



Thinking of you
Electrolux



EVY7800AAV
EVY7800AAX
EVY7800AOX

.....
HU KOMBINÁLT MIKROHULLÁMÚ HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ
SÜTŐ



TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	3
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	5
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	8
4. KEZELŐPANEL.....	8
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	10
6. NAPI HASZNÁLAT.....	11
7. MIKROHULLÁMÚ ÜZEMMÓD.....	15
8. ÓRAFUNKCIÓK.....	19
9. AUTOMATIKUS PROGRAMOK.....	20
10. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	21
11. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	22
12. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	24
13. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	43
14. HIBAELHÁRÍTÁS.....	44
15. MŰSZAKI INFORMÁCIÓK.....	45

ÖNRE GONDOLUNK

Köszönjük, hogy Electrolux terméket vásárolt. Ön olyan készülék tulajdonosa lett, mely mögött több évtizedes szakmai tapasztalat és innováció áll. Rendkívüli tudását és stílusos megjelenését az Ön igényei ihlették. Valahányszor csak használja, biztos lehet abban, hogy a benne foglalt tudás a siker garanciája.

Köszöntjük az Electrolux világában!

Látogassa meg a weboldalunkat:



Kezelési tanácsok, kiadványok, hibaelhárító, szerviz információk:
www.electrolux.com



További előnyökért regisztrálja készülékét:
www.registerelectrolux.com



Kiegészítők, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:
www.electrolux.com/shop

VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

Ha készülékével a szervizhez fordul, legyenek kéznél az alábbi adatok: Típus, termékszám, sorozatszám.

Ezek az információk az adattáblán olvashatók.



Figyelmeztetés - Biztonsági információk



Általános információk és hasznos tanácsok



Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A nem megfelelő üzembe helyezés vagy használat által okozott károkért nem vállal felelősséget a gyártó. További tájékozódás érdekében tartsa elérhető helyen az útmutatót.

1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- A készüléket a gyermekek (csak 8 évnél idősebb) és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. A készülék elérhető részei forróak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor célszerű azt bekapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet.
- 3 évesnél fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.

1.2 Általános biztonság

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képzett személy végezheti el.
- A készülék belseje használat közben felforrósodik. Ne érintse meg a készülék belsejében lévő fűtőelemeket. Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.

- A karbantartás megkezdése előtt húzza ki a hálózati dugaszt a fali aljzatból.
- Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy veszélyhelyzet álljon elő.
- Ne indítsa el üresen a készüléket. A sütőtérben levő fém alkatrészek szikraképződést okozhatnak.
- A sütőajtó vagy az ajtó tömítések sérülése esetén ne használja a készüléket mindaddig, amíg azt a jótállási jegyben feltüntetett szerviz szakembere meg nem javította.
- Kizárólag szakember végezhet bármely olyan javítást, mely a mikrohullámú energia ellen védelmet nyújtó burkolat eltávolításával jár.
- Ne melegítsen folyadékot vagy egyéb élelmiszert lezárt edényben. Ezek ilyenkor felrobbanhatnak.
- Csak olyan edényeket használjon, amelyek mikrohullámú sütőben való használatra alkalmasak.
- Ha műanyag, illetve papír dobozban melegít ételt, a meggyulladás elkerülése érdekében tartsa szemmel a készüléket.
- A készüléket élelmiszerek és italok melegítésére tervezték. Az élelmiszerek vagy ruhaneműk szárítása, valamint a melegítőpárnák, lábbelik, szivacsok, nedves konyharuhák és hasonlók melegítése sérüléshez, felgyulladásához vagy tűzhez vezethet.

- Ha a készülék füstöt bocsát ki, kapcsolja ki, vagy húzza ki a dugót a konnektorból, és tartsa az ajtót zárva, hogy elfojtsa az esetleges lángokat.
- Az italok mikrohullámmal történő melegítése késleltetett kifutásos forrást eredményezhet, ezért óvatosan járjon el az edény kezelésekor.
- A cumis üvegek, valamint a bébiételes üvegek tartalmát fogyasztás előtt fel kell rázni, és az égési sérülések elkerülése érdekében ellenőrizni kell azok hőmérsékletét.
- A friss vagy főtt egész tojás a héjában nem melegíthető a mikrohullámú sütővel, mivel az, akár a melegítést követően is, felrobbanhat.
- A készüléket rendszeresen tisztítani kell, és az ételmaradékokat el kell távolítani.
- A rendszeres tisztítás hiánya a felületek állapotának gyengüléséhez vezethet, ami káros befolyással lehet a készülék élettartamára, és veszélyes helyzetekhez vezethet.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



VIGYÁZAT!

A készüléket csak képzett személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Súlyos a készülék, ezért legyen körültekintő a mozgatasakor. Mindig viseljen munkavédelmi kesztyűt.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készüléket biztonságos szerkezetek alá és mellé helyezze.

- A készüléket azonos magasságú készülékek vagy egységek mellett helyezze el.

2.2 Elektromos csatlakoztatás



VIGYÁZAT!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromos adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek. Amennyiben nem, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.

- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékeit ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne érjenek hozzá a készülék ajtajához, különösen akkor, ha az forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassa a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- A készülék megfelel az EGK irányelveinek.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.



VIGYÁZAT!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
 - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - Ne engedjen vizet a forró készülékbe.
 - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
 - A tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére. Ez a garanciajog szempontjából nem számít hibának.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.

2.3 Használat



VIGYÁZAT!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- A készüléket kizárólag háztartási célra használja.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.

- A készülék kizárólag ételkészítési célokat szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.
- A művelet közben a sütő ajtaja legyen csukva.

2.4 Ápolás és tisztítás



VIGYÁZAT!

Személyi sérülés, tűz vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Minden használat után törölje szárazra a sütőteret és a sütőajtót. A készülék működése során képződött gőz lecsapódik a sütőtér falain és korróziót okozhat.
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felületének rongálódását.
- A készülékben maradt zsír vagy étel tüzet okozhat.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.

- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerrel.

2.5 Belső világítás

- Az izzó illetve halogén lámpa olyan típusú, amely kizárólag háztartási készülékekhez használható. Otthona kivilágítására ne használja.



VIGYÁZAT!

Vigyázat! Áramütés-veszély.

- A lámpa cseréje előtt húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatból.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

2.6 Ártalmatlanítás



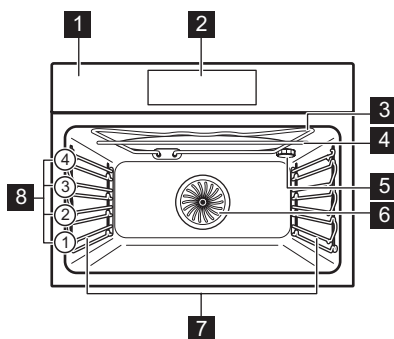
VIGYÁZAT!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

- Bontsa a készülék hálózati csatlakozását.
- Vágja le a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek és kedvenc állatok készülékben rekedését.

3. TERMÉKLEÍRÁS

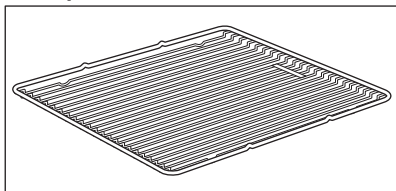
3.1 Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Elektronikus programkapcsoló
- 3 Fűtőelem
- 4 Mikrohullám-generátor
- 5 Sütőlámpa
- 6 Ventilátor
- 7 Polctartó, eltávolítható
- 8 Polcszintek

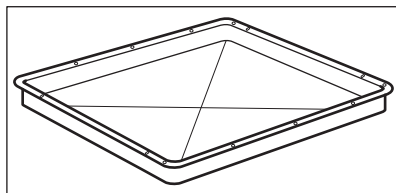
3.2 Kiegészítők

Huzalpalc



Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.

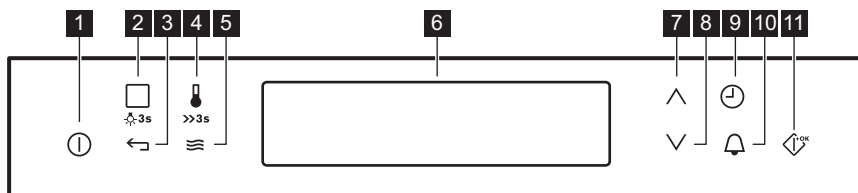
Sütő tálca



Tortákhoz és süteményekhez.

4. KEZELŐPANEL

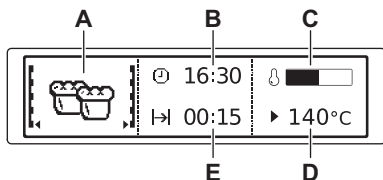
4.1 Elektronikus programkapcsoló



A készülék működtetéséhez használja az érzékelőmezőket.

	Érzékelőmező	Funkció	Megjegyzés
1		BE / KI	A készülék be- és kikapcsolása.
2		Sütőfunkciók vagy Előre programozott sütés	Egy sütőfunkció vagy egy menü kiválasztása: Előre programozott sütés. A szükséges funkció eléréséhez a bekapcsolt készüléken érintse meg az érzékelőmezőt egyszer vagy kétszer. A sütővilágítás bekapcsolásához vagy kikapcsolásához érintse meg 3 másodpercig az érzékelőmezőt.
3		Főmenü gomb	Visszalépés egy szinttel a menüben. A főmenü megjelenítéséhez érintse meg 3 másodpercig a mezőt.
4		Hőmérséklet-választó	A sütő hőmérsékletének beállításához vagy a készüléken belüli jelenlegi hőmérséklet kijelzéséhez. Érintse meg a gombot 3 másodpercig a következő funkció indításához vagy leállításához: Gyors felfűtés.
5		Mikrohullám funkció	A mikrohullám funkció bekapcsolása. Ha a mikrohullám funkciót ezzel a funkcióval használja: Időtartam 7 percnél hosszabb ideig, illetve kombi üzemmódban, a mikrohullámú teljesítményfokozat beállítása nem lehet 600 Wattnál nagyobb.
6	-	Kijelző	A készülék aktuális beállításait mutatja.
7		Fel gomb	Mozgás felfelé a menüben.
8		Le gomb	Mozgás lefelé a menüben.
9		Idő és további funkciók	Különböző funkciók beállításához. A sütőfunkció működésekor érintse meg az érzékelőmezőt az időkapcsoló vagy a következő funkciók beállításához: Funkciózár, Kedvenc, Melegen tartás, Set + Go.
10		Percszámláló	A következő funkció beállítása: Percszámláló.
11		OK/Mikrohullám gyorsindítás	Választás vagy beállítás megerősítése. A mikrohullám funkció bekapcsolása. Ezt kikapcsolt készülék mellett is használhatja.

4.2 Kijelző



- A) Sütőfunkció vagy mikrohullámú funkció
- B) Óra
- C) Felfűtés visszajelző
- D) A mikrohullám hőmérséklete vagy teljesítménye
- E) Egy funkció időtartama vagy befejezési ideje

A kijelző egyéb visszajelzői:

Szimbólum		Funkció
	Percszámláló	A funkció működik.
	Óra	A pontos időt mutatja a kijelző.
	Időtartam	A kijelző a sütéshez szükséges időtartamot jeleníti meg.
	Befejezés	A kijelző a sütés befejezési idejét jeleníti meg.
	Kezdési idő	A kijelző a sütési funkció kezdési idejét mutatja.
	Hőmérséklet	A kijelző a hőmérsékletet mutatja.
	Idő kijelzés	A kijelzőn ellenőrizhető, milyen hosszan működik a sütőfunkció. Nyomja meg egyszerre a és gombot az idő törléséhez.
	Számítás	A készülék kiszámítja a sütési időt.
	Felfűtés visszajelző	A kijelző a készülék hőmérsékletét jelzi.
	Gyors felfűtés visszajelző	A funkció aktív. Csökkenti a felfűtési időt.
	Súlyautomatika	A kijelző azt jelzi, hogy a súlyautomatika rendszer aktív, vagy a súly módosítható.
	Melegen tartás	A funkció aktív.

5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 Kezdeti tisztítás

Vegyen ki a készülékből minden tartozékot és kivehető polctartót.



Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket.
Helyezze vissza a tartozékokat és a kivehető polctartókat az eredeti helyükre.

5.2 Első csatlakoztatás

A készülék legelső, vagy áramkimaradás utáni csatlakoztatásakor be kell állítania

a nyelvet, a kijelző kontrasztot, kijelző fényerőt és a pontos időt.

1. Az érték beállításához nyomja meg a vagy gombot.
2. A megerősítéshez nyomja meg a(z) gombot.

6. NAPI HASZNÁLAT



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

3. Nyomja meg a(z) gombot az almenük behívásához vagy a beállítás elfogadásához.



Bármelyik ponton vissza tud jutni a főmenübe a gombbal.

6.1 Navigálás a menükben

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. A menü beállításához nyomja meg a vagy gombot.

6.2 A menük áttekintése

Főmenü

Szim-bó-lum	Menüpont	Alkalmazás
	Sütőfunkciók	A sütőfunkciók listáját tartalmazza.
	Előre programozott sütés	Az automatikus programok listáját tartalmazza.
	Kedvenc	A felhasználó által létrehozott kedvenc sütési programok listáját tartalmazza.
	Alapbeállítások	Egyéb paraméterek beállítására szolgál.
	Speciális beállítások	A további sütőfunkciók listáját tartalmazza.

Almenü a következőhöz: Alapbeállítások

Szim-bó-lum	Almenü	Megnevezés
	Óra beállítása	A pontos idő beállítása az órán.
	Idő kijelzés	BE állapotban a kijelzőn a pontos idő látható, miután kikapcsolja a sütőt.

Szim-bó-lum	Almenü	Megnevezés
	Set + Go	Bekapcsolt állapotban a Kiegészítő funkciók kiválasztása ablakban kiválaszthatja a következő funkciót: Set + Go.
	Melegen tartás	Bekapcsolt állapotban a Kiegészítő funkciók kiválasztása ablakban kiválaszthatja a következő funkciót: Melegen tartás.
	Idő kiterjesztés	Bekapcsolja és kikapcsolja az időkiterjesztés funkciót.
	Kijelző kontraszt	Fokozatosan módosítja a kijelző kontrasztját.
	Kijelző fényerő	Fokozatosan módosítja a kijelző fényerejét.
	Nyelv	A kijelzések nyelvének beállítása.
	Figyelmeztető hangerő	Fokozatonként beállítja a gombnyomások és jelzések hangerejét.
	Nyomógomb hang	Az érintőmezők hangjának ki- és bekapcsolása. A BE/KI érintőmező hangját nem lehet kikapcsolni.
	Hangbeállítás	A figyelmeztető hangjelzések ki- és bekapcsolása.
	Szervíz	A szoftver verziószám és a konfiguráció megjelenítése.
	Gyári beállítások	Minden beállítás visszakapcsolása a gyári értékre.

6.3 Sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütés egyszerre maximum két sütőszinten, illetve aszalás. 20 – 40 °C-kal alacsonyabba állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a(z) Alsó + felső sütés funkció esetén..
 Pizzasütés	Ha a sütő 1 szintjén szeretné sütni az ételt, és jól megpirítani, illetve ropogóssá tenni az alsó rétegét. 20 – 40 °C-kal alacsonyabba állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a(z) Alsó + felső sütés funkció esetén..
 Alsó + felső sütés	1 szinten történő tészta- és hússütés számára.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Hőlégbefúvás, kis hőfok	Különösen porhanyós, szaftos sülték készítéséhez.
 Alsó sütés	Ropogós alapú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
 ECO sütés	Az ECO funkciók segítségével optimalizálhatja az energiafogyasztást a sütés során. Ehhez azonban először be kell állítania a sütés idejét. Az ajánlott beállításokról bővebb információt a sütési táblázatokban talál, a megfelelő funkciók leírásánál.
 Fagyasztott ételek	Készételekhez, mint sült burgonya, steak burgonya, tavaszi tekerecs.
 Grill	Laposabb élelmiszerek grillezéséhez és pirítás készítéséhez.
 Grill + felső sütés	Lapos étel grillezése nagy mennyiségben, és kenyér pirítása.
 Infrásütés	Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütése egyetlen sütőszinten. Továbbá felfűjtak készítéséhez és pirításhoz.

6.4 Speciális beállítások

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Kenyér	Kenyér sütéséhez.
 Csőben sütés	Sütőben készíthető fogásokhoz, mint a lasagna és burgonyafelfűjt. Csőben sütés és pirítás.
 Kelesztés	Élesztős tészta szabályozott kelesztéséhez sütés előtt.
 Edény melegítés	Az edények tároláshoz való előmelegítésére.
 Tartósítás	Tartósított zöldségek, például savanyúság készítéséhez.
 Aszalás	Szeletelt gyümölcsök (pl. alma, szilva, őszibarack) és zöldségek (pl. paradicsom, cukkini vagy gomba) aszalására.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Melegen Tartás	Az étel melegen tartásához.
 Felolvasztás	Fagyasztott élelmiszerek felolvasztásához.

6.5 Sütőfunkció elindítása

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. A menü kiválasztása: Sütőfunkciók.
3. A megerősítéshez nyomja meg a(z)  gombot.
4. Állítson be egy sütőfunkciót.
5. A megerősítéshez nyomja meg a(z)  gombot.
6. Állítsa be a hőmérsékletet.
7. A megerősítéshez nyomja meg a(z)  gombot.

Nyomja meg egyszer vagy kétszer a(z)

 gombot, hogy közvetlenül a menübe lépjen: Sütőfunkciók, Előre programozott sütés.

6.6 Felfűtés visszajelző

Ha elindít egy sütőfunkciót, a kijelzőn megjelenik egy skála. A vonal azt mutatja, hogyan emelkedik a sütő hőmérséklete.

6.7 Gyors felfűtés visszajelző

Ez a funkció csökkenti a felfűtési időt.

A funkció bekapcsolásához tartsa nyomva a  gombot 3 másodpercig. A felfűtés visszajelző váltakozó értékeket jelenít meg.

6.8 Maradékhő

Ha kikapcsolja a készüléket, a kijelzőn megjelenik a maradékhő. A maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához.

6.9 Energiatakarékosság

A készülék több funkcióval is segít energiát megtakarítani a mindennapos főzés során:

- **Maradékhő**
 - Amikor egy sütőfunkció vagy program működik, a fűtőelemek a sütési idő 10%-ával korábban kapcsolnak ki (a világítás és a ventilátor továbbra is működik). Ennek a funkciónak a használatához 30 percnél hosszabb elkészítési idő szükséges, vagy használja az óra funkciókat (Időtartam, Befejezés).
 - A készülék kikapcsolása után a maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához. A kijelző a sütő maradék hőmérsékletét mutatja.
- **Sütés kikapcsolt sütővilágítással** – nyomja meg és tartsa lenyomva a  gombot 3 másodpercig a lámpa kikapcsolásához sütés közben.
- **Eco funkciók** - olvassa el a „Sütőfunkciók” című fejezetet.
- **Az Eco funkciók** használatakor a sütővilágítás kikapcsol. A sütővilágítás ismét bekapcsol, ha megérinti a  érzékelőmezőt 3 másodpercig, vagy ha kinyitja a készülék ajtaját.

7. MIKROHULLÁMÚ ÜZEMMÓD

7.1 Mikrohullámú sütő

A működéssel kapcsolatos információk

Általános:

- A készülék kikapcsolása után hagyja az ételt néhány percre pihenni. Lásd a mikrohullámú főzési táblázatokat. pihentetési idő.
- Az étel melegítése előtt távolítsa el az alumíniumfólia-csomagolást, fémtárolókat stb.

Sütés és főzés:

- Ha lehetséges, fedje le az ételt mikrohullámú sütőben használható anyaggal. Az ételt csak akkor készítse fedő nélkül, ha a felületét szeretné kergessé tenni.
- Ne melegítse túl az ételt túl magas fokozat- vagy túl hosszú időbeállítással. A túlmelegített étel kiszáradhat, eléghegy vagy néhány helyen kigyulladhat.
- Ne használja a készüléket tojás és csiga főzésére, mivel ezek felrobbanhatnak – tűktojás készítése esetén lyukassza ki a tojássárgáját.
- Mielőtt héjjal rendelkező ételeket, például krumplit, paradicsomot, kolbászt vagy virslit melegítene, szurkálja meg azokat villával, hogy ne „robbanjanak” fel.
- A hűtött vagy fagyasztott ételek elkészítéséhez hosszabb időt állítson be.
- A szószt tartalmazó ételeket időnként meg kell keverni.
- A szilárd szerkezetű zöldségeket, például a sárgarépat, babot és karfiolt vízben kell párolni.
- A nagyobb ételdarabokat a sütési idő felénél fordítsa meg.
- Ha lehetséges, a zöldségeket vágja egyenlő darabokra.
- Lapos, széles edényeket használjon.
- Ne használjon porcelánból, agyagból vagy kőből készült főzőedényeket,

mert azokon kis lyukak lehetnek, például a fogantyún vagy a mázolatlan talpon. Ha ezekbe a lyukakba víz kerül, a melegítés hatására a főzőedény eltörhet.

Hús, szárnyas és hal felolvasztása:

- Helyezze a fagyott, kicsomagolt ételt egy kicsi felfordított tányérra, kiolvasztó állványra vagy műanyag szitára, amely alá helyezzen egy tartályt, hogy ki tudjon folyni az olvadékvíz.
- A felolvasztási idő felénél fordítsa meg az ételt. Ha lehetséges, válassza le, majd vegye ki a már felolvasztott darabokat.

Vaj, tortaszeletek és túró felolvasztása:

- Ne olvassza ki teljesen ezeket a készülékben, hanem hagyja őket szobahőmérsékleten felolvadni. Ez egyenletesebb eredményt biztosít. A felolvasztás előtt távolítsa el minden fém vagy alumínium csomagolóanyagot.

Zöldség és gyümölcs felolvasztása:

- A nyersen feldolgozandó zöldségeket és gyümölcsöket ne olvassza fel teljesen a készülékben, hanem hagyja őket szobahőmérsékleten felolvadni.
- A zöldségek és gyümölcsök felolvasztás nélküli főzése magasabb mikrohullámú teljesítményfokozattal is végezhető.

Készételek:

- A fémcsomagolásban vagy műanyag tálcában lévő készételeket csak akkor olvashatja fel vagy melegítheti mikrohullámú sütőben, ha fel van tüntetve rajtuk, hogy mikrohullámú sütőbe helyezhetők.
- Mindig kövesse a gyártó utasításait, amelyeket a csomagoláson talál (pl. hogy távolítsa el a fém csomagolóanyagot és lyukassza át a műanyag fóliát).

Tanácsok a mikrohullámú sütő használatához

Eredmény	Megoldás
Nem talál a főzni kívánt étellel kapcsolatos információkat.	Keressen egy hasonló ételt. A következő szabályok szerint növelje vagy csökkentse a főzési/sütési időt: kétszeres mennyiség = közel kétszeres idő, feleannyi mennyiség = feleannyi idő.
Az étel túlságosan kiszáradt.	Állítson be rövidebb időt vagy alacsonyabb mikrohullám fokozatot.
Az étel nem olvadt ki, melegeedett meg vagy főtt meg a beállított idő letelte után.	Állítson be hosszabb időt vagy magasabb mikrohullám fokozatot. Ne feledje, hogy magasabb edényekben minden művelet több időt vesz igénybe.
A beállított idő letelte után az étel széle túl forró, de a közepe hideg.	Állítson be alacsonyabb fokozatot és hosszabb időt. A folyadékokat, pl. leveseket félidőben kavargassa meg.

Használható főzőedények és anyagok

Főzőedény / anyaga	Mikrohullámú sütő			Grill ▼▼▼▼
	Leolvasztás	Melegítés	Főzés	
Tűzálló üveg és porcelán (amelyben nincs fém, pl. Pyrex, hőálló üveg)	X	X	X	X
Nem tűzálló üveg és porcelán ¹⁾	X	--	--	--
Üveg, illetve tűz- és fagyálló anyagból készült üvegkerámia (pl. Arcoflam), grillezőpolc	X	X	X	X
Kerámia ²⁾ , kőedények ²⁾	X	X	X	--
200 °C-ig hőálló műanyag ³⁾	X	X	X	--
Karton, papír	X	--	--	--
Háztartási fólia	X	--	--	--
Sütőfólia mikrohullámú sütőbe helyezhető zárószalaggal ³⁾	X	X	X	--
Fémről készült, pl. zománcozott vagy öntöttvas edények	--	--	--	X

Főzőedény / anyaga	Mikrohullámú sütő			Grill ♥♥♥♥
	Leolvasztás	Melegítés	Főzés	
Fekete mázas vagy szilícium-bevonatú sütőformák ³⁾	--	--	--	X
Sütő tálca	X	X	X	X
Pirító-barnító főzőedények, pl. Crisp tepsi vagy Crunch lemez	--	X	X	--
Becsomagolt készételek ³⁾	X	X	X	X

1) Ezüst-, arany-, platina- vagy fémborítás/-díszítés nélkül

2) Kvarc- vagy fémrészek, illetve fémtartalmú bevonat nélkül

3) A maximális hőmérsékletekkel kapcsolatban kövesse a gyártó ajánlásait.

X = használható

-- = nem használható

Egyéb információk

- Az ételek formája és minősége különböző. Különböző mennyiségeket készítenek belőlük. Éppen ezért a felolvasztásukhoz, felmelegítésükhöz vagy főzésükhöz szükséges idő és sütemési teljesítmény eltérő. Alapszabály: **Kétszeres mennyiség = közel kétszeres idő.**
- A mikrohullámú sütő közvetlenül az ételben kelti a hőt. Éppen ezért az étel nem minden része melegszik egyenletesen. A felmelegedett ételeket keverje vagy fordítsa meg, különösen nagyobb mennyiség esetén.
- A javasolt **állási időt** a táblázatokban láthatja. Melegítés után hagyja az ételt állni a sütőben vagy azon kívül, hogy a hő egyenletesen eloszoljon.
- Rizs esetében jobb eredményt lehet elérni a lapos, széles edényekkel.

7.2 Mikrohullám funkciók

Funkciók	Megnevezés
Mikrohullám	Közvetlenül az ételben kelti a hőt. Készételek és italok melegítéséhez, hús vagy gyümölcs felolvasztásához, valamint zöldség és hal főzéséhez használható.
Kombinált	A sütőfunkció és a mikrohullám üzemmód egyszerre történő használata. Az ételek rövid ideig való sütéséhez és barnításához használható.
Gyors indítás	A  érzékelőmező egyetlen érintésével a legnagyobb fokozaton indíthatja el a Mikrohullám funkciót. Működési idő: 30 másodperc.

7.3 A Mikrohullám funkció beállítása

1. Kapcsolja be a készüléket.

2. Érintse meg a(z)  mezőt a Mikrohullám funkció elindításához.

3. Érintse meg a(z)  mezőt. A funkciót: Időtartam 30 másodpercre állítja be a készülék, és a mikrohullám megkezdzi a működést.

 A(z)  mező mindegyik megérintésével 30 másodperccel növelhető a(z) Időtartam funkció hosszúsága..

 Ha nem érinti meg a(z)  mezőt, a készülék 20 másodperc elteltével kikapcsol.

4. Érintse meg a(z)  gombot a(z) Időtartam funkció beállításához. Lásd: „Az órafunkciók beállítása”.

 Amikor a(z) Időtartam funkció ideje 7 percnél hosszabb, a mikrohullámú teljesítmény 600 W-atra csökken.

 A maximális működési idő beállítása a funkcióhoz: Időtartam 90 perc.

 Bármikor módosíthatja a teljesítményfokozatot (a , majd a  mezők megérintésével) és a funkciót: Időtartam  a mikrohullám funkció működése alatt.

5. Amikor letelik a beállított idő, akkor két percig hangjelzés hallható. A Mikrohullám funkció automatikusan kikapcsol. A hangjelzés kikapcsolásához érintsen meg egy érzékelőmezőt.

 A Mikrohullám funkció kikapcsolásához érintse meg a  gombot.



Ha megérinti a  mezőt, vagy kinyitja az ajtót, akkor leáll a funkció. A funkció ismételt elindításához érintse meg a  mezőt.

7.4 A Kombinált funkció beállítása

1. Kapcsoljon be egy sütőfunkciót. Lásd a „Sütőfunkció elindítása” című részt.
2. Érintse meg a  mezőt, és ugyanezeket a lépéseket végezze el a Mikrohullám funkció beállításakor.

A Kombinált funkciónál rendelkezésre nem álló funkciók: Kedvenc, Befejezés, Set + Go, Melegen tartás.

7.5 A Gyors indítás funkció beállítása

1. Ha szükséges, érintse meg a(z)  mezőt a készülék kikapcsolásához.
2. A Gyors indítás funkció bekapcsolásához érintse meg a(z)  mezőt.

A(z)  mező mindegyik megérintésével 30 másodperccel növelhető a(z) Időtartam hosszúsága.



A mikrohullám teljesítménye változtatható (lásd „A Mikrohullám funkció beállítása” című részt).

3. Érintse meg a(z)  mezőt az alábbi funkció idejének beállításához: Időtartam. Lásd „Az óra beállítása” című részt.

7.6 A főzési/melegítési alkalmazások és a teljesítmény

A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

Teljesítménybeállítás	Használat
• 1000 W • 900 W • 800 W • 700 W	• Folyadékok melegítése • Előszűtés a főzési folyamat elkezdésekor • Zöldségek párolása • Zselatin és vaj olvasztása
• 600 W • 500 W	• Mélyhűtött ételek felmelegítése és felolvasztása • Ételek felmelegítése tányérban • Egytálételek készre főzése • Rántotta sütése
• 400 W • 300 W • 200 W	• Ételek tovább sütése • Érzékeny élelmiszerek főzése • Bébiétel melegítése • Rizspuffasztás • Érzékeny élelmiszerek melegítése • Sajt olvasztása
• 100 W	• Hal, hús, kenyér felolvasztása • Sajt, tejszín, vaj felolvasztása • Gyümölcs és sütemény (tejszíntorta) felolvasztása • Kelesztés • Hideg ételek és italok melegítése

8. ÓRAFUNKCIÓK

8.1 Órafunkciók táblázata

Óra funkció	Alkalmazás
 Percszámláló	Visszaszámlálás beállítása (max. 2 óra 30 perc). Ez a funkció nincs hatással a készőlék működésére. A  gombbal kapcsolja be a funkciót. Nyomja meg a  vagy  gombot a perc beállításához, majd az indításhoz nyomja meg a  gombot.
 Időtartam	A sütő működési időtartamának beállítása (maximum 23 ó 59 perc).
 Befejezés	A kiválasztott sütőfunkció kikapcsolási idejének beállítása (max. 23 óra 59 perc).

Ha egy óra funkciót beállított, az óra 5 másodperc után megkezdí a visszazámlálást.



Ha az órafunkciókat használja: Időtartam és Befejezés, a beállított időtartam 90%-ának letelte után a fűtőegység kikapcsol. A készülék a maradék hő segítségével folytatja a sütési folyamatot a befejezésig (3 - 20 perc).

8.2 Az óra funkciók beállítása



- Mielőtt a Időtartam és Befejezés funkciókat használná, be kell állítani a sütőfunkciót és a hőmérsékletet. A készülék automatikusan kikapcsol.
- A következő funkciókat használhatja egyszerre: Időtartam és Befejezés, ha meghatározott idő elteltével automatikusan akarja be- és kikapcsolni a készüléket.

1. Állítson be egy sütőfunkciót.
 2. Annyiszor nyomja meg a  gombot, amíg a kijelzőn a kívánt óra funkció és a megfelelő szimbólum meg nem jelenik.
 3. A szükséges idő beállításához nyomja meg a  vagy  gombot.
 4. A megerősítéshez nyomja meg az  gombot.
- Befejezéskor hangjelzés hallható. A készülék kikapcsol. A kijelzőn egy üzenet jelenik meg.
5. A jelzés kikapcsolásához érintsen meg egy érzékelőmezőt.

8.3 Melegen tartás

A funkció feltételei:

- A beállított hőmérséklet 80 °C-nál magasabb.
- A(z) Időtartam funkció be van állítva.

A(z) Melegen tartás funkció az elkészült ételt 80 °C-on tartja 30 percig. A funkció akkor kapcsol be, amikor a sütemény- vagy hússütési folyamat befejeződik.

A funkció be- vagy kikapcsolásához használja a(z) Alapbeállítások menüt..

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Válassza ki a sütőfunkciót.
3. Állítson be 80 °C-nál magasabb hőmérsékletet.
4. Annyiszor nyomja meg a(z)  gombot, amíg a(z) Melegen tartás kijelzés meg nem jelenik..
5. A megerősítéshez nyomja meg a(z)  gombot.

Amikor a program véget ér, hangjelzés hallható.

A funkció bekapcsolva marad, ha átvált egy másik sütőfunkcióra.

8.4 Idő kiterjesztés

A(z) Idő kiterjesztés funkció segítségével a sütőfunkció folytatható a(z) Időtartam lejáta után.



Az összes Időtartam vagy Súlyautomatika beállítással rendelkező sütőfunkciónál használható.

1. Amikor a sütési idő véget ér, hangjelzés hallható. Érintse meg bármelyik érzékelőmezőt.
- A kijelzőn egy üzenet jelenik meg.
2. Nyomja meg a(z)  gombot a bekapcsoláshoz vagy a(z)  gombot a törléshez.
 3. Állítsa be a funkció időtartamát.
 4. Nyomja meg a(z)  gombot.

9. AUTOMATIKUS PROGRAMOK



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

9.1 Internetes receptek



A készülékhez tartozó programozott receptek a weboldalunkon találhatóak. A megfelelő receptkönyv megkereséséhez tekintse meg a sütőtér elülső keretén található adattáblán szereplő termékszámot (PNC).

9.2 Előre programozott sütés és Programozott receptek

Ez a készülék számos beállított recepttel rendelkezik. A receptek rögzítettek, módosításuk nem lehetséges.

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Válassza a(z) Előre programozott sütés menüt. A megerősítéshez nyomja meg a(z) gombot.
3. Válassza ki a kategóriát és az ételt. A megerősítéshez nyomja meg a(z) gombot.
4. Válasszon egy receptet. A megerősítéshez nyomja meg a(z) gombot.



A(z) Kézi funkció használatakor a készülék automatikus beállításokat használ. Megváltoztathatja ezeket a többi funkcióhoz hasonlóan.

9.3 Előre programozott sütés és Súlyautomatika

Ez a funkció automatikusan kiszámítja a sütési időt. Használatához meg kell adni az étel tömegét.

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Válassza ki a menüt: Előre programozott sütés. A megerősítéshez nyomja meg a(z) gombot.
3. Válassza ki a kategóriát és az ételt. A megerősítéshez nyomja meg a(z) gombot.
4. Válassza ki a funkciót: Súlyautomatika. A megerősítéshez nyomja meg a(z) gombot.
5. Érintse meg a(z) vagy gombot az étel tömegének beállításához. A megerősítéshez nyomja meg a(z) gombot. Az automatikus program elindul.
6. Bármikor módosíthatja a súlybeállítást. Nyomja meg a(z) vagy gombot a tömeg módosításához.
7. Befejezéskor hangjelzés hallható. A hangjelzés kikapcsolásához érintsen meg egy érzékelőmezőt.



Egyes programok esetében fordítsa meg az ételt 30 perc elteltével. A kijelzőn emlékeztető jelenik meg.

10. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA

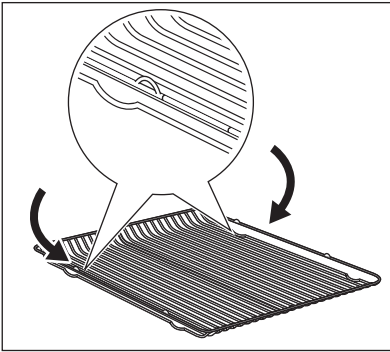


VIGYÁZAT!
Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

Csúsztassa be a huzalpolcot a polcvezető sínek közé, és ügyeljen arra, hogy lábai lefelé mutassanak.

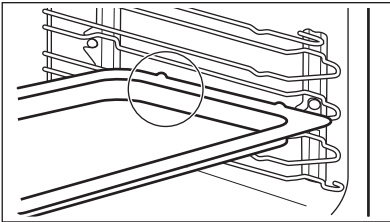
10.1 Tartozékok behelyezése

Huzalpolc:



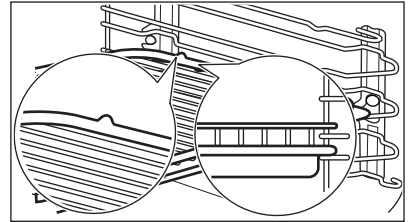
Sütő tálca:

Tolja a sütő tálcat a polcvezető sínek közé.



Huzalpolc és sütő tálca együtt:

Tolja a sütő tálcat a polctartó vezetősínjei és a vezetősínek feletti huzalpolc közé.



- A nagyobb biztonság érdekében minden tartozék tetején, a jobb és bal oldalon egy kis mélyedés található. Ezek a mélyedések megakadályozzák a megbillenést.
- A polc körüli magas perem megakadályozza a főzőedény megcsúszását.

11. TOVÁBBI FUNKCIÓK

11.1 Kedvenc

Tárolhatja kedvenc beállításait, pl. az időtartamot, hőmérsékletet vagy a sütőfunkciót. A következők állnak rendelkezésre a menüben: Kedvenc.. 20 programot tárolhat.



Kedvenc programként nem menthet mikrohullámú és kombinált mikrohullámú funkciót.

Egy program tárolása

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Állítson be egy sütőfunkciót vagy automatikus programot.
3. Annyiszor érintse meg a gombot, amíg a MENTÉS kijelzés meg nem jelenik.
4. A megerősítéshez nyomja meg az gombot.

A kijelzőn az első szabad memóriahely jelenik meg.

5. A megerősítéshez nyomja meg az gombot.
 6. Adja meg a program nevét. Az első betű villog.
 7. Érintse meg a vagy gombot a betű módosításához.
 8. Nyomja meg a gombot. A következő betű villog.
 9. Szükség esetén végezze el ismét a 7. lépést.
 10. Tartsa nyomva a gombot a mentéshez.
- Felülírhatja a kívánt memóriahely tartalmát. Amikor a kijelzőn az első szabad memóriahely megjelenik, érintse meg a vagy gombot, majd nyomja meg a gombot a már meglévő program felülírásához.

A program nevét módosíthatja a Program név szerkesztése menüben.

A program elindítása

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. A menü kiválasztása: Kedvenc.
3. A megerősítéshez nyomja meg az gombot.
4. Válassza ki a kívánt kedvenc programot.
5. A megerősítéshez nyomja meg az gombot.

11.2 A gyerekzár használata

A Gyerekzár funkció megakadályozza a készülék véletlen bekapcsolását.

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Érintse meg egyszerre a(z) és a(z) gombot, amíg a kijelzőn egy üzenet látható.

A Gyerekzár funkció kikapcsolásához ismételje meg a 2. lépést.

11.3 Funkciózár

Ez a funkció megakadályozza a sütőfunkció véletlen módosítását. Csak a készülék működése során kapcsolhatja be ezt.

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Állítson be egy sütőfunkciót vagy beállítást.
3. Annyiszor nyomja meg a(z) gombot, amíg a(z) Funkciózár kijelzés meg nem jelenik..
4. A megerősítéshez nyomja meg a(z) gombot.

A funkció kikapcsolásához nyomja meg a(z) gombot. A kijelzőn egy üzenet jelenik meg. Megerősítéshez nyomja meg ismét a(z) , majd a(z) gombot.

11.4 Set + Go

A funkció segítségével beállíthat egy sütőfunkciót (vagy programot), melyet később az érzékelőmező egyetlen érintésével elindíthat.

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Állítson be egy sütőfunkciót.
3. Annyiszor nyomja meg a(z) gombot, amíg a(z) Időtartam kijelzés meg nem jelenik..
4. Lehetővé teszi az idő beállítását.
5. Annyiszor nyomja meg a(z) gombot, amíg a(z) Set + Go kijelzés meg nem jelenik..
6. A megerősítéshez nyomja meg a(z) gombot.

A(z) Set + Go funkció elindításához

érintsen meg egy érzékelőmezőt (a(z) kivételével).. A beállított sütőfunkció elindul.

Amikor a sütőfunkció véget ér, hangjelzés hallható.



- A(z) Funkciózár működik, amikor egy sütőfunkció aktív.
- A(z) Alapbeállítások menü segítségével be- és kikapcsolhatja az alábbi funkciót: Set + Go.

11.5 Automatikus kikapcsolás

Biztonsági okokból a készülék bizonyos idő elteltével automatikusan kikapcsol, ha egy sütőfunkció működik, és a kezelő nem változtat semmilyen beállításon.

Hőmérséklet (°C)	Kikapcsolási idő (ó)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5



Az automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: Sütő világítás, Befejezés, Időtartam.

11.6 Kijelző fényereje

A kijelző kétféle fényerő-beállítással rendelkezik:

- Éjszakai fényerő - ha a készülék ki van kapcsolva, akkor 22:00 óra és

06:00 óra között kisebb a kijelző fényereje.

- Nappali fényerő:
 - a készülék bekapcsolt állapotában.
 - ha éjszakai fényerőnél megérint egy érzékelőmezőt (kivéve a BE / KI érzékelőmezőt), akkor a következő 10 másodpercre a kijelző visszatér a nappali fényerő beállításra.
 - Ha a készülék ki van kapcsolva, és bekapcsolja a Percszámoló

funkciót. Amikor befejeződik a funkció működése, akkor a kijelző visszatér az éjszakai beállításra.

11.7 Hűtőventilátor

Amikor a készülék üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hidegen tartsa a készülék felületeit. Amikor kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor továbbra is működik, amíg a készülék le nem hűl.

12. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.



A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatásként szolgálnak. A valós értékek a receptektől, a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek.

Ezzel az automata funkcióval bármilyen tésztát megkeleszthet. Ez a beállítás kiváló hőmérsékletet biztosít a kelesztéshez. Tegye a kelesztendő tésztát egy megfelelően nagy edénybe, és takarja le egy nedves kendővel vagy műanyagfóliával. Helyezzen egy huzalpolcot az első polcszintre, és helyezze be az ételt. Csukja be a sütőajtót, és állítsa be az alábbi funkciót: Kelesztés. Állítsa be a szükséges időt.

12.2 Tésztasütés

12.1 Tanács a sütő speciális sütési funkcióihoz

Melegen Tartás

A funkció használatával melegen tarthatja az ételt.

Automatikus hőmérséklet-szabályozás 80 °C-ig.

Edény melegítés

Tányérok és edények melegítéséhez.

Rendezze el egyenletesen a tányérokat és az edényeket a huzalpolcon. A melegítési idő felénél fordítsa meg a kupacokat (fejjel lefelé).

Az automatikus hőmérséklet 70 °C.

Ajánlott polcszint: 3.

Kelesztés

- Előfordulhat, hogy az új sütő az Ön korábbi készülékétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Igazítsa a megszokott beállításait (hőmérséklet, főzési időtartam) és a polcszinteket a táblázatban szereplő értékekhez.
- Azt javasoljuk, hogy a legelső alkalommal alacsonyabb hőmérsékletet alkalmazzon.
- Ha egy konkrét recepthez nem talál beállítást, keressen egy olyat, amelyik majdnem megegyezik vele.
- A sütési időtartam 10 – 15 perccel meghosszabbítható, ha egyszerre több szinten süt süteményeket.
- A különböző magasságokra helyezett torták és sütemények kezdetben nem mindig egyenletesen barnulnak. Ha ezt tapasztalja, ne változtasson a hőmérséklet beállításán. A különbségek a sütés folyamán kiegyenlítődnek.
- Ha hosszabb ideig tart a sütés, a sütési idő vége előtt kb. 10 perccel ki

is kapcsolhatja a sütőt, és így felhasználhatja a készülékben felhalmozódott maradékhőt.

Amikor fagyasztott ételt főz, a sütőben lévő tepsik sütés közben

deformálódhatnak. Amikor a tepsik újra lehűlnek, a torzulás megszűnik.

12.3 Sütési tanácsok

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
Alul túl világos a sütemény.	A polcmagasság nem megfelelő.	Tegye a süteményt a sütő egyik alacsonyabb szintjére.
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá, ragacsossá, csíkokban vízessé válik.	A sütőhőmérséklet túl magas.	A következő sütéskor valamivel alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be.
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá, ragacsossá, csíkokban vízessé válik.	Túl rövid sütési időt választott.	Növelje meg a sütési időt. Magasabb hőmérséklet beállításával nem rövidíthető le a sütés ideje.
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá, ragacsossá, csíkokban vízessé válik.	Túl sok folyadék van a tésztában.	Használjon kevesebb folyadékot. Ügyeljen a keverési időre, főleg akkor, ha keverőgépet használ.
A sütemény túlságosan száraz.	A sütőhőmérséklet túl alacsony.	A következő sütéskor magasabb sütőhőmérsékletet állítson be.
A sütemény túlságosan száraz.	Túl hosszú sütési időt választott.	A következő sütéskor rövidebb sütési időt állítson be.
A sütemény egyenetlenül sül meg.	A sütőhőmérséklet túl magas, míg a sütés ideje túl rövid.	Állítson be alacsonyabb sütőhőmérsékletet és hosszabb sütési időtartamot.
A sütemény egyenetlenül sül meg.	A tésztát nem egyenletesen terítette el.	Egyenletesen ossza el a tésztát a sütőlapon.
A sütemény nem sül meg az adott idő alatt.	A sütőhőmérséklet túl alacsony.	A következő sütéskor valamivel magasabb sütőhőmérsékletet állítson be.

12.4 Sütés egyetlen sütőpolcon

Sütés sütőformákban

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Forma torta vagy kalács	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150 - 160	50 - 70	2
Piskóta / gyümölcsös sütemény	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	140 - 160	70 - 90	2
Sponge cake / Piskóta-tészta	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	140 - 150	35 - 50	2
Sponge cake / Piskóta-tészta	Alsó + felső sütés	160	35 - 50	2
Tortalap - vajos tészta ¹⁾	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	170 - 180	10 - 25	2
Tortalap – kevert tészta	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Almás pite (2 db 20 cm átmérőjű tepsi átlós eltolással)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160	70 - 90	2
Apple pie / Almás pite (2 db 20 cm átmérőjű tepsi átlós eltolással)	Alsó + felső sütés	180	70 - 90	1
Sajttorta, tepsi ²⁾	Alsó + felső sütés	160 - 170	60 - 90	1

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

²⁾ Használjon mély tepsit.

Sütőtálcán sült sütemény / tészta / kenyér

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Fonott kalács / kenyér	Alsó + felső sütés	170 - 190	30 - 40	2
Karácsonyi kalács ¹⁾	Alsó + felső sütés	160 - 180	50 - 70	2
Kenyer (rozskenyér) ¹⁾	Alsó + felső sütés			2
első		230	20	
majd		160 - 180	30 - 60	

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Krémes felfújt / képviselőfánk ¹⁾	Alsó + felső sütés	190 - 210	20 - 35	2
Keksztekercs ¹⁾	Alsó + felső sütés	180 - 200	10 - 20	2
Morzás tetejű sütemény (szárazon)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150 - 160	20 - 40	3
Vajas mandulatorta / cukros tortácskák ¹⁾	Alsó + felső sütés	190 - 210	20 - 30	2
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) ²⁾	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150 - 160	35 - 55	3
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) ²⁾	Alsó + felső sütés	170	35 - 55	1
Omlós tésztával készült gyümölcskosarak	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160 - 170	40 - 80	3
Kelt sütemények kenyeres feltéttel (pl. túró, tejszín, sodó) ¹⁾	Alsó + felső sütés	160 - 180	40 - 80	2

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

²⁾ Használjon mély tepsit.

Teasütemény

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Aprósütemény omlós tésztából	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150 - 160	10 - 20	3
Short bread / Linzer / omlós tészták	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	140	20 - 35	3
Short bread / Linzer / omlós tészták ¹⁾	Alsó + felső sütés	160	20 - 30	2
Aprósütemény kevert piskótatésztából	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150 - 160	15 - 20	2

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Tojásfehérjéből készült sütemények, habcsók	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	80 - 100	120 - 150	1
Puszedli	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	100 - 120	30 - 50	3
Kelt tésztájú sütemény	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150 - 160	20 - 40	3
Leveles tészta ¹⁾	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	170 - 180	20 - 30	3
Roládok ¹⁾	Alsó + felső sütés	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Aprósütemények ¹⁾	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160	20 - 35	3
Small cakes / Aprósütemények ¹⁾	Alsó + felső sütés	170	20 - 35	2

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

12.5 Tészták és felfújtak

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Tésztafelfújt	Alsó + felső sütés	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Alsó + felső sütés	180 - 200	25 - 40	1
Csőben sült zöldség ¹⁾	Infrasütés	160 - 170	15 - 30	1
Olvasztott sajtos tetejű bagett	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160 - 170	15 - 30	1
Édes felfújtak	Alsó + felső sütés	180 - 200	40 - 60	1
Halfelfújt	Alsó + felső sütés	180 - 200	30 - 60	1
Töltött zöldség	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

12.6 Több szinten való sütés

Használja a következő funkciót:
Hőlégbefúvás, nagy hőfok.

Sütőtálcán sült sütemény / tészta / kenyér

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Krémes felfújt / képviselőfánk ¹⁾	160 - 180	25 - 45	1 / 3
Száraz streusel torta	150 - 160	30 - 45	1 / 3

¹⁾ Melegítse elő a sütit.

Teasütemény / aprósütemény / tészták / péksütemény

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Aprósütemény omlós tésztából	150 - 160	20 - 40	1 / 3
Short bread / Linzer / omlós tészták	140	25 - 45	1 / 3
Aprósütemény kevert piskotátésztából	160 - 170	25 - 40	1 / 3
Tojásfehérjéből készült sütemények, habcsók	80 - 100	130 - 170	1 / 3
Puszedli	100 - 120	40 - 80	1 / 3
Kelt tésztájú sütemény	160 - 170	30 - 60	1 / 3

12.7 Hőlégbefúvás, kis hőfok

Ezzel a funkcióval szaftos, puha húst és halat készíthet el. Ez a funkció nem alkalmazható olyan receptekhez, mint például serpenyős sült-höz vagy zsíros sertéssült-höz.

Az első 10 percben a sütő hőmérsékletét 80 °C és 150 °C között lehet beállítani. A hőmérséklet alapértelmezett értéke 90 °C. A hőmérséklet beállítása után a készülék a sütést 80 °C-on folytatja. Ne használja ezt a funkciót szárnyasok elkészítéséhez.



Mindig fedő nélkül készítse az ételt, ha ezt a funkciót használja.

1. Főzőlapon süsse elő erős tűzön a hús mindkét oldalát 1 - 2 percreg egy tepsiben.
2. Helyezze a húst a forró hússütő tepsivel együtt a sütő huzalpolcára.
3. Válassza a következő funkciót: Hőlégbefúvás, kis hőfok.

Étel	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Marha hátszín	1000 - 1500 g	150	120 - 150	1
Marhafilé	1000 - 1500 g	150	90 - 110	1
Borjú roston	1000 - 1500 g	150	120 - 150	1
Steak	200 - 300 g	120	20 - 40	1

12.8 Pizzasütés

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Pizza (vékony)	200 - 230	15 - 20	3
Pizza (gazdag feltéttel)	180 - 200	20 - 30	3
Gyümölcslepény	180 - 200	40 - 55	3
Spenótos lepény	160 - 180	45 - 60	3
Quiche Lorraine (sós lepény)	170 - 190	45 - 55	3
Svájci flan	170 - 190	45 - 55	3
Sajttorta	140 - 160	60 - 90	3
Almatorta, bevonattal	150 - 170	50 - 60	3
Zöldséges pite	160 - 180	50 - 60	3
Élesztő nélküli kenyér	230	10 - 20	3
Leveles tésztából készült kosárka	160 - 180	45 - 55	3
Kenyérlángos	230	12 - 20	3
Pirog (a calzone orosz változata)	180 - 200	15 - 25	3

12.9 Sültek

- A nagyobb darab sültek közvetlenül a mély tepsiben, illetve a sütőnek a mély tepsi feletti huzalpolcán süthetők meg (ha van ilyen).
- A nem zsíros húsokat fedéllel ellátott tepsiben süsse meg. Ezáltal a hús szaftosabb marad.
- Minden olyanfajta hús, amely megpirítható, illetve a tepertő fedő nélkül is megsüthető a sütőtepsiben.
- A sütéshez sütőbe való, hőálló edényt használjon (olvassa el a gyártó utasításait).
- A nagyobb darab sültek közvetlenül a mély tepsiben, illetve a sütőnek a mély tepsi feletti huzalpolcán süthetők meg.
- A nem zsíros húsokat fedéllel ellátott sütőtepsiben süsse meg. Ezáltal a hús szaftosabb marad.
- Minden olyanfajta hús, amely megpirítható, illetve zsíros bőrrel rendelkezik, fedő nélkül is megsüthető a sütőtepsiben.
- Javasoljuk, hogy az 1 kg súlyú vagy nagyobb mennyiségű húst vagy halat a készülékben süsse.

- Ajánlatos pici folyadékot a hús alá önteni, mert így a húslé, illetve a zsír nem ég rá a tepsire.
- Szükség szerint fordítsa meg a húst (a sütési idő 1/2–2/3 részénél).
- Hússütés közben a nagyobb húsdarabokat vagy szárnyasokat locsolja meg saját levükkel. Ez segíti a húsok jobb átsülését.
- Körülbelül a sütési időtartam vége előtt 10 perccel kikapcsolhatja a sütőt, így ki tudja használni a maradékhőt.

12.10 Sütési táblázat

Marhahús

Étel	Funkció	Mennyiség	Teljesítmény (watt)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Serpenyős marhasült	Alsó + felső sütés	1 - 1,5 kg	200	230	60 - 80	1

Sertés

Étel	Funkció	Mennyiség	Teljesítmény (watt)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Lapocka, tarja, sonka	Infra-sütés	1 - 1,5 kg	200	160 - 180	50 - 70	1
Fasírt	Infra-sütés	750 g - 1 kg	200	160 - 170	35 - 50	1
Sertés csülök (előfőzött)	Infra-sütés	750 g - 1 kg	200	150 - 170	60 - 75	1

Borjú

Étel	Funkció	Mennyiség	Teljesítmény (watt)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Borjú rost	Infra-sütés	1 kg	200	160 - 180	50 - 70	1
Borjúcsülök	Infra-sütés	1,5 - 2 kg	200	160 - 180	75 - 100	1

Bárány

Étel	Funkció	Mennyiség (kg)	Teljesítmény (watt)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Báránycsülök, bárány rost	Infra-sütés	1 - 1.5	200	150 - 170	50 - 70	1

Szárnycs

Étel	Funkció	Mennyiség	Teljesítmény (watt)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Baromfi részek	Infra-sütés	Egyenként 200-250 g-os	200	200 - 220	20 - 35	1
Fél csirke	Infra-sütés	Egyenként 400-500 g	200	190 - 210	25 - 40	1
Csirke jérce	Infra-sütés	1 - 1,5 kg	200	190 - 210	30 - 45	1
Kacsa	Infra-sütés	1,5 - 2 kg	200	180 - 200	180 - 200	1

Hal (párolt)

Étel	Funkció	Mennyiség (kg)	Teljesítmény (watt)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Hal egészben	Alsó + felső sütés	1 - 1.5	200	210 - 220	30 - 45	1

Ételek

Étel	Funkció	Mennyiség (kg)	Teljesítmény (watt)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Édességek	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	-	200	160 - 180	20 - 35	1
Pikáns ételek főtt hozzávalókkal (nudlik, zöldségek)	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	-	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1
Pikáns ételek nyers hozzávalókkal (burgonya, zöldségek)	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	-	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2

12.11 Grill

- A grillezéshez mindig a legmagasabb hőfokot használja.
- Állítsa a polcot a grillező táblázatban ajánlott polcpozícióra.
- Mindig úgy állítsa be az edényt, hogy a zsír az első polcpozíción gyűljön össze.

- Csak lapos hús- vagy haldarabokat grillezzen.
- Mindig melegítse elő 5 percig üresen a sütőt a grill funkció segítségével.



FIGYELMEZTETÉS!

Grillezni csak bezárt sütőajtóval szabad.

Grill

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)		Polcmagasság
		Első oldal	Második oldal	
Marhasült, közepes	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Marhaszelet, közepes	230	20 - 30	20 - 30	1
Sertés hátszín	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Borjúhát	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Bárány hátszín	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Hal egészben, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

Grill + felső sütés

Étel	Idő (perc)		Polcmagasság
	Első oldal	Második oldal	
Burgers / Hamburgerek	9 - 13	8 - 10	3
Sertésszelet	10 - 12	6 - 10	2
Kolbászok	10 - 12	6 - 8	3
Filészeletek / borjúszeletek	7 - 10	6 - 8	3
Toast / Pirítós	1 - 3	1 - 3	3
Pirítós kenyér feltét- tel	6 - 8	-	2

12.12 Fagyasztott ételek

- Távolítsa el az étel csomagolását. Helyezze az ételt a tányérra.

- Ne fedje le tányérral vagy tállal. Ez meghosszabbíthatja a felolvasztás idejét.

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Fagyasztott pizza	200 - 220	15 - 25	3
Amerikai mirelit pizza	190 - 210	20 - 25	3
Hideg pizza	210 - 230	13 - 25	3
Mirelit pizza szelet	180 - 200	15 - 30	3
Sült burgonya, vékony ¹⁾	210 - 230	20 - 30	3
Hasábburgonya, vastag ¹⁾	210 - 230	25 - 35	3
Zöldségek / krocketek ¹⁾	210 - 230	20 - 35	3
Pirított vagdaltak	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / cannelloni, friss	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / cannelloni, fagy.	160 - 180	40 - 60	2
Csirke szárny	190 - 210	20 - 30	3

¹⁾ Sütés közben forgassa át 2-3 alkalommal.

Mélyhűtött készülékek táblázat

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Gyorsfagyasztott pizza ¹⁾	Alsó + felső sütés	a gyártó utasításai szerint	a gyártó utasításai szerint	2
Hasábburgonya ²⁾ (300 - 600 g)	Alsó + felső sütés vagy Infrásütés	200 - 220	a gyártó utasításai szerint	2
Bagettek ¹⁾	Alsó + felső sütés	a gyártó utasításai szerint	a gyártó utasításai szerint	2
Gyümölcskenyér	Alsó + felső sütés	a gyártó utasításai szerint	a gyártó utasításai szerint	2

¹⁾ Melegítse elő a sütit.

²⁾ Sütés közben forgassa át 2-3 alkalommal.

12.13 Felolvasztás

- Távolítsa el az étel csomagolását, majd tegye az ételt egy tányérra.
- Használja az alulról számított első polcszintet.

- Ne fedje le az ételt tányérral vagy tállal, mivel ezzel meghosszabbodhat a kiolvasztás időtartama.

Étel	Mennyiség	Felolvasztási időtartam (perc)	További kiolvasztási időtartam (perc)	Megjegyzés
Csirke	1 kg	100 – 140	20 – 30	Helyezze a csirkét egy nagy tányérra, és fedje le egy tállal. Félidőben fordítsa meg.
Hús	1 kg	100 – 140	20 – 30	Félidőben fordítsa meg.
Hús	500 g	90 – 120	20 – 30	Félidőben fordítsa meg.
Pisztráng	150 g	25 – 35	10 – 15	-
Eper	300 g	30 – 40	10 – 20	-
Vaj	250 g	30 – 40	10 – 15	-
Tejszín	2 x 200 g	80 – 100	10 – 15	Verje fel a habot, amikor még helyenként enyhén fagyos.
Krémes torta	1,4 kg	60	60	-

12.14 Tartósítás

- Csak a piacon beszerezhető, azonos méretű befőzőüvegeket használjon.
- Ne használjon csavaros és bajonett típusú fedelet vagy fém edényt.
- Ennél a funkciónál az alulról számított első polcot használja.
- A sütőtálcára ne tegyen hat darab 1 literes befőzőüvegnél többet.
- Az üvegeket azonos szintig töltse fel, és zárja le kapoccsal.
- Az üvegek ne érjenek egymáshoz.
- Töltsön kb. 1/2 liter vizet a tepsibe, hogy elegendő páratartalmat biztosítson a sütőben.
- Amikor a folyadék rotyogni kezd az üvegekben (kb. 35-60 perc elteltével 1 literes üvegek esetében), kapcsolja ki a sütőt, vagy csökkentse a hőmérsékletet 100 °C-ra (lásd a táblázatot).

Bogyós gyümölcsök

Étel	Hőmérséklet (°C)	Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig (perc)	A 100 °C-on folytatott további főzés percben
Földieper / áfonya / málna / érett egres	160 - 170	35 - 45	-

Csonthéjas gyümölcs

Étel	Hőmérséklet (°C)	Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig (perc)	A 100 °C-on folytatott további főzés percben
Körte / birsalma / szilva	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Zöldségek

Étel	Hőmérséklet (°C)	Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig (perc)	A 100 °C-on folytatott további főzés percben
Sárgarépa ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Uborka	160 - 170	50 - 60	-
Vegyes savanyúság	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Karalábé / borsó / spárga	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Hagyja állni a kikapcsolt sütőben.

12.15 Aszalás

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (óra)	Polcmagasság
Bab	60 - 70	6 - 8	3
Paprika	60 - 70	5 - 6	3
Leveszöldség	60 - 70	5 - 6	3
Gomba	50 - 60	6 - 8	3
Fűszernövény	40 - 50	2 - 3	3
Szilva	60 - 70	8 - 10	3
Sárgabarack	60 - 70	8 - 10	3
Almaszeletek	60 - 70	6 - 8	3
Körte	60 - 70	6 - 9	3

12.16 Kenyér

A sütő előmelegítése nem ajánlott.

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Fehér kenyér	180 - 200	40 - 60	2
Bagett	200 - 220	35 - 45	2

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Briós	160 - 180	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Rozskenyér	180 - 200	50 - 70	2
Barna kenyér	180 - 200	50 - 70	2
Sokmagvas kenyér	170 - 190	60 - 90	2

12.17 Mikrohullámú főzési táblázat

Hús felolvasztása

Étel	Teljesítmény (watt)	Mennyiség (g)	Idő (perc)	Állási idő (perc)	Megjegyzés
Nagyobb darab húsok	200	500	10 - 12	10 - 15	Félidőben fordítsa meg.
Steak	200	200	3 - 5	5 - 10	Félidőben fordítsa meg és távolítsa el a felolvadt részeket.
Darált hús	200	500	10 - 15	10 - 15	Félidőben fordítsa meg és távolítsa el a felolvadt részeket.
Gulyás	200	500	10 - 15	10 - 15	Félidőben fordítsa meg és távolítsa el a felolvadt részeket.

Szárnyas felolvasztása

Étel	Teljesítmény (watt)	Mennyiség (g)	Idő (perc)	Állási idő (perc)	Megjegyzés
Csirke	200	1000	25 - 30	10 - 20	Félidőben fordítsa meg és takarja le a felolvadt részeket alu-míniumfóliával.

Étel	Teljesítmény (watt)	Mennyiség (g)	Idő (perc)	Állási idő (perc)	Megjegyzés
Jércemell	200	100 - 200	3 - 5	10 - 15	Félidőben fordítsa meg és takarja le a felolvadt részeket alumíniumfóliával.
Csirkecomb	200	100 - 200	3 - 5	10 - 15	Félidőben fordítsa meg és takarja le a felolvadt részeket alumíniumfóliával.
Kacsa	200	2000	45 - 60	20 - 30	Félidőben fordítsa meg és takarja le a felolvadt részeket alumíniumfóliával.

Hal felolvasztása

Étel	Teljesítmény (watt)	Mennyiség (g)	Idő (perc)	Állási idő (perc)	Megjegyzés
Hal egészben	100	500	10 - 15	15 - 20	Félidőben fordítsa meg.
Hal (filé)	100	500	10 - 12	15 - 20	Félidőben fordítsa meg.

Kolbász felolvasztása

Étel	Teljesítmény (watt)	Mennyiség (g)	Idő (perc)	Állási idő (perc)	Megjegyzés
Szeletelt kolbász	100	100	2 - 4	20 - 40	Félidőben fordítsa meg.

Tejtermékek felolvasztása

Étel	Teljesítmény (watt)	Mennyiség (g)	Idő (perc)	Állási idő (perc)	Megjegyzés
Túró	100	250	10 - 15	25 - 30	Távolítsa el az alumíniumrészeket, félidőben fordítsa meg.
Vaj	100	250	3 - 5	15 - 20	Távolítsa el az alumíniumrészeket, félidőben fordítsa meg.
Sajt	100	250	3 - 5	30 - 60	Távolítsa el az alumíniumrészeket, félidőben fordítsa meg.
Tejszín	100	200	7 - 12	20 - 30	Távolítsa el az alumíniumfedeleket, félidőben kavarja meg.

Sütemények/tészta felolvasztása

Étel	Teljesítmény (watt)	Mennyiség	Idő (perc)	Állási idő (perc)	Megjegyzés
Kelt tészta	100	1 darab	2 - 3	15 - 20	Félidőben fordítsa meg a tálcát.
Sajttorta	100	1 darab	2 - 4	15 - 20	Félidőben fordítsa meg a tálcát.
Sütemény (torta)	100	1 darab	1 - 2	15 - 20	Félidőben fordítsa meg a tálcát.
Száraz sütemény (pl. piskóta)	100	1 darab	2 - 4	15 - 20	Félidőben fordítsa meg a tálcát.
Gyümölcskenyér	100	1 darab	1 - 2	15 - 20	Félidőben fordítsa meg a tálcát.

Étel	Teljesítmény (watt)	Mennyiség	Idő (perc)	Állási idő (perc)	Megjegyzés
Kenyér	100	1000 g	15 - 20	10 - 15	Féldőben fordítsa meg.
Szeletelt kenyér	100	500 g	8 - 12	10 - 15	Féldőben fordítsa meg.
Zsemle	100	4 zsömle	5 - 8	5 - 10	Féldőben fordítsa meg.

Gyümölcs felolvasztása

Étel	Teljesítmény (watt)	Mennyiség (g)	Idő (perc)	Állási idő (perc)	Megjegyzés
Eper	100	300	8 - 12	10 - 15	Lefedve olvassza fel, féldőben kavargassa meg.
Szilva, cseresznye, málna, feketeribizli, sárgabarack	100	250	8 - 10	10 - 15	Lefedve olvassza fel, féldőben kavargassa meg.

Főzés / olvasztás

Étel	Teljesítmény (watt)	Mennyiség (g)	Idő (perc)	Állási idő (perc)	Megjegyzés
Csokoládé és csokoládébevonat	600	150	2 - 3	-	Féldőben kavargassa meg.
Vaj	200	100	2 - 4	-	Féldőben kavargassa meg.

Melegítés

Étel	Teljesítmény (watt)	Mennyiség	Idő (perc)	Állási idő (perc)	Megjegyzés
Bébiétel üvegben	300	200 g	2 - 3	-	Féldőben kavargassa meg, ellenőrizze a hőmérsékletét.

Étel	Teljesítmény (watt)	Mennyiség	Idő (perc)	Állási idő (perc)	Megjegyzés
Babatej (üvegben, 180 ml)	1000	200 g	0:20 - 0:40	-	Tegyen egy kanalat az üvegbe, kavargassa össze és ellenőrizze a hőmérsékletét.
Készételek	600	400 - 500 g	14 - 20	5	Távolítsa el az alumíniumfedelelet, félidőben fordítsa meg.
Fagyasztott készételek	400	400 - 500 g	4 - 6	5	Távolítsa el az alumíniumfedelelet, félidőben fordítsa meg.
Tej	1000	1 csésze (kb. 200 ml)	1:15 - 1:45	-	Tegyen egy kanalat az edénybe.
Víz	1000	1 csésze (kb. 200 ml)	1:30 - 2	-	Tegyen egy kanalat az edénybe.
Szószt	600	200 ml	1 - 2	-	Félidőben kavargassa meg.
Leves	600	300 ml	2 - 4	-	Félidőben kavargassa meg.

Főzési táblázat

Étel	Teljesítmény (watt)	Mennyiség	Idő (perc)	Állási idő (perc)	Megjegyzés
Hal egészben	500	500 g	8 - 10	-	Főzze lefedve, a főzés alatt fordítsa meg többször az edényt.

Étel	Teljesítmény (watt)	Mennyiség	Idő (perc)	Állási idő (perc)	Megjegyzés
Hal (filé)	500	500 g	6 - 8	-	Főzze lefedve, a főzés alatt fordítsa meg többször az edényt.
Friss zöldségek rövid párolási idővel ¹⁾	600	500 g	12 - 16	-	Töltsön hozzá kb. 50 ml vizet, párolja lefedve, féldőben kavargassa meg.
Fagyasztott zöldségek rövid párolási idővel ¹⁾	600	500 g	14 - 18	-	Töltsön hozzá kb. 50 ml vizet, párolja lefedve, féldőben kavargassa meg.
Friss zöldségek hosszú párolási idővel ¹⁾	600	500 g	14 - 20	-	Töltsön hozzá kb. 50 ml vizet, párolja lefedve, féldőben kavargassa meg.
Fagyasztott zöldségek hosszú párolási idővel ¹⁾	600	500 g	18 - 24	-	Töltsön hozzá kb. 50 ml vizet, párolja lefedve, féldőben kavargassa meg.
Héjában sült burgonya	1000	800 g + 600 ml	5 - 7	300 W / 15-20	Lefedve főzze, féldőben kavargassa meg.
Rizs	1000	300 g + 600 ml	4 - 6	-	Lefedve főzze, féldőben kavargassa meg.
Pattogatott kukorica	1000	-	3 - 4	-	Helyezze a pattogatott kukoricát egy táányérre, az alsó szintre.

¹⁾ Minden zöldséget pároljon lefedve.

Kombinált funkciók táblázata

- Csak egyes típusok esetén.

- Használja a következő funkciókat:
Grill és mikrohullám.

Étel	Sütőedények	Teljesítmény (watt)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Megjegyzés
Csirke, 2 fél (2 x 600 g)	Üvegedény szűrővel	300	220	40	2	Fordítsa meg 20 perc után, hagyja állni 5 percig.
burgonyafelfűjt (1 kg)	Rakott ételekhez alkalmas edény	300	200	40	2	Hagyja állni 10 percig.
Sertésnyak (1 100 g)	Üvegedény szűrővel	300	200	70	1	Féldőben fordítsa meg, hagyja állni 10 percig.

13. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

**VIGYÁZAT!**

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

13.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fémfelületek tisztítását hagyományos tisztítószerrel végezze.
- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket belsejét. A lerakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat.
- A makacs szennyeződések az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Meleg vízzel és tisztítószerekkel megnedvesített puha kendőt használjon.
- Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Ezek a letapadást gátló bevonat sérülését okozhatják.

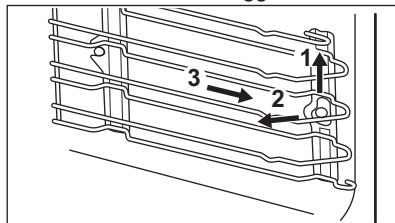
- Amennyiben használat után a sütőtér nedves, szárítsa ki a sütőt.

13.2 A polcvezető sínek eltávolítása

Karbantartás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék lehűlt. Égésveszély!

A készülék tisztításához távolítsa el a polcvezető síneket.

1. A síneket óvatosan húzza fel- és kifelé az előlső felfüggesztésből.



2. Húzza el a polcvezető sín előlső végét az oldalfaltól.
3. Húzza ki a síneket a hátsó felfüggesztésből.

A polcvezető síneket a kisereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

13.3 A lámpa izzójának cseréje

Tegyen egy kendőt a készülék belsejének az aljára. Ez megakadályozza a sötétvilágítás üvegbúrájának és a sütőtérnek a sérülését.



VIGYÁZAT!

Áramütésveszély! A lámpa cseréje előtt kapcsolja le a hálózati biztosítékot / kisautomatát. Forró lehet a sötétvilágítás izzója és üvegbúrája.



FIGYELMEZTETÉS!

A zsírmaradék ráégésének elkerülésére mindig kendővel fogja meg a halogénizzót.

1. Kapcsolja ki a készüléket.
2. Vegye ki a biztosítékot a biztosítékdobozból, vagy kapcsolja le az áramköri megszakítót.

Felső lámpa

1. Az üveg lámpaburkolat eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.
2. Tisztítsa meg az üveg lámpaburkolatot.
3. Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
4. Szerelje fel az üveg lámpaburkolatot.

14. HIBAELHÁRÍTÁS



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

14.1 Mit tegyek, ha...

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütő nem melegszik fel.	A készülék kikapcsolt állapotban van.	Kapcsolja be a sütőt.
A sütő nem melegszik fel.	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát.
A sütő nem melegszik fel.	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.
A sütő nem melegszik fel.	Aktív az automatikus kikapcsolás.	Olvassa el az „Automatikus kikapcsolás” című részt.
A sütő nem melegszik fel.	A Gyerekzár be van kapcsolva.	Olvassa el „A gyerekzár használata” c. részt.
A sütő nem melegszik fel.	Az ajtó nincs jól becsukva.	Teljesen csukja be az ajtót.
A sütő nem melegszik fel.	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is kiold, hívjon szakképzett villanyszerelőt.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A világítás nem működik.	A világítás izzója meghibásodott.	Cserélje ki az izzót.
A kijelző a táblázatban nem szereplő hibakódot jelenít meg.	Elektromos hiba lépett fel.	- Kapcsolja ki a sütőt a lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét. - Ha a hibaüzenet ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálatához.
Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben.	Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a sütőben.

14.2 A szerviz számára szükséges adatok

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos szervizközpontoz.

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a készülék sütőterének elülső keretén található. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék sütőterének keretéről.

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:	
Típus (MOD.)	
Termékszám (PNC)	
Sorozatszám (S.N.)	

15. MŰSZAKI INFORMÁCIÓK

15.1 Műszaki adatok

Feszültség	220 - 240 V
Frekvencia	50 Hz

KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

 jelzéssel ellátott anyagok újrahasznosíthatóak. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A

 tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

