogásához. Ha a sütő falain olyan vastagon rakódott le a zsír, hogy a katalitikus bélés már nem működik, akkor a felesleges zsírt forró vízbe mártott puha ruhával vagy szivaccsal távolítsa el.

A hatékony öntisztításhoz a bélésnek porózusnak kell lennie.

MEGJEGYZÉS: A jelenleg kapható katalitikus bélések üzemi élettartama körülbelül 300 óra. Ezért a béléseket kb. 300 óránként cserélni kell.

2.6 AQUACTIVA FUNKCIÓ

Az Aquactiva eljárás gőzt használ a sütőben maradt zsiradék és étel eltávolításának elősegítéséhez.

1. Öntsön 300 ml vizet a sütő alján lévő Aquactiva tartályba.

2. Állítsa a sütőfunkciót statikus vagy alsó helyzetbe.

3. Állítsa a hőmérsékletet az Aquactiva ikonra .

4. Működtesse a programot 30 percen keresztül.

5. 30 perc elteltével kapcsolja ki a programot, és hagyja a sütőt kihűlni.

6. Ezután tisztítsa le a sütő belső felületeit egy törölruhával.

Figyelmeztetés:

Csak akkor érintse meg a készüléket, ha az már teljesen kihűlt.

Az égési sérülések elkerülése érdekében legyen óvatos a forró felületekkel.

Használjon desztillált vizet vagy ivóvizet.



2.7 TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

A sütőajtó üvegének tisztításához soha ne használjon dörzsölő hatású tisztítószerkeket vagy éles tárgyakat.

A rozsdamentes acél és zománcozott felületeket meleg, szappanos vízzel vagy megfelelő márkájú termékekkel kell tisztítani. Soha ne használjon súrolóport, mert az károsíthatja a felületeket és rontja a sütő megjelenését. Fontos, hogy használat után mindig tisztítsa ki a sütőt. Sütés közben a megolvadt zsír ráakad a sütő oldalfalaira. A sütő következő alkalommal történő használatakor ez a zsír kellemetlen szagokat okozhat, és a sütés sikerességét is veszélyeztetheti. A tisztításhoz és az alapos öblítéshez használjon forró vizet és mosogatószert.

A mindennapi házimunka elkerülése érdekében valamennyi sütőtípus katalitikus öntisztító panelekkel bélelhető ki: a paneleket opcionális tartozékként szállítjuk (lásd az ÖNTISZTÍTÓ SÜTŐ KATALITIKUS BÉLÉSEL című részt). A rozsdamentes acélrácsokhoz használjon mosogatószereket és fémszálal dörzspárnákat.

Az üvegfelületeket, vagyis a tetőrészt, a sütőajtót és a melegítőrekesz ajtaját hideg állapotban kell tisztítani. A fenti szabály be nem tartása miatt keletkező károkról a garancia nem terjed ki. A belső lámpa cseréje:

- Kapcsolja ki a hálózati ellátást és csavarozza ki az izzót. Csavarozzon be egy azonos típusú, magas hőmérsékletnek ellenálló izzót.

2.8 ÜGYFÉLSZOLGÁLAT

Az Ügyfélszolgálat hívása előtt

Ha nem működik a sütő, akkor javasoljuk, ellenőrizze, hogy megfelelően van-e csatlakoztatva a hálózatra.

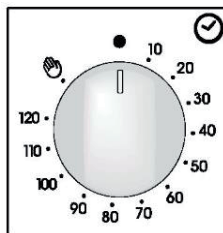
Ha a hiba oka nem állapítható meg:

Csatlakoztassa le a sütőt a hálózatról, ne nyúljon a sütőhöz és hívja a vevőszolgálatot.

Az Ügyfélszolgálat hívása előtt jegyezze fel az adattáblán lévő sorozatszámot (lásd az utolsó oldalon lévő ábrát).

A sütőhöz garanciajegyet mellékelünk, amely díjmentes javítást biztosít az Ügyfélszolgálat részéről.

3.2 A SÜTÉSI IDŐ VÉGE KAPCSOLÓ HASZNÁLATA



Ez a kapcsoló a kívánt sütési idő (max. 120 perc) beállítását teszi lehetővé, a sütő a beállított idő elteltével automatikusan kikapcsolódik.

A kapcsolóóra a beállított időtől visszafelé kezd el a számlálást, visszatér a 0 helyzetbe, és automatikusan kikapcsolódik.

A sütő normál használatához állítsa a kapcsolóórát a () helyzetbe.

A sütő beállításakor ügyeljen arra, hogy a kapcsolóóra ne legyen a 0 helyzetben.

3.3 A HELYES IDŐ BEÁLLÍTÁSA



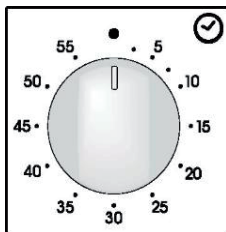
FIGYELMEZTETÉS: A sütő felszerelése után vagy áramszünetet követően (amit a kijelző 12:00 értéken történő villogása jelez) az első művelet a helyes idő beállítása. Ez a következőképpen végezhető el:

- Nyomja meg négyszer a középső gombot.
- Állítsa be az időt a „-” és a „+” gombbal.
- Engedje fel az összes gombot.

FIGYELEM! A sütő csak akkor működik, ha az óra be van állítva.

3. KAPCSOLÓÓRA

3.1 A PERCSZÁMLÁLÓ HASZNÁLATA




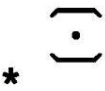












A sütési idő beállításához fordítsa el a gombot egy teljes fordulattal, és állítsa be a mutatót a szükséges időre. A beállított idő lejártakor néhány másodpercig hangjelzés hallható.

3.4 AZ ÉRINTŐGOMBOS ÓRAPROGRAMOZÓ HASZNÁLATA

FUNKCIÓ	BEKAPCSOLÁS	KIKAPCSOLÁS	MŰVELET	RENDELTETÉS
BILLENTYŰZÁR	• A „Gyermekzár” funkció a beállító gomb (+) legalább 5 másodpercre történő megérintésével kapcsolódik be. Ettől kezdve minden más funkció zárva van, és a kijelzőn váltakozva a STOP felirat és az előre beállított idő villog.	• A „Gyermekzár” funkció a beállító gomb (+) legalább 5 másodpercre történő ismételt megérintésével kapcsolódik ki. Ettől kezdve újra választható az összes funkció.		
PERCJELZŐ	• Nyomja meg egyszer a középső gombot. • Nyomja meg a „-” és a „+” gombot a kívánt idő beállításához • Engedje fel az összes gombot	• Ha a beállított idő letelt, megszólal a hangjelző (a hangjelző magától elhallgat, de a SELECT gomb lenyomásával azonnal kikapcsolható).	• Megszólal a hangjelzőt a beállított idő végén. • A folyamat közben a kijelzőn a hátralévő idő látható.	• Lehetővé teszi a sütő ébresztőóráként történő használatát (működő és nem működő sütő esetén egyaránt aktiválható)
SÜTÉSI IDŐ	• Nyomja meg kétszer a középső gombot • Nyomja meg a „-” vagy a „+” gombot a szükséges sütési idő beállításához • Engedje fel az összes gombot • Állítsa be a sütési funkciót a sütőfunkció-választógombbal	• Az idő leteltekor a sütő automatikusan kikapcsolódik. Ha korábban szeretné befejezni a sütést, akkor fordítsa el a funkcióválasztó gombot a 0-ra, vagy állítsa be az időt 0:00-ra (SELECT és „-” „+” gomb)	• Lehetővé teszi a szükséges sütési idő előzetes beállítását a kiválasztott recepthez. • Nyomja le kétszer a SELECT gombot annak ellenőrzésére, mennyi idő van még hátra. • Az előre beállított idő módosítása/változtatása céljából nyomja le a SELECT és a „-” „+” gombot.	• A jelzés leállításához nyomja le bármelyik gombot. Az órafunkcióhoz történő visszatéréshez nyomja le a középső gombot
A SÜTÉS VÉGE	• Nyomja le háromszor a középső gombot • Nyomja le a „-” „+” gombot a sütő kívánt kikapcsolási idejének beállításához • Engedje fel a gombokat • Állítsa be a sütési funkciót a sütőfunkció-választógombbal	• A beállított időpontban a sütő kikapcsolódik. A kézi kikapcsoláshoz fordítsa a funkcióválasztó gombot a 0 helyzetbe.	• Lehetővé teszi a sütési idő végének a beállítását • Az előre beállított idő ellenőrzéséhez nyomja le háromszor a középső gombot • Az előre beállított idő módosításához nyomja le a SELECT és a „-” „+” gombot	• Ezt a funkciót általában a „sütési idő” funkcióval együtt használjuk. Ha például az ételt 45 percig kell sütni és 12:30-ra kell elkészülnie, akkor egyszerűen csak válassza ki a kívánt funkciót, állítsa be a sütési időt 45 percre, a sütési idő végét pedig 12:30-ra. • A beállított sütési idő végén a sütő automatikusan kikapcsolódik és hangjelzés hallható. • A sütés automatikusan elkezdődik 11:45-kor (12:30 mínusz 45 perc), és az előre beállított sütési idő végéig tart, amikor a sütő automatikusan kikapcsolódik. FIGYELMEZTETÉS! Ha a sütési idő hosszának a beállítása nélkül választja ki a sütés végét (END), akkor a sütő azonnal működni kezd, és a beállított sütési idő VÉGÉN kapcsolódik ki.

4. KEZELÉSI UTASÍTÁS

Funkciókapcsoló	Hőmérséklet előbeállítás és beállítás (Elektronikus programozóval ellátott típus) (A típus)	Hőfokszabályozó	Funkció
			Bekapcsolja a sütővilágítást. Automatikusan aktiválja a hűtőventilátort (csak a ventilátoros hűtésű típusok esetén)
			Kiolvasztás A kiolvasztásra akkor kerül sor, ha kapcsoló ebbe a helyzetbe van állítva. A ventilátor szobahőmérsékleten keringtető a levegőt a fagyasztott élelmiszer körül, így az fehérjetartalmának megváltozása nélkül néhány perc alatt kiolvad.
Sprinter 	MAX	MAX	Super Grill Az étel ropogósságának a beállítását teszi lehetővé. A Super Grill funkció használatakor 50%-kal növekszik a teljesítmény a hagyományos grillhez képest.
	220 50 ÷ 240	50 ÷ MAX	Természetes hőközlés Az alsó és a felső sütőelemek vannak használatban. Ez a hagyományos sütési mód. Kiválóan alkalmas húsdarabok és vadhús, sütemények és alma sütéséhez, valamint az ételek ropogóssá tételéhez.
	200	50 ÷ MAX	Ventilátoros sütés A felső és az alsó fűtőelemek egyaránt használatban vannak a levegőt keringtető ventilátorral együtt. Ezt a módszert baromfi, sütemény, hal és zöldségek elkészítéséhez javasoljuk. A hő jobban behatol az ételbe, illetve a sütési és az előmelegítési idő csökken. Egyszerre különböző, eltérő előkészítést igénylő ételek is süthetők egy vagy több helyzetben. Ez a sütési mód egyenletes hőeloszlást biztosít, és az illatok nem keverednek egymással. A különböző ételek egyidejű sütésekor 10 perccel hosszabb sütési idő szükséges.
	50 ÷ 230		
Soft cook 	200 50 ÷ 230	-	Kíméletes sütés (a) A Soft Cook kíméletes sütési funkció sütemények és kenyér készítéséhez használható. A kisebb ventilátor-sebességnek köszönhetően növekszik a sütő belső nedvességtartalma. A nagyobb nedvesség ideális körülményeket teremt azon ételek elkészítéséhez, amelyeknek sütés közben berepedés nélkül kell megőrizniük rugalmasságukat (például sütemény, kenyér, keksz).
	160 50 ÷ 220	50 ÷ MAX	Ventilátor + alsó elem Ez a funkció kiválóan alkalmas finom ételek (pite, felfújt) készítéséhez.
	4. szint	50 ÷ MAX	GRILL: a grillt csukott ajtóval kell használni. A felső fűtőelem önállóan használható, és a hőmérséklete is beállítható. A fűtőelem átforrósodásához öt perc előmelegítés szükséges. Sikeresen használható grill, kebab és gratin ételek készítéséhez. A fehér húsokat kellő távolságban kell a grilltől elhelyezni; a sütési idő hosszabb, de a hús ízletesebb lesz. A vörös húsok és a halfilé a polcra helyezhető, a csepegtető tálcát alatta kell használni.
Super grill 	4. szint 1 + 4	50 ÷ MAX	SUPER GRILL: a sütőnek két grillező helyzete van Grill: 2200 W Grill SUPER: 3000 W
	190 180 + 200	50 + 200	VENTILÁTORRAL SEGÍTETT GRILLEZÉS (a): a turbó-grillt csukott ajtóval kell használni. A felső fűtőelem a levegőt keringtető ventilátorral együtt működik. A vörös húsok esetében előmelegítésre van szükség. Jól használható vastag ételdarabok, egész húsok, például sertéssült, baromfi stb. sütéséhez. Helyezze a grillezendő ételt a középső szinten elhelyezett polc közepére. Csúsztassa a csepegtető tálcát a polc alá a húslé felfogása céljából. Ügyeljen arra, hogy az étel ne legyen túl közel a grillhez. Féldőben fordítsa meg az ételt.
	4. szint 1 ÷ 4	50 ÷ 200	Grill/villa elem. Villán történő sütéshez használjuk.
	220	50 ÷ MAX	Pizza funkció A sütőben keringtetett forró levegő révén ez a funkció tökéletesen használható pizza vagy focaccia készítéséhez.
COOK LIGHT  **	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	A „ COOK LIGHT ” funkció a zsír vagy az olaj mennyiségének csökkentésével egészségesebb sütetést tesz lehetővé. A grill, a ventilátor és a lüktető levegőáramlás alkalmazásának köszönhetően az ízek kedvezőtlen változása nélkül megmarad az étel nedvességtartalma, felülete barnul, és rövidebb a sütési idő. Különösen alkalmas hús, sült zöldség és omlett készítéséhez. A lüktető levegőáramlás az étel belsejében tartja a nedvességet, megőrizve annak tápértékét, és gyors, egyenletes sütetést biztosít. Próbálja ki receptjeit, csökkentse az eddig használt zsiradék mennyiségét, és tapasztalja meg az új funkció előnyeit!

(a) bizonyos típusok esetében: a „Vario Fan” funkció a Candy által kifejlesztett kifinomult rendszer, amelynek célja a sütési eredmények, a hőmérsékletgazdálkodás a nedvességkezelés optimalizálása. A Vario Fan rendszer olyan önaktíváló rendszer, amely automatikusan változtatja meg a ventilátor sebességét valamilyen ventilátorfunkció kiválasztásakor: a ventilátorfunkciók a kezelőlap körvonalon belüli részében találhatók.

* A CENELEC EN 60350-1 alapján ellenőrizve.

** Az energiaosztály meghatározásához a CENELEC EN 60350-1 alapján ellenőrizve.



AJÁNLOTT RECEPTEK

ZÖLDSÉGES MUFFIN

Hozzávalók:

- 200 g cukkini
- 200 g burgonya
- 200 g édesburgonya
- 1 piros paprika
- 1 sárga paprika
- 100 g provolone sajt
- 1 teáskanál paprika
- 50 g parmezán sajt
- 20 g zsemlemorzsza

• Aprítsa fel a cukkinit és a paprikát, vágja kockákra a burgonyát; forralja néhány percig a tűzhelylapon. Aprítsa fel és kavargatva süsse a többi zöldséget 5 percig egy serpenyőben, olíva olaj, paprika, só és bors hozzáadásával.

Nyomkodja szét a főtt burgonyát, és adja hozzá a többi zöldséghez és a reszelt provolone sajtához.

Közben készítsen keveréket a zsemlemorzsából és a parmezán sajtból, a felét keverje a zöldségekhez.

Lisztezzé ki a muffinformákat és töltsé meg a peremükig, tegye a maradék zsemlemorzsasajt keveréket a tetejére, és cseppentsen rá egy kevés olívaolajat. Süsse a sütőben a COOK LIGHT funkcióval 180 fokon 15-20 percig, amíg aranyszínűvé válik.

ŐSZI TOJÁSLEPÉNY (FRITTATA)

Hozzávalók:

- 6 tojás
- 10 cukkinivirág
- 1 főtt burgonya
- 1 szelet főtt tök
- 200 g parmezán sajt
- kurkuma
- 6 evőkanál tej

• Aprítson fel és főzzön meg 1 burgonyát. Szeletelje fel a tököt és helyezze sütőlapra, süsse a sütőben 160 fokon körülbelül 20 percig. Ha kész, nyomkodja szét egy villával. Űsse fel a tojásokat, és adja hozzá a főtt burgonyát és az összetört tököt, a tejet, a parmezán sajtot, a kurkumát, a sót és a borsot.

Keverje össze az összes hozzávalót, és adja hozzá a cukkinivirágot; ügyeljen arra, hogy tiszta és apróra vágott legyen.

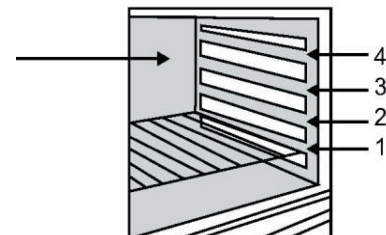
Öntse bele a keveréket a tepsibe, és süsse előmelegített sütőben a COOK LIGHT funkcióval 180 fokon 20 percig.

5. SÜTÉSI IDŐ TÁBLÁZAT

A javasolt sütési idők csak tájékoztatásul szolgálnak. A sütési időtartam az élelmiszer minőségétől, frissességétől, méretétől és vastagságától függően változhat, és természetesen a sütési idő is részben ízlés kérdése. A tálalás előtt hagyja néhány percig állni az ételt, mert a sütőből történő kivétel után az összetevők még tovább sülnék.

HASZNOS ÖTLET: Az étel felülete megkeményedésének és kiszáradásának elkerülése érdekében csökkentse a hőmérsékletet.

Polchelyzet



Étel	Mennyiség	Statikus elektromos sütő			Elektromos ventilátoros sütő			Megjegyzések
		Polc	Sütési idő, perc	Sütő hőmérséklete	Polc	Sütési idő, perc	Sütő hőmérséklete	
• Tészta								
Lasagne	3,5 kg	2	70 + 75	220	2	60 + 65	200	Tegye a lasagnét hideg sütőbe.
Cannelloni	1,8 kg	2	50 + 60	220	2	40 + 50	200	Tegye a cannellonit hideg sütőbe.
Sütőben sült tészta	2,5 kg	2	55 + 60	220	2	45 + 50	200	Tegye a tésztát hideg sütőbe
• Sütés (nem sütemény)								
Kenyér	1 kg tészta	2	35 10 (előmelegítés)	200	2	30 - 35 10 (előmelegítés)	180	Formázza meg a kenyeret, vágja be késsel a tészta tetejét, és hagyja kelni kb. 2 óráig. Zsírozza ki a sütőedényt, és tegye a tésztát a közepére.
Pizza	1 kg	1	25 + 35	190	1	20 + 25	190	Melegítse 15 percig a sütőt, majd tegye a pizzát a kizsírozott sütőtálcára. Tegyen a tésztára paradicsomot mozzarella sajtot, sonkát, olajat, sót és oregánót.
Pástétom leveles tésztában (fagyasztott)	24 db	1	30 + 35	220	2	25 + 30	200	Helyezzen 24 darabot a sütőbe és süsse meg.
Focaccia (4 db)	200 g tészta/db	2	25 + 30	200	2	20 + 25	180	Melegítse a sütőt 15 percig, zsírozza ki a sütőtálcát, olajozza és sózza be a 4 focacciat, és hagyja szobahőmérsékleten legalább 2 óráig kelni, mielőtt a sütőbe tenné.

• Hús

Az ételek lapos és mély sütőtálcákban egyaránt süthetők.

A lapos tálcákat célszerű lefedni, hogy a zsír ne fröccsenjen fel a sütő oldalfalaira.

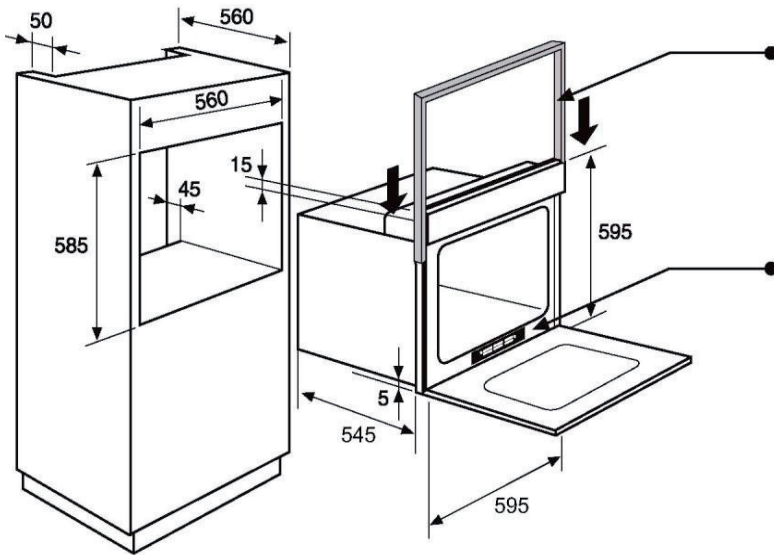
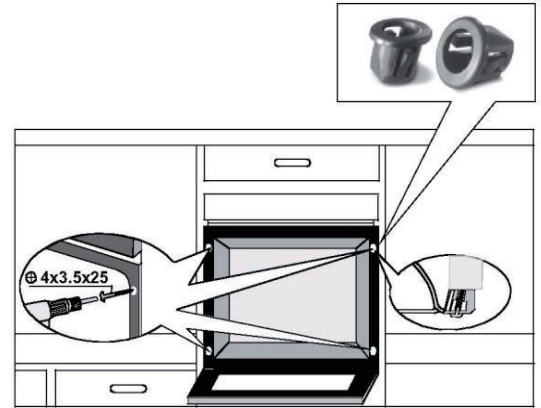
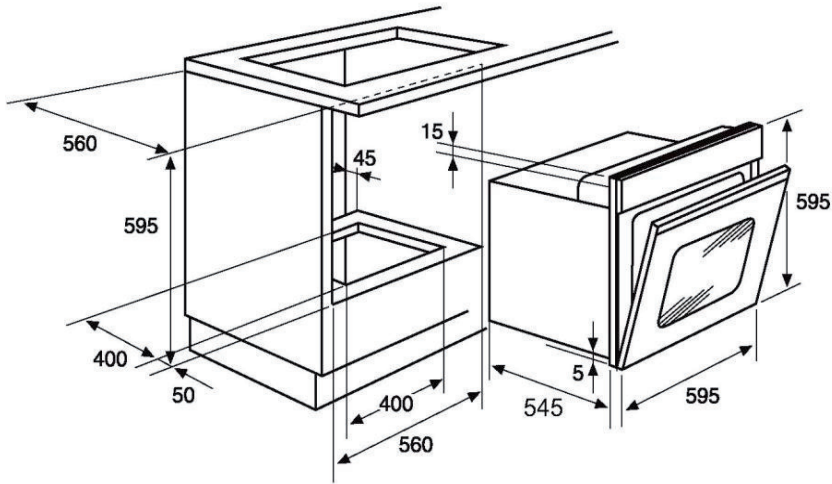
A sütési idő azonos, függetlenül attól, hogy a húst lefedtük-e vagy sem.

Marhahús egészben	1 kg	3	70 + 80	220	3	50 - 60	200	Tegye a húst mély jénai edénybe, sózza és borsozza meg; sütés közben forgassa meg a húst.
Csontozott hús	1 kg	2	100 + 110	220	2	80 - 90	200	Süsse meg a húst lefedett jénai edényben fűszerekkel, olajjal és vajjal.
Csontozott borjúhús	1,3 kg	1	90 + 110	220	2	90 - 100	200	Süsse meg az előzőekben említett módon.
Marhafilé	1 kg	2	80 + 90	220	2	80 + 90	220	Süsse meg az előzőekben említett módon.

5. SÜTÉSI IDŐ TÁBLÁZAT

Étel	Mennyiség	Statikus elektromos sütő			Elektromos ventilátoros sütő			Megjegyzések
		Polc	Sütési idő, perc	Sütő hőmérséklete	Polc	Sütési idő, perc	Sütő hőmérséklete	
• Nyúl és baromfi								
Gyöngytyúk	1-1,3 kg	2	60 + 80	220	2	60 + 70	200	Tegye a gyöngytyúkot egy mély jénai edénybe vagy cserépedénybe egy kis olajjal és fűszerekkel.
Csirke	1,5-1,7 kg	2	110 + 120	220	2	100 + 110	200	Lásd a gyöngytyúknál ismertetett eljárást.
Nyúlseletek	1-1,2 kg	2	55 + 65	220	2	50 + 60	200	Helyezze az azonos méretű darabokat mázas tálcára. Ízesítse fűszerekkel. Szükség szerint forgassa meg a húsdarabokat.
• Sütemények								
Tortasütőben sültt kókusz torta		1	55	180	1	50	160	Használjon 22 cm mély tortasütőt. Melegítse elő 10 perccig.
Piskótatészta		1	55	175	1	40 + 45	160	Használjon 22 cm mély tortasütőt. Melegítse elő 10 perccig.
Tortasütőben sültt répatorta		1	65	180	1	50 + 60	160	Használjon 22 cm mély tortasütőt. Melegítse elő 10 perccig.
Barackos pite	700 g	1	40	200	2	30 + 35	180	Használjon 22 cm mély tortasütőt. Melegítse elő 10 perccig.
• Zöldség								
Édeskömény	800 g	1	70 + 80	220	1	60 + 70	200	Vágja fel négy részre, adjon hozzá vajot, sót és esetleg burgonyát, majd tegye jénai edénybe. Fedje le az edényt.
Cukkini	800 g	1	70	220	1	60 + 70	200	Szeletelje fel, majd vajjal és sóval együtt helyezze jénai edénybe.
Burgonya	800 g	2	60 + 65	220	2	60 + 65	200	Áprítsa fel egyenlő darabokra, és tegye jénai edénybe. Ízesítse sóval, oregánóval és rozmaringgal. Süssse olajban.
Sárgarépa	800 g	1	80 + 85	220	1	70 + 80	200	Szeletelje fel, tegye jénai edénybe és süssse meg.
• Grillezés								
Helyezze a grillezendő ételt az infravörös grill alá. Figyelmeztetés: Bekapcsolt állapotban a grillnek fényes piros színe van. Tegyen tálcát a grill alá a grillezendő ételből lecsöpögő lé és zsír felfogása céljából.								
Pirítós kenyér	4 db	4	5 (5 a grill felfűtéséhez)	Grill	4	5 (10 a grill felfűtéséhez)	Grill	Helyezze a szeleteket a grilltálcára. Ha az egyik felük megsült, fordítsa meg a másik oldalukra. Ne feledje: a tálalásig tartsa melegen a pirítóst a sütő aljában.
Pirított szendvics	4	3	10 (10 a grill felfűtéséhez)	Grill	3	5/8 (10 a grill felfűtéséhez)	Grill	Helyezze a szeleteket a grilltálcára. Ha az egyik felük megsült, fordítsa meg a másik oldalukra.
Kolbász	6 db / 0,9 kg	4	25/30 (5 a grill felfűtéséhez)	Grill	4	15/20 (10 a grill felfűtéséhez)	Grill	Vágja félbe a kolbászokat, és tegye fejjel lefelé a grillre. Féldőben fordítsa meg a kolbászokat. Gyakran ellenőrizze, hogy egyenletesen sülnék-e át. Ha nem, cserélje meg a jobban átsülteket a kevésbé átsültekkel.
Marhaborda	4 db / 1,5 kg	4	25 (5 a grill felfűtéséhez)	Grill	4	15/20 (10 a grill felfűtéséhez)	Grill	Ügyeljen arra, hogy az egész marhabordát érje a grillező hatás.
Csirkecomb	4 db / 1,5 kg	3	50/60 (5 grill felfűtéséhez)	Grill	3	50/60 (10 grill felfűtéséhez)	Grill	A grillezés közben kétszer forgassa meg a csirkecombokat.
• Hal								
Pisztráng	3 egész pisztráng vagy 1 kg	2	40 - 45	220	2	35 - 40	200	Tegyen a pisztrángra sót, olajat és hagymát, majd süssse meg jénai edényben.
Lazac	700 g, 2,5 cm-es szelet	2	30 - 35	220	2	30 - 25	200	Sóval, borssal és olajjal ízesítve süssse meg a lazacot nyitott jénai edényben.
Nyelvhal	1 kg	2	40 - 45	220	2	35 - 40	200	Sóval és egy kanál olajjal ízesítve süssse meg a nyelvhalat.
Keszeg	2 egész keszeg	2	40 - 45	220	2	35 - 40	200	Olajjal és sóval ízesítve süssse meg a keszeget lefedett edényben.
• Gyümölcs								
Egész alma	1 kg	1	45 - 55	220	2	45 - 55	200	Süssse meg nyitott jénai vagy cserépedényben. A sütőben hagyja kihűlni.
Körte	1 kg	1	45 - 55	220	2	45 - 55	200	Kövesse a fenti eljárást.
Őszibarack	1 kg	1	45 - 55	220	2	45 - 55	200	Kövesse a fenti eljárást.

TELEPÍTÉS



Védőtömítés
(szükség esetén a sütővel együtt szállítva)

HU Adattábla



HU

A gyártó nem vállal felelősséget a jelen kiadványban előforduló nyomtatási és másolási hibákból eredő pontatlanságokért. A biztonsággal vagy a működéssel kapcsolatos jellemzők sérelme nélkül fenntartjuk a termékek szükség szerinti változtatásának jogát.



Ha garanciális vagy garancián kívüli problémája merülne fel, lépjen kapcsolatba a CANDY HOOVER Márkaszervizzel:

Központi hibabejelentés: +36 30 193 5757

E-mail: candyszerviz@tyukasz.hu

Alkatrész rendelés: www.joalkatresz.hu

Cím: H-6640 Csongrád, Zrínyi u. 2.

Telephely: H-6640 Csongrád, Kereszt u. 25.

Importőr:

Candy Hoover Hungary Kft. • 1122 Budapest, Városmajor u. 13.

Tel.: (06/1) 798-4932 • Fax: (06/1) 798-4926